

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	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.

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:

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

- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Supervisor/ora de restauración moderna.
- Xefe/a de sala
- Xefe/a de sector
- Xefe/a de banquetes.
- Xefe/a de operacións de catering.
- Responsable de compras

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. Cómpre ter en conta o significativo cambio constante nos hábitos e nos estilos de vida da poboación consumidora (horarios de traballo e dos centros escolares, incorporación da muller á vida laboral, cambios nos comportamentos sociais, novas modas e novas tendencias etc.), o que conleva a unha proliferación de diversos tipos de establecementos de restauración para satisfacer as diversas demandas dos consumidores.
2. Canto á tipoloxía de establecementos, existe unha gran variedade de establecementos: étnicos, temáticos, slow food, etc, o que significa un constante estudo das tendencias e o saber adaptarse a elas.
3. Debido a este forte crecemento de establecementos, así como o maior coñecemento e esixencia por parte dos clientes aumentou a demanda de bos profesionais que saiban adaptarse aos cambios constantes nos gustos e tendencias
- 4.-Debe considerarse tamén a irrupción de novas profesións, (show cooking, consultores gastronómicos, delivery, etc.) que amplía as posibilidades laborais para os bos profesionais

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	Gastronomía: historia e evolución.	Análise da gastronomía a través da historia, personaxes, acontecementos e movementos culinarios.	10	20	X			
2	Gastronomía galega e española.	Estudio da gastronomías galega e das distintas CCAApañola.	13	20		X		
3	Gastronomía internacional.	Estudio das principais cociñas internacionais.	10	20		X		
4	Nutrición e alimentación.	Introducción dos conceptos básicos da alimentación e nutrición. A finalidade da nutrición, identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación dos mesmos.	10	20			X	
5	Principios básicos da dietética.	Análise da alimentación equilibrada e das necesidades nutricionais específicas. A dieta nos establecementos de restauración. Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto á alimentación.	10	20				X
			Total:	53				

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

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

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.	SI

4.1.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 a evolución dos movementos gastronómicos.	4,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .	• PE.1 - Cuestionario sobre a orixe do termo gastronomía.	S	20
CA1.2 Identifícanse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.	• PE.2 - Cuestionario sobre os feitos da historia que marcaron a evolución da gastronomía.	S	25
CA1.3 Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.	• PE.3 - Cuestionario sobre as publicacións gastronómicas ó longo da historia.	S	20
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.	• PE.4 - Cuestionario sobre eventos e distincións gastronómicas de relevancia.	N	5
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.	N	5
TOTAL			100

4.1.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.

4.1.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	
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 evolución da alimentación a través dos distintos períodos históricos. Exposición dos movementos e tendencias culinarias ata a actualidade, caracterizando as súas ofertas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Relacionar os distintos hábitos alimenticios, a introducción de novos produtos e a aplicación das novas costumes coas distintas épocas e países. Identificación das publicacións, autores, eventos e distincións máis representativas no campo da gastronomía. Análise dos distintos movementos culinarios e dos seus principais representantes. Debate sobre as novas tendencias e o seu impacto no sector da restauración. Proba escrita da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema resumo coas características das costumes e gastronomía nas diferentes épocas da historia. Resumo coa explicación da información recollida. Esquema comparativos 	<ul style="list-style-type: none"> Aula virtual Bibliografía específica. Fotocopias, cadros resumo, vídeos, publicacións especializadas, ordenador aula. 	<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 a 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 	<ul style="list-style-type: none"> Manexo de documentación e debate guiado sobre o impacto das novas 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema de contidos. 	<ul style="list-style-type: none"> aula virtual 	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionario sobre os principais representantes dos movementos e correntes culinarias. 	4,0

**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	
	ofertas gastronómicas. Identificación das publicacións, autores, eventos e distincións máis representativas no campo da gastronomía.	tendencias no sector da restauración. <ul style="list-style-type: none"> Busca de información sobre os eventos, concursos e distincións; e cociñeiros máis salientables na actualidade. Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo con breve explicación da información recollida. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballos periodísticos e blogs. Bibliografía específica. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre as características das ofertas nas diferentes correntes gastronómicas. 	
TOTAL						10,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Gastronomía galega e española.	13

4.2.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

4.2.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.	3,0
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			13

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 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. 	S	10
CA2.2 Identifícaronse as características das gastronomías galega e española.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario sobre as características das diferentes zonas gastronómicas. 	S	30
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	35
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. 	S	20
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	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Gastronomías galega e española: características xerais e rexionais.
Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española.
Costumes e tradicións das gastronomías galega e española.

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 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 españolas. 	<ul style="list-style-type: none"> Manexo da documentación. Resumo dos aspectos fundamentais. 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo das características da gastronomía das zonas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula virtual Bibliografía de autores representativos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da cultura dos pobos con relación a súa gastronomía. 	3,0

**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"> Identificación das comunidades autónomas e as zonas gastronómicas con as súas características. Elaboración dunha táboa resumo. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas das elaboracións máis representativas de cada CCAA Resumo das características dos produtos, información e denominacións de calidade. 	<ul style="list-style-type: none"> Fotocopias resumo, mapas, vídeos, publicacións especializadas, ordenador aula, páxinas web. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario sobre as características das diferentes zonas gastronómicas. PE.5 - Cuestionario sobre aportacións ó patrimonio gastronómico internacional. 	
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"> Exposición das características culinarias das distintas zonas gastronómicas de España 	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar un mapa gastronómico español Identificar as elaboracións máis representativas de cada zona gastronómica con as súas características Identificar os produtos con DOG / IG de cada CCAA Resolver cuestionarios cos produtos e elaboracións típicas de cada CCAA Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo dos produtos e pratos máis representativos do País Mapa gastronómico español Fichas das elaboracións máis representativas de cada CCAA Mapa cos produtos con DOP ó IG 	<ul style="list-style-type: none"> Aula virtual Libros de texto Revistas del sector 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario sobre os pratos e produtos típicos de cada comunidade autónoma. PE.4 - Cuestionario sobre tradicións e costumes gastronómicas. 	10,0
TOTAL						13,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Gastronomía internacional.	10

