

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	2023/2024	2	53	53

(*) 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 competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, 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 competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan a seguir:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasado e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivar, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.
- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.

- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural. Artigo 6. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

Contorno profesional.

1. As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do sub-sector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Ademais de desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén a pode desenvolver en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa éste un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

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

- . Director/a de alimentos e bebidas.
- . Director/a de cociña.
- . Xefe/a de produción en cociña.
- . Xefe/a de cociña.
- . Segundo/a xefe/a de cociña.
- . Xefe/a de operacións de catering.
- . Xefe/a de partida.
- . Cociñeiro/a.
- . Encargado de economato e adega.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. Cómpre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e nos estilos de vida da poboación consumidora (afastamento do posto de traballo e dos centros escolares, incorporación da muller á vida laboral, etc.), así como a ruptura da transmisión de coñecementos e da cultura culinaria, xunto coa proliferación de centros comerciais onde se poden compaxinar compras, comida e lecer, con datos con grande influencia no sector da hostalaría e da restauración.
2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no que se refire ao crecemento dos restaurantes tradicionais, os de luxo e os chamados «de autor» (en España existe o triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa), mentres que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer, etc.) e das chamadas «empresas de restauración moderna» ou «neorrestauración», que abranguen unha ampla gama de conceptos.
3. Debido a este forte crecemento, a demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas é cada vez maior. Xa que logo, estes profesionais, axudados pola formación adecuada completada pola empresa e a propia experiencia, deberán ser quen de conseguir e proporcionar elevados estándares de calidade, no produto e no servizo, a unha clientela cada vez maior e máis exixente, á cal se debe intentar fidelizar, como estratexia básica ante o incremento da competencia.
4. A evolución profesional, canto ás funcións que desempeñará este persoal titulado, relaciónase coas de dirección, comercialización dos produtos e organización das unidades de produción e servizo en cociña, entre outras. A evolución relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas maquinarias, ferramentas e produtos, como poden ser fornos de convección e mixtos programados, máquinas de



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

baleiro e de baleiro compensado, sistemas de distribución diferida no tempo e no espazo, produtos de cuarta e quinta gama, outros produtos ultraconxelados, programas informáticos para o control e o rexistro de procesos de produción, programas informáticos de xestión, e uso continuo da internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en gran medida, das características dos equipamentos e da maquinaria adecuada, e ésta, pola súa vez, do tipo de oferta gastronómica.

5. No referente á organización da produción e das tarefas, cómpre salientar a produción en cociñas centrais, que facilita a estandarización dos procesos e o óptimo aproveitamento dos recursos.

Debemos especificar que será necesario introducir as adaptacións oportunas para adecuar a docencia non só as características do alumnado e do contorno do centro, senón tamén ás propias derivadas do proxecto de FP Dual ó que pertence o módulo, segundo o convenio asinado entre a Consellería e a empresa Eurostars Hotel Company S.L.U., con data 6 de xuño de 2018, e polo que se establece un réxime e bolsas e a combinación dos procesos de formación entre o centro de ensino e a empresa ó longo da duración do mesmo.

Asemade, e tal como figura no convenio asinado entre a Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional e a empresa Eurostars Hotel Company, S.L.U., para a implantación dun sistema de formación profesional dual polo réxime de bolsas, a organización e temporalización do módulo de Gastronomía e Nutrición será impartido no 2º curso e terá unha duración total de 53 horas, das cales 44 será impartidas no centro educativo e 9 horas no centro de traballo.

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			
					MP0502_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	9	15	X	X	X	X
2	Gastronomía: historia e evolución.	Análise da gastronomía a través da historia, personaxes, acontecementos e movementos culinarios.	10	20	X			
3	Gastronomía galega e española.	Estudio das gastronomías galega e española.	15	20		X		
4	Gastronomía internacional.	Estudio das principais coziñas internacionais.	5	10		X		
5	Nutrición e alimentación.	Introducción de conceptos básicos da alimentación e nutrición. A finalidade da nutrición, identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación dos mesmos.	5	15			X	
6	Os principios básicos da dietética.	A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas. A dieta nos establecementos de restauración. Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto á alimentación.	9	20				X
Total:			53					

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.	NO
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.	NO
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar as actividades propias do sector dentro dunha empresa	1	Actividades na empresa.	9,0
TOTAL			9

