

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

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

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2023/2024	4	87	87

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES VERA FERNÁNDEZ (Subst.)
Outro profesorado	MARÍA DOLORES VERA FERNÁNDEZ

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A programación realízase para o módulo de Ofertas Gastronómicas, pertencente ao Ciclo Formativo de grao medio de Cociña e Gastronomía, tomando como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía adecúase a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, baseándonos na adecuación do sistema ensino-aprendizaxe ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, ademais do perfil profesional do título, e da competencia xeral e as competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- A competencia xeral deste título consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan de seguido:

- a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
- c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- d) Executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicarles ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.
- e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
- f) Realizar a decoración e a terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
- g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.
- h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
- j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
- k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- l) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- m) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- n) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego, desenvolvendo unha cultura emprendedora e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- o) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- p) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

No contorno profesional/profesional

A hostelería representa un sector de gran peso no PIB da comunidade e é un sector con gran demanda de persoal.

Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, tanto vacacional como termal ou cultural, acadando, cada ano, un maior número de visitantes nacionais e internacionais que veñen a coñecer a comunidade o das persoas que chegan seguindo os distintos roteiros do Camiño de Santiago

As ensinanzas do módulo MP0045 Ofertas gastronómicas centrarase en que o alumno coñeza os distintos tipos de establecementos de restauración, analice as posibilidades da oferta gastronómica a ofrecer en cada establecemento e a normativa legal a aplicar, así como traballar nas distintas tendencias e analizar as necesidades a surxir debido o cambio ou adaptación as distintas modas o necesidades da sociedade e da clientela.

### 3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				
					MP0045_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	Coñecer o concepto , a evolución histórica da gastronomía e correntes culinarias así como a tipoloxía de empresas e fórmulas de restauración .	25	25	X				
2	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	Coñecer as características das ofertas máis comúns. Aplicar normas de composición e principios estratéxicos. Diseñar as ofertas gastronómicas	24	25			X		
3	Asignación de prezos a ofertas gastronómicas	Coñecer os elementos dos custos en restauración e os procedementos para fixación de pvp de ofertas gastronómicas	22	25				X	X
4	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	Coñecer os elementos que interveñen no equilibrio nutricional dunha dieta	16	25		X			
Total:			87						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	SI

**4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Distinguir as correntes culinarias actuais 1.1 Identificar as diferentes fases na evolución da cociña na historia	1	As ofertas gastronómicas o longo da historia	10,0
2.1 Describir os establecementos de restauración tradicionais, sociais e de neorestauración 2.2 Establecer a organización departamental 2.3 Analizar os requerimentos que figuran na lexislación autonómica para establecementos de restauración	2	Os diferentes tipos de establecementos e fórmulas de restauración	13,0
3.1 Reflexionar os cambios nas modas e tendencias na restauración	3	Tendencias en restauración	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>25</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.	• PE.1 - BC1 CURRICULUM	S	5
CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.	• PE.2 - BC1 CURRICULUM	S	10
CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.	• PE.3 - BC1 CURRICULUM	N	15
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.	• PE.4 - BC1 CURRICULUM	S	5
CA1.5 Recoñécense as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.	• PE.5 - BC1 CURRICULUM	S	5
CA1.6 Caracterízase a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.	• PE.6 - BC1 CURRICULUM	N	15
CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.	• PE.7 - BC1 CURRICULUM	S	5
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.	• PE.8 - BC1 CURRICULUM	N	15
CA1.9 Caracterízanse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.	• PE.9 - BC1 CURRICULUM	S	10
CA1.10 Recoñécense as relacións interdepartamentais.	• PE.10 - BC1 CURRICULUM	S	10
CA1.11 Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.	• PE.11 - BC1 CURRICULUM	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Normativa reguladora.

