

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	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

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 VERDES SUÁREZ (Subst.)
Outro profesorado	MARÍA DOLORES VERDES SUÁREZ

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo OFERTAS GASTRONÓMICAS, pertencente ao CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE COCIÑA E GASTRONOMÍA; tomado como referencia o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

Perfil profesional do título.

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.

Competencia xeral.

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.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As culinarias „profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- 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 coas regras de seguridade e hixiene aplicadas ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles elaboracións.
- 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 actitudes 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 boas prácticas laborais, consonte o establecido na lexislación vixente adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas culinarias.
- n) Establecer e administrar unha empresa, realizando unha análise básica de viabilidade culinaria, de planificación da produción e de comercialización.

o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Contorno profesional.

1. Esta figura profesional desenvolve a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos nos que se desenvolven procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

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

Camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante.

Xefe/a de rango.

Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Barman.

Axudante de somelier.

Auxiliar de servizos en medios de transporte.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. O cambio nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que Galicia sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da cidadanía están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.

2. A tipoloxía dos establecementos. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos así como os servizos para colectividade, son o subsector que maior crecemento está a experimentar, e espera que se mantéña nos vindeiros anos. Pola contra, o mercado apunta a un estancamento dos restaurantes tradicionais e de luxo, ligados a un servizo de tipo clásico.

3. Evolución tecnolóxica. A desaparición progresiva de establecementos altamente especializados e ligados ao servizo tradicional, xunto co desenvolvemento de novas empresas de restauración, obriga a unha grande polivalencia a este tipo de profesional. Ao mesmo tempo, a organización da produción está variando substancialmente cara a unha maior especialización nas tarefas e unha maior capacidade de coordinación entre cada fase; en relación con isto, os horarios tenden a flexibilizarse.

4. A formación do persoal profesional. Como consecuencia do anterior, o sector reclama unha cantidade importante de profesionais dos servizos, con especial capacidade para abranguer un número amplo de tarefas e un talante continuo de orientación cara á clientela. Doutra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, da hixiene e da calidade, como á posición que supón traballar nun contorno organizativo de estandarización crecente.

OFERTAS GASTRONÓMICAS: é un módulo transversal ó resto dos ciclos formativos de grao medio desta familia,

ten un carácter de asociado a Unidade de competencia. A formación deseñada no presente módulo é a necesaria para desempeñar a función de

DETERMINACIÓN DA OFERTA DE PRODUTOS E SERVIZOS, ACORDES COAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN MÁIS CARACTERÍSTICAS DE GALICIA.

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 .	27	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 eos procedementos para fixación de pvp de ofertas gastronómicas	20	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	27

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)
1.1 Identificar as diferentes fases na evolución da cociña na historia 1.2 Distinguir as correntes culinarias actuais	1	As ofertas gastronómicas o longo da historia	12,0
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	15,0
TOTAL			27

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.	• PE.1 - BC1 CURRICULUM	N	10
CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.	• PE.2 - BC1 CURRICULUM	S	15
CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.	• PE.3 - BC1 CURRICULUM	N	10
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.	• PE.4 - BC1 CURRICULUM	N	5
CA1.5 Recoñécóronse 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	N	10
CA1.6 Caracterízouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.	• PE.6 - BC1 CURRICULUM	S	10
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	10
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.	• PE.8 - BC1 CURRICULUM	S	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.	<ul style="list-style-type: none"> • PE.9 - BC1 CURRICULUM 	S	10
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	<ul style="list-style-type: none"> • PE.10 - BC1 CURRICULUM 	S	5
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.	<ul style="list-style-type: none"> • PE.11 - BC1 CURRICULUM 	S	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

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

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
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"> Explicación do concepto "gastronomía", da historia e da evolución da cociña. Indicación dos personaxes máis salientables e das correntes culinarias actuais e a súa relación coas diferentes ofertas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Elaboración dun cadro comparativo entre a cociña tradicional e nouvelle cuisine, analizando a oferta gastronómica. 	<ul style="list-style-type: none"> Cadro resumo coas características da gastronomía nas diferente épocas e cadro comparativo cociña tradicional e nouvelle cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamento, videos, publicacións especializadas 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - BC1 CURRICULUM PE.4 - BC1 CURRICULUM PE.5 - BC1 CURRICULUM PE.6 - BC1 CURRICULUM PE.7 - BC1 CURRICULUM PE.8 - BC1 CURRICULUM 	12,0
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"> 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 ordenaion de establecementos de restauración en Galiza 	<ul style="list-style-type: none"> Cadro comparativo sobre establecementos de restauracion. Cadro resumo e exposicion da normativa autonómica 	<ul style="list-style-type: none"> Cadro comparativo entre establecementos de restauración tradicional, colectiva e neorestauración. Cadro resumo da normativa galega. 	<ul style="list-style-type: none"> Power point, apuntamentos, fotocopias normativa, aula de ordenadores. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - BC1 CURRICULUM PE.2 - BC1 CURRICULUM PE.9 - BC1 CURRICULUM PE.10 - BC1 CURRICULUM PE.11 - BC1 CURRICULUM 	15,0
TOTAL						27,0

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. 1.2 Planificar cartas e menús	1	As carta e os menús	24,0
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"> PE.1 - BC3 CURRICULUM 	S	40
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"> PE.2 - BC3 CURRICULUM 	S	60
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Descrición, caracterización e clases de ofertas. 0Valoración de resultados. Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.