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 (%)
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.	• OU.1 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.	• OU.2 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.	• OU.3 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.	• OU.4 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.	• OU.5 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.	• OU.6 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.	• OU.7 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA4.6 Descríbense dietas tipo e as súas posibles aplicacións.	• OU.8 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.	• OU.9 - Avaliación polo titor da empresa	N	10
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.	• OU.10 - Avaliación polo titor da empresa	N	10

TOTAL
100
4.1.e) Contidos

Contidos
Tendencias actuais. Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española. Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional. Nutrientes e as súas funcións. Necesidades nutricionais e enerxéticas en cada etapa da vida. Metabolismo. Dietas e estilos de vida. Importancia das dietas mediterránea e atlántica. Táboa de composición dos alimentos para a confección de dietas

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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.		<ul style="list-style-type: none"> • tarefas propias da empresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Resultados propios da empresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos propios da empresa 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Avaliación polo titor da empresa 	9,0

**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"> • OU.2 - Avaliación polo titor da empresa • OU.3 - Avaliación polo titor da empresa • OU.4 - Avaliación polo titor da empresa • OU.5 - Avaliación polo titor da empresa • OU.6 - Avaliación polo titor da empresa • OU.7 - Avaliación polo titor da empresa • OU.8 - Avaliación polo titor da empresa • OU.9 - Avaliación polo titor da empresa • OU.10 - Avaliación polo titor da empresa 	
TOTAL						9,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Gastronomía: historia e evolución.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e identificar o termo gastronomía e a súa historia. 1.2 Analizar as ofertas gastronómicas, diferenciación dos movementos culinarios e descrición e interpretación das tendencias actuais en cociña. 1.3 Identificar as publicacións, autores, eventos e distincións máis representativas no campo da gastronomía.	1	A historia e evolución da gastronomía.	6,0
2.1 Caracterizar os movementos e as correntes culinarias e os seus representantes. 2.2 Recoñecer as tendencias gastronómicas actuais.	2	O nacemento e evolución dos movementos gastronómicos.	4,0
TOTAL			10

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 (%)
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .	• PE.1 - Cuestionario sobre a orixe do termo gastronomía.	S	10
CA1.2 Identifícanse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.	• PE.2 - Cuestionario sobre os feitos da historia que marcaron a evolución da gastronomía.	N	20
CA1.3 Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.	• PE.3 - Cuestionario sobre as publicacións gastronómicas ó longo da historia.	N	10
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.	• PE.4 - Cuestionario sobre eventos e distincións gastronómicas de relevancia.	N	10
CA1.5 Recoñecéronse e caracterízanse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.	• PE.5 - Cuestionario sobre os principais representantes dos movementos e correntes culinarias.	S	25
CA1.6 Recoñecéronse e caracterízanse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.	• PE.6 - Cuestionario sobre as características das ofertas nas diferentes correntes gastronómicas.	S	25
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Historia e evolución da gastronomía.
Evolución cronolóxica dos movementos e as correntes culinarias: cociña tradicional neorestauración, nouvelle cuisine , e nova cociña española e galega.
Clasificación das ofertas gastronómicas: bufé, carta, etc.
Tendencias actuais.