Contidos
<p>O sector da restauración en Galicia.</p> <p>Tendencias actuais en restauración.</p> <p>Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais.</p> <p>Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.</p> <p>Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.</p> <p>Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As ofertas gastronómicas o longo da historia - Coñeceranse os diferentes aspectos do concepto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do concepto "gastronomía", da historia e da evolución da cociña e da gastronomía coa indicación dos personaxes máis salientables e das correntes culinarias actuais e a súa relación coas diferentes ofertas gastronómicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigación e selección do termo "gastronomía" máis acertado. Elaboración dun esquema da evolución histórica da cociña, mencionando as novas correntes culinarias e os seus precursores.</li> <li>Análise dos produtos e dos pratos máis representativos das Comunidade Galega</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resumo da evolución da gastronomía. Resumo das gastronomía galega e os seus produtos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamento, videos, publicacións especializadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - BC1 CURRICULUM</li> <li>PE.5 - BC1 CURRICULUM</li> <li>PE.6 - BC1 CURRICULUM</li> <li>PE.8 - BC1 CURRICULUM</li> </ul>	10,0
Os diferentes tipos de establecementos e fórmulas de restauración - Describíranse as empresas de restauración coa fórmula de restauración correspondente e analizarase a normativa vixente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descrición dos diferentes tipo de establecementos e fórmulas de restauración Asociación a cada un de posibles menús. Explicación e análise da normativa vixente en materia de ordeñación de establecementos de restauración en Galiza</li> <li>Exposición dos puntos máis destacables na normativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadro comparativo sobre os distintos tipos de establecementos de restauración.</li> <li>Completa un test resumen con la normativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadro comparativo de los distintos tipos de establecimientos de restauración comercial. Resumen de la normativa gallega de hostelería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power point, apuntamentos, fotocopias normativa, aula de ordenadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - BC1 CURRICULUM</li> <li>PE.2 - BC1 CURRICULUM</li> <li>PE.9 - BC1 CURRICULUM</li> <li>PE.10 - BC1 CURRICULUM</li> </ul>	13,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	galega dos establecementos de restauración				• PE.11 - BC1 CURRICULUM	
Tendencias en restauración - Analizaranse as tendencias actuais		<ul style="list-style-type: none"> <li>Análise dos cambios de modelos de establecementos de restauración</li> <li>Debate sobre as últimas tendencias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resumo das tendencias dos establecementos de restauración nos últimos anos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>web, revistas do sector, artigos de consultorías turísticas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - BC1 CURRICULUM</li> <li>PE.7 - BC1 CURRICULUM</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>25,0</b>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	SI

**4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar o concepto e tipos de cartas e menús.	1	As carta e os menús	12,0
1.2 Deseño de cartas e menús			
2.1 Confeccionar unha folla de coste	2	Planificación da carta/menú	12,0
2.2 Calcular as necesidades de materia prima			

**TOTAL**
**24**
**4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - BC3 CURRICULUM</li> </ul>	N	50
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - BC3 CURRICULUM</li> </ul>	S	50
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**
**Contidos**

Descrición, caracterización e clases de ofertas.

0Valoración de resultados.

Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.

Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.

Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.

Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

Cultura gastronómica galega.

Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.



Contidos
Elementos e variables das ofertas.
Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.
Planificación das ofertas gastronómicas.
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Realización de ofertas básicas.
Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As carta e os menús - Coñeceranse as características das ofertas gastronómicas máis comúns	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das diferentes clases de menús e cartas.</li> <li>Explicación dos puntos a ter en conta no deseño dunha carta ou menú</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confección de distintas ofertas gastronómicas segundo os supostos presentados e seguindo as indicacións dadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resumo das distintas ofertas gastronómicas, segundo a tipoloxía de establecemento e do cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntes, exemplares de menús e cartas, ordenadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - BC3 CURRICULUM</li> </ul>	12,0
Planificación da carta/menú	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación sistema de confección de follas de coste dos produtos</li> <li>Análise dos rendementos e mermas da materia prima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confección de distintas follas de costes cos seus rendementos</li> <li>Elaboración de follas de coste para distintas ofertas gastronómicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender os principios dos custos na elaboración dun menú ou carta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>apuntes, aula virtual, folia excel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - BC3 CURRICULUM</li> </ul>	12,0
<b>TOTAL</b>						<b>24,0</b>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Asignación de prezos a ofertas gastronómicas	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	SI