Contidos
<p>Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.</p> <p>Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.</p> <p>Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.</p> <p>Cultura gastronómica galega.</p> <p>Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.</p> <p>Elementos e variables das ofertas.</p> <p>Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.</p> <p>Planificación das ofertas gastronómicas.</p> <p>Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.</p> <p>Realización de ofertas básicas.</p> <p>Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.</p>

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"> Explicación dos conceptos de menús e cartas e clasificación atendendo a diferentes criterios Exposición da estrutura de cartas e menús e confección dun menú, aplicando as normas de redacción e composición. Explicación e clasificación dos viños e estudo das D.O. de viños de Galicia 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo da materia explicada. Confección dun menú Elaborar un cadro coas D. O. de viños de Galiza, indicando zona xeográfica, tipos de uvas e viños. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema, resumo, menú confeccionado, cadro con información de D.O. de viños en Galiza. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes, exemplares de menús e cartas, ordenadores 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - BC3 CURRICULUM PE.2 - BC3 CURRICULUM 	24,0

TOTAL	24,0
--------------	-------------

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Asignación de prezos a ofertas gastronómicas	20

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 de ofertas gastronómicas. Fixar os prezos de venda. Deseñar unha oferta gastronómica valorada	1	Elementos das vendas en restauración	20,0
TOTAL			20

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	2
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.	• PE.5 - BC4 CURRICULUM	N	3
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.	• PE.6 - BC4 CURRICULUM	S	10
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.	• PE.7 - BC4 CURRICULUM	S	2
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.	• PE.8 - BC4 CURRICULUM	S	4
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.	• PE.9 - BC4 CURRICULUM	S	2
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	S	2
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.	• PE.11 - BC5 CURRICULUM	S	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	S	5
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.	• PE.16 - BC5 CURRICULUM	S	10
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.	• PE.17 - BC5 CURRICULUM	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> PE.18 - BC5 CURRICULUM 	S	10
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.	<ul style="list-style-type: none"> PE.19 - BC5 CURRICULUM 	S	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.</p> <p>Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.</p> <p>Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.</p> <p>Posibilidades de aforro enerxético.</p>

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)
	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"> Explicación dos elementos que forman parte das vendas Cálculo de custos Explicación diferentes métodos de fixación pvp Exposición das fases para cumprimentación de fichas técnicas Explicación das fases do deseño dunha oferta: guión 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución preguntas curtas Cálculo de custos Cumprimentación fichas técnicas Confección dunha oferta gastronómica con fixación de pvp e valoración nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> Eesquema de conceptos e procedemento. Pratos e menús valorados 	<ul style="list-style-type: none"> Modelos de impresos. Apuntes. Ordenador 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - BC4 CURRICULUM PE.2 - BC4 CURRICULUM PE.3 - BC4 CURRICULUM PE.4 - BC4 CURRICULUM PE.5 - BC4 CURRICULUM 	20,0

**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"> • PE.6 - BC4 CURRICULUM • PE.7 - BC4 CURRICULUM • PE.8 - BC4 CURRICULUM • PE.9 - BC4 CURRICULUM • PE.10 - BC4 CURRICULUM • PE.11 - BC5 CURRICULUM • PE.12 - BC5 CURRICULUM • PE.13 - BC5 CURRICULUM • PE.14 - BC5 CURRICULUM • PE.15 - BC5 CURRICULUM • PE.16 - BC5 CURRICULUM • PE.17 - BC5 CURRICULUM • PE.18 - BC5 CURRICULUM • PE.19 - BC5 CURRICULUM 	
TOTAL						20,0

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 relacións 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
TOTAL			16

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 Identifícanse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.	• PE.2 - BC2 CURRICULUM	S	20
CA2.3 Recoñécóronse 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 Descríbóronse 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 Recoñécóronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.	• PE.6 - BC2 CURRICULUM	N	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - BC2 CURRICULUM 	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición. Composición dos alimentos. 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)
	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"> Explicación de tódolos conceptos ó redor da alimentación e nutrición. Indicación de dietas 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración cadro comparativo en base ó explicado Proposta de menús para 	<ul style="list-style-type: none"> Cadro resumo. Representacións gráficas. Menús seleccionados 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, ordenadores, publicacións especializadas 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - BC2 CURRICULUM 	6,0