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	
A historia e evolución da gastronomía. - Análise da gastronomía a través da historia, personaxes, acontecementos e movementos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> Exposición da gastronomía nos diferentes períodos históricos. Exposición dos movementos e tendencias actuais caracterizando as súas ofertas gastronómicas. Identificación das publicacións, autores, eventos e distincións máis representativas no campo da gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> Recoller a información facilitada nos apuntamentos e consultar vocabulario específico. Manexo de documentación e debate guiado sobre o impacto das novas tendencias no sector da restauración. Busca de información sobre os eventos, concursos e distincións; e cociñeiros máis salientables na actualidade. 	<ul style="list-style-type: none"> Cadro resumo coas características das costumes e gastronomía nas diferentes épocas da historia. Esquema de contidos. Resumo con breve explicación da información recollida. 	<ul style="list-style-type: none"> Fotocopias, cadros resumo, vídeos, publicacións especializadas, ordenador aula. Ordenadores. Traballos periodísticos e blogs. Bibliografía específica. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre a orixe do termo gastronomía. PE.2 - Cuestionario sobre os feitos da historia que marcaron a evolución da gastronomía. PE.3 - Cuestionario sobre as publicacións gastronómicas ó longo da historia. PE.4 - Cuestionario sobre eventos e distincións gastronómicas de relevancia. 	6,0
O nacemento e evolución dos movementos gastronómicos. - Caracterización das correntes gastronómicas e identificación dos seus representantes.	<ul style="list-style-type: none"> Exposición dos movementos e tendencias actuais caracterizando as súas ofertas gastronómicas. Identificación das publicacións, autores, eventos e distincións máis representativas no campo da gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> Manexo de documentación e debate guiado sobre o impacto das novas tendencias no sector da restauración. Busca de información sobre os eventos, concursos e distincións; e cociñeiros máis salientables na actualidade. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema de contidos. Resumo con breve explicación da información recollida. 	<ul style="list-style-type: none"> Ordenadores. Traballos periodísticos e blogs. Bibliografía específica. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionario sobre os principais representantes dos movementos e correntes culinarias. PE.6 - Cuestionario sobre as características das ofertas nas diferentes correntes gastronómicas. 	4,0
TOTAL						10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Gastronomía galega e española.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os elementos que conforman a cultura gastronómica dun pobo.	1	A cultura gastronómica dos pobos.	5,0
1.2 Analizar as tradicións e as costumes galegas/españolas e a súa influencia na gastronomía.			
2.1 Identificar os produtos e elaboracións das gastronomías galega e española	2	Elaboracións e produtos máis significativos da gastronomía galega e española.	10,0
TOTAL			15

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da cultura dos pobos con relación a súa gastronomía. 	N	10
CA2.2 Identifícanse as características das gastronomías galega e española.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario sobre as características das diferentes zonas gastronómicas. 	S	20
CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario sobre os pratos e produtos típicos de cada comunidade autónoma. 	S	40
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario sobre tradicións e costumes gastronómicas. 	N	10
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionario sobre aportacións ó patrimonio gastronómico internacional. 	N	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre as incorporacións da gastronomía internacional na galega e española. 	N	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Gastronomías galega e española: características xerais e rexionais.</p> <p>Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española.</p> <p>Costumes e tradicións das gastronomías galega e española.</p> <p>Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.</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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A cultura gastronómica dos pobos. - Análise da cultura dos pobos e a súa relación coa gastronomía.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das tradicións e costumes das diferentes zonas gastronómicas. Exposición das características dos produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía galega e española. 	<ul style="list-style-type: none"> Manexo da documentación. Resumo dos aspectos fundamentais. Identificación nun mapa das comunidades autónomas e zonas gastronómicas. Elaboración dunha táboa resumo. Busca de información dos produtos con calidade recoñecida (D.O./I.X.P.) nas diferentes comunidades 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo das características dos produtos, información e denominacións de calidade. Resumo das características da gastronomía das zonas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Bibliografía de autores representativos. Ordenador, páxinas web. Fotocopias resumo, mapas, vídeos, publicacións especializadas, ordenador aula, páxinas web. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da cultura dos pobos con relación a súa gastronomía. PE.2 - Cuestionario sobre as características das diferentes zonas gastronómicas. PE.4 - Cuestionario sobre tradicións e costumes gastronómicas. PE.5 - Cuestionario sobre aportacións ó patrimonio gastronómico internacional. 	5,0

**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	
		autónomas.				
Elaboracións e produtos máis significativos da gastronomía galega e española. - Caracterización das elaboracións e produtos máis significativos da gastronomía galega e española.					<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario sobre as características das diferentes zonas gastronómicas. PE.3 - Cuestionario sobre os pratos e produtos típicos de cada comunidade autónoma. PE.4 - Cuestionario sobre tradicións e costumes gastronómicas. PE.5 - Cuestionario sobre aportacións ó patrimonio gastronómico internacional. 	10,0
TOTAL						15,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Gastronomía internacional.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as zonas xeográficas de ámbito internacional en Inglés.	1	As diferentes áreas, zonas xeográficas e países na gastronomía internacional.	5,0
1.2 Caracterizar as elaboracións e os produtos máis significativos en Inglés.			

TOTAL	5
--------------	----------

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 (%)
CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da gastronomía internacional. 	S	40
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario sobre as elaboracións e produtos internacionais máis significativos. 	S	60
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Gastronomía internacional: características xerais por países ou áreas xeográficas.
Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional.