**4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os elementos dos custos. Clacular os custos dos establecementos de restauración	1	Elementos das vendas en restauración	10,0
1.2 Clasificar os custos			
2.1 calcular o o custo de produción dun prato	2	Follas de costes dos platos	12,0
2.2 establecer o prezo de venda			
<b>TOTAL</b>			<b>22</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.	• PE.1 - BC4 CURRICULUM	N	5
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.	• PE.2 - BC4 CURRICULUM	S	5
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.	• PE.3 - BC4 CURRICULUM	S	5
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.	• PE.4 - BC4 CURRICULUM	N	5
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.	• PE.5 - BC4 CURRICULUM	N	5
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.	• PE.6 - BC4 CURRICULUM	N	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Comprobase e valorouse o equilibrio interno da oferta.	• PE.7 - BC4 CURRICULUM	S	5
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.	• PE.8 - BC4 CURRICULUM	S	5
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.	• PE.9 - BC4 CURRICULUM	S	5
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuase a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.	• PE.10 - BC4 CURRICULUM	N	5
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.	• PE.11 - BC5 CURRICULUM	N	5
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.	• PE.12 - BC5 CURRICULUM	S	5
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.	• PE.13 - BC5 CURRICULUM	S	5
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.	• PE.14 - BC5 CURRICULUM	S	5
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.	• PE.15 - BC5 CURRICULUM	N	5
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.	• PE.16 - BC5 CURRICULUM	S	5
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.	• PE.17 - BC5 CURRICULUM	S	5
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.	• PE.18 - BC5 CURRICULUM	S	5
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.	• PE.19 - BC5 CURRICULUM	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.
Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.

**Contidos**

Posibilidades de aforro enerxético.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elementos das vendas en restauración - Estudaranse os elementos das vendas de ofertas gastronómicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dos distintos tipos de custos dos establecementos</li> <li>• Exposición dos distintos métodos de fixación de prezos de venda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de supostos prácticos sobre o cálculo de custos</li> <li>• Análise da incorporación de elementos de sostenibilidade e a súa relación cos custos do establecemento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eesquema de conceptos e procedemento. Resumo de sistemas de fixación de prezos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelos de impresos. Apuntes. Ordenador.Follas excel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.2 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.3 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.4 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.5 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.6 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.7 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.8 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.9 - BC4 CURRICULUM</li> <li>• PE.10 - BC4 CURRICULUM</li> </ul>	10,0
Follas de costes dos platos - estudiaranse os elementos a considerar na confección das follas de custe de pratos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dunha folla de custe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cubrir as follas de custe de varias elaboracións</li> <li>• Establecer o prezo de venda dun prato por diversos métodos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender os distintos tipos de custos e cálculo de prezos dos pratos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• apuntes, aula virtual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.11 - BC5 CURRICULUM</li> <li>• PE.12 - BC5 CURRICULUM</li> </ul>	12,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.13 - BC5 CURRICULUM</li> <li>• PE.14 - BC5 CURRICULUM</li> <li>• PE.15 - BC5 CURRICULUM</li> <li>• PE.16 - BC5 CURRICULUM</li> <li>• PE.17 - BC5 CURRICULUM</li> <li>• PE.18 - BC5 CURRICULUM</li> <li>• PE.19 - BC5 CURRICULUM</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>22,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.	SI

**4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as sustancias nutritivas e as súas funcións e coñecer os grupos de alimentos segundo o contido en nutrientes principais	1	Os alimentos e as sustancias nutritivas	6,0
2.1 Recoñecer as necesidades enerxéticas .Calcular o aporte enerxético dunha dieta e dictaminar o equilibrio nutricional da mesma	2	A dieta equilibrada	10,0
<b>TOTAL</b>			<b>16</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.	• PE.1 - BC2 CURRICULUM	S	20
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.	• PE.2 - BC2 CURRICULUM	S	20
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.	• PE.3 - BC2 CURRICULUM	N	5
CA2.4 Descríronse as dietas tipo.	• PE.4 - BC2 CURRICULUM	S	10
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.	• PE.5 - BC2 CURRICULUM	S	30
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.	• PE.6 - BC2 CURRICULUM	N	10
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.	• PE.7 - BC2 CURRICULUM	S	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.