**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	
	especiais	dietas específicas			<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - BC2 CURRICULUM • PE.3 - BC2 CURRICULUM • PE.4 - BC2 CURRICULUM • PE.6 - BC2 CURRICULUM • PE.7 - BC2 CURRICULUM 	
A dieta equilibrada - Identificaranse as necesidades enerxéticas e nutricionais dunha dieta equilibrada	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación dos requerementos enerxéticos e nutricionais da dieta equilibrada • Explicación do procedemento de cálculo de valor enerxético 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo de tódolos requerementos que debe cumprir unha dieta equilibrada • Resolución casos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Resumo das características dunha dieta equilibrada. • Cadro cálculo valor calórico dos alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntamentos, taboa de composición de alimentos, publicacións, taboa de ordenadores. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.5 - BC2 CURRICULUM 	10,0
TOTAL						16,0

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

Os mínimos exixibles para este módulo son os marcados no apartado 4.c da programación para cada unidade didáctica..Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)

Criterios de cualificación:

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas Unidades Didácticas, tendo en conta os seguintes criterios de cualificación:

1º Avaliación:

Probas escritas: 70% da nota

Traballos e supostos na aula: 30% da nota

2ª Avaliación:

Probas escritas: 70% da nota

Traballos e supostos na aula: 30% da nota.

Dado que os traballos deben realizarse na aula, o alumnado que falte a clase durante o periodo de elaboración, terá unha penalización na valoración dos mesmos, que será proporcional a súa ausencia. Asemade para acadar avaliación positiva neste apartado será imprescindible presentar os traballos no prazo e na forma solicitada pola profesora

A cualificación das avaliacións será un valor numérico entre 1 e 10.

Para acadar unha avaliación positiva en cada trimestre o alumnado deberá obter como mínimo unha nota de 5 unha vez aplicadas as porcentaxes anteriores. Dado que non pode haber decimais na nota das avaliacións o redondeo farase da seguinte forma:

Se o decimal e inferior a 5 desprazarase.

Se o decimal e igual ou superior a 5 incrementarase ata o o enteiro superior máis próximo agas nos casos que non se chegue ó 5.

A nota final será a resultante da media aritmética das tres avaliacións e deberá ser mínimo de 5 para superar as ensinanzas do módulo.

O peso de cada avaliación para determinar a nota final será de 50%.



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

--

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo ao longo do terceiro trimestre. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. Realizaráse a proba da avaliación no mes de Xuño e computarán para a nota final os seguintes criterios:

70%: proba escrita teórico-práctica

30%: traballos realizados na aula

A nota final será a resultante da media dos dous apartados e deberá ser mínimo de 5 para superar as ensinanzas do módulo.

Para este caso realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Unha proba teórico-práctica no mes de xuño, inspirada no 100 % dos resultados de aprendizaxe do módulo. O alumno deberá acadar una nota mínima de 5 para superar as ensinanzas do módulo.

O peso da proba teórica será de 70%.

O peso da proba práctica será de 30%

Será preciso acadar unha nota mínima de 4 para facer a media entre as dúas probas.

A convocatoria de dita proba estará publicada no taboeiro do Centro un mes antes da celebración da mesma.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado poderá valorar as circunstancias



persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado o titor do grupo enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia do módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia acuden a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua do módulo de Ofertas Gastronómicas, cando supere o número de faltas equivalente a: o 6% da duración do módulo: 5 faltas de asistencia.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a: superado o 10% da duración do módulo, 9 faltas.

Os alumnos con perda de dereito a avaliación continua non terán dereito as actividades de recuperación e sí a unha proba final para ser avaliados.

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

O seguimento das programacións de cada módulo realizárase cada vez que unha unidade didáctica estea desenvolvida indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento por unidade didáctica utilizaráse a aplicación informática facilitada pola consellería, quedando rexistrado o seguimento neste lugar.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

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 proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

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

na reciclaxe e na conservación.

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

Educación para a convivencia: Procurárase 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 teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

Outras accións transversais serán: A posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolve o Plan Funcional e Estratéxico do Centro, concretamente: .- Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes. .

- Situar o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas. .- Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia. Fomento do Plurilingüismo.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan Funcional e Estratéxico do Centro, concretamente: .- Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

En colaboración cos outros módulos:

Charlas sobre Productos Galegos de Calidade

10. Outros apartados**10.1) Avaliacións**

A estrutura das avaliacións será a seguinte:

1ª Avaliación: UD1, UD2

2ª Avaliación: UD3, UD4

10.2) ENSINANZA NON PRESENCIAL

Se a situación producida pola pandemia obrigase a unha ensinanza non presencial, o alumnado recibirá os recursos didácticos a través de medios telemáticos.

Utilizarase preferentemente a aula virtual para envío de recursos, realización de tarefas e seguimento do alumnado.