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	
As diferentes áreas, zonas xeográficas e países na gastronomía internacional. - Clasificación da gastronomía internacional e relación das elaboracións e os produtos máis significativos por países.	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de zonas gastronómicas a nivel internacional con criterios culturais e de repercusión na restauración comercial: cociña europea (Italia e Francia); cociñas de Oriente (Xapón e China); cociña latinoamericana (México e Arxentina); cociña do Mediterráneo e norte de África (Grecia e Marrocos). 	<ul style="list-style-type: none"> Busca de información e elaboración dun resumo no que se establezan as características gastronómicas dos diferentes países. Exposición oral. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe no que se establecen por países as características físicas, recursos naturais, elaboracións e produtos máis significativos. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, ordenadores, publicacións especializadas. Gracias á lectora, terán axuda para a correcta pronunciación en Inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da gastronomía internacional. PE.2 - Cuestionario sobre as elaboracións e produtos internacionais máis significativos. 	5,0
TOTAL						5,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Nutrición e alimentación.	5

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar as diferenzas existentes entre os conceptos de nutrición e alimentación en Inglés.	1	Alimentación e nutrición: valor nutritivo dos alimentos.	5,0
1.2 Identificar os principios inmediatos e enumerar os tipos de sustancias nutritivas coa función que posúe cada unha delas para o noso organismo en Inglés.			

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.3 Interpretar as propiedades nutricionais básicas dos alimentos e asociar o alimento co seu valor nutritivo en Inglés.			
TOTAL			5

4.5.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 Descríbóronse os conceptos de alimento e alimentación .	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre o concepto de alimentación e as diferenzas coa nutrición. 	S	10
CA3.2 Caracterízouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exercicio práctico de confección dunha pirámide de alimentos. 	S	30
CA3.3 Relaciónóronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario sobre enfermidades causadas polos malos hábitos alimentarios. 	N	5
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario sobre os cambios na alimentación da sociedade actual. 	N	5
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionario sobre o concepto de nutrición. 	S	10
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre as funcións dos nutrientes. 	S	20
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Exercicio práctico no que se relacionan os nutrientes co grupo de alimentos no que abunda. 	S	20
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición: concepto e diferenzas.
Grupos de alimentos: pirámide ou roda.
Alimentación e a súa influencia na saúde: hábitos alimentarios sans.

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

Contidos
Novos hábitos alimentarios da sociedade actual.
Nutrientes e as súas funcións.

4.5.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	
Alimentación e nutrición: valor nutritivo dos alimentos. - Análise da alimentación identificando as funcións das sustancias nutritivas que compoñen os alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das diferenzas entre alimentación e nutrición, alimentos e nutrientes. Recoñecemento dos grupos de alimentos. Funcións dos nutrientes. Presentación e explicación da nova roda e da pirámide dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dun esquema no que se clasifiquen os alimentos indicando as sustancias nutritivas que destaquen na súa composición. Resolución de diferentes probas: análise de artigos de prensa e actividades en páxinas web de alimentación e nutrición. Identificación de alimentos e nutrientes dunha lista previamente aportada. Análise da nova roda e da pirámide dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema de contidos, representación da nova roda e da pirámide de alimentos, resumos de artigos de prensa. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, ordenadores e artigos de prensa. Gracias á lectora, o alumno dispondrá da correcta pronunciación en Inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre o concepto de alimentación e as diferenzas coa nutrición. PE.2 - Exercicio práctico de confección dunha pirámide de alimentos. PE.3 - Cuestionario sobre enfermidades causadas polos malos hábitos alimentarios. PE.4 - Cuestionario sobre os cambios na alimentación da sociedade actual. PE.5 - Cuestionario sobre o concepto de nutrición. PE.6 - Cuestionario sobre as funcións dos nutrientes. PE.7 - Exercicio práctico no que se relacionan os nutrientes co grupo de alimentos no que abunda. 	5,0
TOTAL						5,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Os principios básicos da dietética.	9