Contidos
Función e degradación de nutrientes. Necesidades nutricionais. Dieta equilibrada. Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica. Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas. Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os alimentos e as sustancias nutritivas - Estudaranse os grupos de alimentos e as sustancias nutritivas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación de tódolos conceptos ó redor da alimentación e nutrición. Indicación de dietas especiais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dun cadro comparativo de alimentos en base ó explicado</li> <li>Elaboración de dietas segundo necesidades específicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadro resumo. Representacións gráficas. Menús seleccionados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos, ordenadores, publicacións especializadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - BC2 CURRICULUM</li> <li>PE.2 - BC2 CURRICULUM</li> <li>PE.3 - BC2 CURRICULUM</li> <li>PE.4 - BC2 CURRICULUM</li> <li>PE.6 - BC2 CURRICULUM</li> <li>PE.7 - BC2 CURRICULUM</li> </ul>	6,0
A dieta equilibrada - Identificaranse as necesidades enerxéticas e nutricionais dunha dieta equilibrada	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos requerementos enerxéticos e nutricionais da dieta equilibrada</li> <li>Explicación do procedemento de cálculo de valor enerxético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resumo de tódolos requerementos que debe cumprir unha dieta equilibrada</li> <li>Resolución de casos prácticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resumo das características dunha dieta equilibrada. Cadro cálculo valor calórico dos alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos, taboa de composición de alimentos, publicacións, taboa de ordenadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - BC2 CURRICULUM</li> </ul>	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración de dietas segundo necesidades específicas</li> </ul>				
<b>TOTAL</b>						<b>16,0</b>

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

Levarase un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha do aprendizaxe.

Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como cas dinámicas de traballo en grupo segundo os criterios de avaliación das distintas unidades.

O módulo está dividido en 4 unidades didácticas que avaliaranse individualmente, cun peso cada unha do 25% sobre o total.

Cada unidade avaliarase segundo os instrumentos recollidos na programación : probas escritas tipo test, preguntas de respostas breves ou resolución de supostos prácticos e segundo o peso orientativo que figura na mesma.

Cada unidade didáctica calificarase de 1 a 10 puntos e para ser superada deberase obter 5 o máis puntos.

Para superar cada unidade o alumno(a) deberá ser avaliado positivamente en todos os mínimos esixibles de cada unidade que representan o 50% do total da mesma. (Mínimos recollidos en cada unidade segundo a programación apartado 4.c).

Para poder superar a UD será necesario obter apto nas tarefas de aula. Seo alumno/a non supera as tarefas de aula terá que recuperalas para aprobar a UD.

A nota do trimestre será a media ponderada das unidades impartidas en dito trimestre.

A nota do módulo será a media aritmética dos dous trimestres. A nota final redondearase á nota máis próxima.



## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades na aula e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

Antes do remate da 2ª avaliación que da o acceso a FCT, realizarase unha proba escrita consistente nun test o/ou respostas curtas o/ou supostos prácticos, sobre os contidos da unidade/s didáctica/s non superada/s.

Para superar esta proba deberá acadarse como mínimo 5 sobre 10 e fará a media con a/as outras unidades do trimestre según o recollido nos criterios de avaliación.

Os alumnos que non podan acceder a FCT por ter o módulo pendente, entregaráselles xunto cas notas de 2ª avaliación, o informe individualizado indicando os Resultados de avaliación non acadados, as actividades a realizar e a temporalización para a súa recuperación.

Durante el período de FCT se programarán actividades de recuperación do módulo para o alumnado suspenso dalgunha, ou de todas, as unidades didácticas.

Os/as alumnos/as con perda de dereito a avaliación continua poderán incorporarse a ditas actividades.

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

Realizarase unha proba extraordinaria antes da FCT ( en marzo o en xuño) para os alumnos con perda de dereito a avaliación continua puntuable de 1 a 10 puntos.

Para superar a proba o alumno deberá superar todas as cuestións relativas os contidos mínimos esixibles que representan o 50% do total.



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

O seguimento da programación realizarase na plataforma de programación recollendo as incidencias e modificacións no programado

No caso de modificacións na programación abrirase unha sesión de traballo para recollelas.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: o grao de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados, que será trasladado a memoria de módulo o final de curso.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.

Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo pasarase ao inicio de curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.



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

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

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

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Sostenibilidade e educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Economía circular e economía social: É esencial que o alumno no seu desempeño teña sempre presente estes dous conceptos.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como dos do centro e do ciclo (aula, material informático, talleres,...) Interculturalidade:



Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais. Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teóricopráctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

Outras accións transversais serán: A posta en valor do patrimonio cultural de Galicia dos seus produtos e da súa gastronomía.

#### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

En colaboración cos outros módulos:

Charlas sobre Productos Galegos de Calidade

Vistas a establecementos de restauración