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar os conceptos de dieta e saúde en Inglés. 1.2 Identificar o equilibrio preciso no aporte enerxético de cada inxesta nunha dieta en Inglés. 1.3 Identificar os hábitos alimentarios precisos para conservar a saúde ó longo da vida en Inglés. 1.4 Calcular o aporte enerxético das dietas mediante as táboas de composición de alimentos en Inglés.	1	A dieta e a saúde.	6,0
2.1 Identificar os diferentes tipos de dietas en Inglés.	2	Tipos de dietas.	3,0
TOTAL			9

4.6.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 Describiuse o concepto de dietética.	• PE.1 - Cuestionario sobre o concepto dietética e dieta equilibrada.	S	10
CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.	• PE.2 - Cuestionario sobre necesidades nutricionais e enerxéticas ó longo da vida.	S	5
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.	• PE.3 - Cuestionario sobre dietas específicas segundo estilo de vida.	N	5
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.	• PE.4 - Cuestionario sobre as dietas mediterránea e atlántica.	N	5
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.	• PE.5 - Exercicio de cálculo do valor calórico total dunha dieta.	S	50
CA4.6 Descríbense dietas tipo e as súas posibles aplicacións.	• PE.6 - Cuestionario sobre dietas tipo.	S	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Exercicio práctico de elaboración de menús en restauración, aplicando os principios dietéticos. 	S	10
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Cuestionario sobre requérimentos básicos nas dietas de persoas con necesidades alimentarias específicas. 	S	5
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Cuestionario sobre aspectos fundamentais a coidar na dieta ó longo da vida. 	N	5
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Dietética: concepto e finalidade.</p> <p>Necesidades nutricionais e enerxéticas en cada etapa da vida. Metabolismo.</p> <p>Dietas e estilos de vida.</p> <p>Importancia das dietas mediterránea e atlántica.</p> <p>Táboa de composición dos alimentos para a confección de dietas</p> <p>Dietas tipo e as súas posibles aplicacións en restauración.</p> <p>Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.</p> <p>Importancia da dieta saudable ao longo da vida.</p>

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
4.6.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	
A dieta e a saúde. - Análise dos requerimentos nutricionais e enerxéticos para que unha dieta sexa equilibrada.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do concepto de "dietética" e "dieta equilibrada". Análise dos hábitos alimentarios saudables. Explicación do manexo das táboas de composición dos alimentos para o cálculo do seu valor calórico. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de resumo. Cálculo do reparto do aporte enerxético diario nas diferentes inxestas e establecemento da procedencia en canto a nutrientes das calorías. Cálculo do valor calórico dun menú coa axuda das táboas de composición de alimentos anotando nun impreso específico: alimento, cantidade en gramos, e aporte calórico das proteínas, lípidos e hidratos de carbono. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema contidos, exercicios de cálculo dunha dieta equilibrada, cálculo do valor calórico total dun menú. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, ordenadores e artigos de prensa; táboas de composición de alimentos, modelo de impreso de cálculo do valor calórico dos alimentos. Gracias á lectora, o alumno dispondrá da correcta pronunciación en Inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre o concepto dietética e dieta equilibrada. PE.2 - Cuestionario sobre necesidades nutricionais e enerxéticas ó longo da vida. PE.3 - Cuestionario sobre dietas específicas segundo estilo de vida. PE.4 - Cuestionario sobre as dietas mediterránea e atlántica. PE.5 - Exercicio de cálculo do valor calórico total dunha dieta. PE.9 - Cuestionario sobre aspectos fundamentais a coidar na dieta ó longo da vida. 	6,0
Tipos de dietas. - Clasificación das dietas atendendo a diferentes criterios: alimentos principais, momento da vida, necesidades alimentarias específicas.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos tipos de dietas e o manexo das táboas dos alimentos para o deseño das mesmas. Análise das dietas atlántica e mediterránea. 	<ul style="list-style-type: none"> Facer un esquema dos tipos de dietas. Confección de dietas para distintos colectivos. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema contidos, exercicios de deseño de diferentes dietas. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, ordenadores e artigos de prensa; táboas de composición de alimentos, modelo de impreso de cálculo do valor calórico dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre dietas tipo. PE.7 - Exercicio práctico de elaboración de menús en restauración, aplicando os principios dietéticos. PE.8 - Cuestionario sobre requerimentos básicos nas dietas de persoas con necesidades alimentarias específicas. 	3,0
TOTAL						9,0

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

MINIMOS ESIXIBLES

- CA1.1 - Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía.
- CA1.5 - Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
- CA1.6 - Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.
- CA2.2 - Identificáronse as características das gastronomías galega e española.
- CA2.3 - Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.
- CA2.6 - Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
- CA2.7 - Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
- CA3.1 - Describíronse os conceptos de alimento e alimentación
- CA3.2 - Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
- CA3.5 - Describiuse o concepto de nutrición.
- CA3.6 - Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.
- CA3.7 - Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.
- CA4.1 - Describiuse o concepto de dietética.
- CA4.2 - Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo
- CA4.5 - Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
- CA4.6 - Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
- CA4.7 - Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.
- CA4.8 - Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas

Ademais contémpanse como mínimos para aprobar o módulo:

Ter feitas e entregadas en data a lo menos o 75% das tarefas do alumno/a determinadas en cada actividade da programación.

Non ter unha cualificación inferior a un cinco sobre dez en ningún dos instrumentos de avaliación.

Observar o esforzo do alumnado cara á consecución do perfil do traballador do sector, tal como manter a hixiene persoal, respecto polos compañeiros e polos profesores ou superiores xerárquicos, actitude dialóganxe e disposición á resolución de conflitos, flexibilidade segundo as situacións e disposición positiva cara ao traballo. No caso no que algún alumno/a non respondese positivamente a estes requirimentos, a profesora tomará nota e realizará un informe coas oportunas anotacións onde se reflexen o tipo de infraccións cometidas polo alumno/a.



CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO

Cualificación final do módulo

Para aprobar o módulo é imprescindible:

Ter unha cualificación final igual ou superior a 5 calculada:

$$0,15*UD1+0,20*UD2+0,20*UD3+0,10*UD4+0,15*UD5+0,20*UD6$$

Disto desprendese que o valor non peso da nota final do módulo calculada por trimestres sería:

50% PRIMER TRIMESTRE

35% SEGUNDO TRIMESTRE

Cualificacións trimestrais

A cualificación trimestral calcularase como:

Primeiro trimestre: $0,40*UD2+0,0,40*UD3+0,2*UD4$

Segundo trimestre: $0,43*UD5+0,57*UD6$

No caso de que a nota trimestral así obtida sexa igual ou superior a 5, pero algún instrumento de avaliación non acade a puntuación mínima, a nota trimestral será de 4.

Cualificacións de cada unidade didáctica

Cada actividade de avaliación cualificarase en base a 10 puntos. Esa nota ponderarase segundo o peso outorgado a cada instrumento na programación didáctica.

A puntuación de cada unidade didáctica calcularase como suma das puntuacións obtidas nos instrumentos de avaliación de cada unidade didáctica definidos como probas escritas

Ponderación dos instrumentos de avaliación en cada unidade didáctica

UD 2: as probas escritas representan o 100% da nota da unidade didáctica

UD 3: as probas escritas representan o 100% da nota da unidade didáctica.

UD 4: as probas escritas representan o 100% da nota da unidade didáctica.

UD 5: as probas escritas representan o 100% da nota da unidade didáctica.

UD 6: as probas escritas representan o 100% da nota da unidade didáctica.

REFORZO AO LONGO DO CURSO

No caso de alumnos/as que teñan unha puntuación inferior a un catro sobre dez en algún instrumento de avaliación considerado como probas escritas ou táboas de observación na programación, poderanse ou non establecer medidas de reforzo educativo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Terase en conta a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

Artigo 29.2 "Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso deixarase un período non superior a tres semanas que, entre outras actividades, se destinará á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes"

Artigo 29.3 ¿Para o alumnado que teña módulos pendentes logo de realizada a terceira avaliación parcial, o equipo docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación final de módulos de primeiro curso¿.

Artigo 31.4 ¿O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter módulos pendentes de primeiro e/ou segundo curso, poderá recuperalos neste mesmo período. Para este fin, o equipo docente asignaralle unha serie de actividades de recuperación para os módulos non superados, con indicación expresa da data final en que serán avaliados¿.

O titor/a realizará un informe de avaliación individualizado en colaboración co resto do equipo docente. O informe de avaliación individualizado a que se refire o artigo 39 desta orde conterá a información suficiente sobre os resultados de aprendizaxe non alcanzados polos alumnos e as alumnas, para que se teña en conta na súa posterior aprendizaxe.

PROCEDEMENTO E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

As actividades de recuperación realizaránse na aula, e será o profesor/a quen determine o horario e a frecuencia das devanditas actividades, así como a data de finalización. Se alumno/a non asistira a estas actividades de recuperación, non terá opción a recuperar o módulo neste período, atendendo aos mesmos criterios de perda de dereito a avaliación continúa.

Os instrumentos de avaliación utilizados poderán ser probas escritas, listas de cotexo e as táboas de observación. Se en algún de estos instrumentos o alumno/a obtivera una cualificación inferior a catro sobre dez, por dúas veces, non terá opción a recuperar o módulo neste período.

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

Terase en conta a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seus artigos 25.4 y 5.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

O alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente.

Terase en conta ademais o establecido no punto terceiro da RESOLUCIÓN do 26 de xullo de 2019, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2019/20.

1. Conforme se determina no artigo 25 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 valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro.

Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas, consonte o anterior, nun determinado módulo superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase a perda do dereito á avaliación continua. No caso de que se produza 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.

2. Para o alumnado matriculado logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración as sesións previas á formalización da matrícula.

3. O alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente. O devandito alumnado non terá dereito a realizar para eses módulos as correspondentes actividades de recuperación a que se refiren os artigos 29.3, 31.4 e 34.3 da Orde do 12 de xullo de 2011.

A proba de avaliación extraordinaria terá lugar ao finalizar o período lectivo asignado a este módulo profesional, o alumnado será avaliado na convocatoria final ordinaria, comunicándose o día e a hora para a súa presentación.

PROCEDEMENTO:

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo profesional levarase a cabo a través da realización dunha proba dividida en dúas partes:

PRIMEIRA PARTE. Terá carácter eliminatorio, e decir, de non superar esta parte da proba o alumnado non terá dereito a presentarse á segunda parte da proba, e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. O profesor ou a profesora do módulo profesional, cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Ademais, se a primeira parte da proba se subdividise en bloques, cada bloque terá o mesmo peso na cualificación, pero será de carácter obrigatorio obter unha puntuación mínima en cada un destes para poder obter a nota da primeira parte como suma das cualificación dos distintos bloques. No caso de que en algún bloque non estea calificado coa puntuación mínima, esta primeira parte da proba será calificada cun máximo de catro puntos. A cualificación mínima de cada bloque, de ser o caso, será a metade da cualificación do devandito bloque.

SEGUNDA PARTE. Deberá deseñarse cos criterios de avaliación do módulo relacionados cos coñecementos prácticos que deberá demostrar a persoa aspirante. Consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. O profesor ou a profesora do módulo profesional, cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Ademais se a segunda parte da proba se subdividise en bloques, cada bloque terá o mesmo peso na cualificación pero será de carácter obrigatorio obter unha puntuación mínima en cada un destes para poder obter a nota da segunda parte como suma das cualificación dos distintos bloques. No caso de que algún bloque non estea calificado coa puntuación mínima, esta segunda parte da proba será calificada cun máximo de catro puntos. A cualificación mínima de cada bloque, de ser o caso, será a metade da cualificación do devandito bloque.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima, agás a cualificación de 4 con decimais que redondearase sempre a 4. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

PRIMEIRA PARTE DA PROBA

CARACTERÍSTICAS E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN: terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Esta parte poderá estar formada por un ou varios bloques. Estes bloques poderían ser: preguntas tipo test, preguntas curtas, recheo de ocios ou preguntas a desenvolver. O tempo máximo da primeira parte da proba será de 4 horas.

MATERIAL NECESARIO: bolígrafo azul (non se permitirá a utilización de outro material distinto ao aquí exposto).

SEGUNDA PARTE DA PROBA

CARACTERÍSTICAS E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN: consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Esta parte poderá estar formada por un ou varios bloques. Estes bloques poderían consistir na realización de: exercicios de cálculo, probas de execución, probas orais, comentarios e análise de texto e/ou imaxes, ...
. O tempo máximo da segunda parte da proba será de 4 horas. Esta parte da proba poderá ser realizada fora das instalacións do centro.

MATERIAL NECESARIO: bolígrafo azul, calculadora científica, lápis ou ceras de cores, regra. No caso de precisar programas informáticos ou equipos informáticos, estes serán facilitados polo centro.

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

Avaliarase o proceso de ensino, mediante a avaliación da práctica docente, e a avaliación da programación, tendo en conta o establecido na LOMCE art 106 e no Decreto 114/2010 polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, que no seu artigo 34.4 establece que ¿O equipo docente realizará o seguimento das programacións de cada módulo, con indicación do grao de cumprimento con respecto á programación e, en caso de desviacións, cunha xustificación razoada¿.

Así mesmo o artigo 48.2 establece que na avaliación da propia práctica docente terase en conta o seguimento a que se refire o artigo 34º.4 do presente decreto, e valorarase, entre outras, a programación, a organización e a concreción do currículo en relación á súa adecuación ás características do ámbito produtivo e ás necesidades do alumnado.

A avaliación das programacións é responsabilidade dos profesores do departamento. Ao longo do curso, unha vez ao trimestre, procederase á revisión para acordar as modificacións. Estas modificacións incorporaranse as programacións ao remate do curso, e avaliarase mediante indicadores de nivel:

1. Adaptación do currículo á contorna
2. Os espazos e o horario
3. A orientación educativa e profesional
4. Metodoloxía
5. Obxectivos específicos (acados realmente, fronte aos programados)
6. RA (nivel de adquisición)
7. CA (nivel de adecuación e adquisición)
8. Actividades de aprendizaxe e de avaliación (nivel de adecuación)
9. Tarefas do profesor (explicacións): adecuación, claridade,..
10. Materiais e recursos utilizados

Así mesmo, a avaliación da práctica docente farase mediante enquisas que lles serán entregadas ao alumnado sobre algún dos devanditos aspectos.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Seguindo o artigo 28 da Orden 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, ao comenzo das actividades do curso académico, realizarase unha sesión de avaliación inicial.

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado co alumnado, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario inicial. Os indicadores deste cuestionario son: datos personales e familiares, nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes. Este cuestionario será entregado ao alumnado pola persoa que exerce a titoría

Cuestionario de coñecementos previos do módulo. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do ciclo, tamén poderase plantexar cuestións sobre coñecementos previos que o alumnado precisa para un correcto desenvolvemento das actividades de ensino aprendizaxe. No apartado 10 desta programación inclúese o cuestionario de avaliación inicial de coñecementos deste módulo.

Ademais, reunido todo o profesorado do ciclo, levántase acta de avaliación, co fin de proporcionar a información pertinente sobre a situación do grupo de alumnos/as que están a iniciar esta etapa do seu proceso formativo, e de axustar, desde un principio, a actuación educativa ás necesidades do grupo.

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

Seguindo o artigo 15 e 16 da Orde 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial o alumnado que precise actividades de reforzo por non responder globalmente aos obxectivos programados, estas actividades realizaranse segundo o estipule a profesora, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

Poderanse realizar:

Elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de procura de información, de xeito individualizado.

Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.

Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe.

En ningún caso estableceráanse uns mínimos distintos aos que figuran nesta programación, por entender que o alumno/a deberá acadar os mínimos independentemente da forma de acadalos.

Ademais terase en conta a LOMCE que modifica a redacción de certos artigos da LOE, en concreto no artigo 1, nos seguintes termos: ¿A equidade, que garanta a igualdade de oportunidades para o pleno desenvolvemento da personalidade a través da educación, a inclusión educativa, a igualdade de dereitos e oportunidades que axuden a superar calquera discriminación e a accesibilidade universal á educación, e que actúe como elemento compensador das desigualdades persoais, culturais, económicas e sociais, con especial atención ás que deriven de calquera tipo de discapacidade¿.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballarase a través de diferentes actividades.

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 do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector turístico.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Aprezar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

Educación para a igualdade.

Estará sempre presente, xa que 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. Interesarse por

coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con tódalas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que se produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector turístico, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

Educación para a paz.

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.... Apreciar a linguaxe da actividade turística como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas. Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez máis neste novo escenario da globalización.

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.

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.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro.

- Semana ou xornadas gastronómicas e turísticas.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos.
- Outros actos realizados.

Actividades extraescolares (en colaboración con outros módulos).

- Visita ás feiras turísticas da zona e as súas xornadas técnicas/conferencias (Fórum gastronómico-bianual).
- Visita á praza de abastos, hoteis e restaurantes que teñan recoñecemento a nivel galego ou nacional.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.