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 as características gastronómicas das distintas zonas xeográficas	1	As diferentes áreas, zonas xeográficas e países na gastronomía internacional.	8,0
1.2 Analizar as elaboracións e os produtos máis representativos de cada zona.			
2.1 Analizar comparativamente diversas gastronomías	2	Interrelación das gastronomías españolas e galega coas distintas gastronomías internacionais	2,0
TOTAL			10

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 (%)
CA2.6 Identifícanse 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	35
CA2.7 Recoñécéronse 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
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario sobre as influencias 	N	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
Gastronomía internacional: características xerais por países ou áreas xeográficas.
Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional.

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	
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"> Libro texto de editorial Altamar, Aula Virtual, Apuntes 	<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. 	8,0
Interrelación das gastronomías españolas e galega coas distintas gastronomías internacionais - Análise de puntos coincidentes		<ul style="list-style-type: none"> Busca de puntos en común da gastronomía española e galega con diferentes gastronomías internacionais Comentario en grupo e debate do analizado no punto anterior Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Posta en común e análise crítico 	<ul style="list-style-type: none"> aula virtual, web, revistas 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario sobre as influencias 	2,0
TOTAL						10,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Nutrición e alimentación.	10

4.4.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

4.4.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	1	Alimentación e nutrición: valor nutritivo dos alimentos.	8,0
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.			
2.1 Interpretar as propiedades nutricionais básicas dos alimentos e asociar o alimento co seu valor nutritivo	2	Propiedades nutricionales dos alimentos	2,0
TOTAL			10

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 (%)
CA3.1 Descríbironse 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	5
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	25
CA3.3 Relaciónáronse 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	25
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	25
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición: concepto e diferenzas.

Contidos
Grupos de alimentos: pirámide ou roda. Alimentación e a súa influencia na saúde: hábitos alimentarios sans. Novos hábitos alimentarios da sociedade actual. Nutrientes e as súas funcións.

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	
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. 	<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 casos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema de contidos, fichas de composición dos alimentos según valores nutricionais 	<ul style="list-style-type: none"> Libro texto de editorial Altamar, Aula Virtual, revistas especializadas, web 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario sobre o concepto de alimentación e as diferenzas coa nutrición. 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. 	8,0
Propiedades nutricionais dos alimentos - Grupos de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e explicación da nova roda e da pirámide dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de alimentos e nutrientes dunha lista previamente aportada. Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Roda de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> aula virtual, web, revistas, apuntes 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exercicio práctico de confección dunha pirámide de alimentos. 	2,0
TOTAL						10,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Principios básicos da dietética.	10

4.5.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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar os conceptos de dieta e saúde	1	A dieta e a saúde.	8,0
1.2 Identificar o equilibrio preciso no aporte enerxético de cada inxesta nunha dieta.			
1.3 Identificar os hábitos alimentarios precisos para conservar a saúde ó longo da vida			
1.4 Calcular o aporte enerxético das dietas mediante as táboas de composición de alimentos			
2.1 Identificar os diferentes tipos de dietas.	2	Tipos de dietas.	2,0
TOTAL			10

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 (%)
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	15
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.	• PE.3 - Cuestionario sobre dietas específicas segundo estilo de vida.	S	15

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario sobre as dietas mediterránea e atlántica. 	S	15
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Exercicio de cálculo do valor calórico total dunha dieta. 	N	0
CA4.6 Descríbóronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario sobre dietas tipo. 	S	15
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. 	N	0
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Cuestionario sobre requerimentos básicos nas dietas de persoas con necesidades alimentarias específicas. 	S	15
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. 	S	15
TOTAL			100

4.5.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**
4.5.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	
A dieta e a saúde. - Análise dos requirimentos nutricionais e enerxéticos para que unha dieta sexa equilibrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación do concepto de "dietética" e "dieta equilibrada". • Explicación do manexo das táboas de composición dos alimentos para o cálculo do seu valor calórico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación dos hábitos alimentarios saudables/ non saudables • 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 e da composición nutricional dun menú.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esquema contidos, recoñecemento dos hábitos alimentarios non saudables, exercicios de cálculo dunha dieta equilibrada, cálculo do valor calórico total dun menú. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula virtual, artigos de prensa; programas de dietética, 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.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. 	8,0
Tipos de dietas. - Clasificación das dietas atendendo a necesidades específicas a diferentes criterios: alimentos principais, momento da vida, necesidades alimentarias específicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación dos tipos de dietas. Necesidadees alimentarias especiais. Alergias e intolerancias. Análise das dietas atlántica e mediterránea. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confección de dietas para distintos colectivos. • Identificar posibles alérxenos nos alimentos • Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> • Esquema de dietas específicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula virtual, artigos de prensa; bibliografía especializada 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Cuestionario sobre dietas específicas segundo estilo de vida. • PE.6 - Cuestionario sobre dietas tipo. • PE.7 - Exercicio práctico de elaboración de menús en restauración, aplicando os principios dietéticos. • PE.8 - Cuestionario sobre requirimentos básicos nas dietas de persoas con necesidades alimentarias específicas. 	2,0
TOTAL						10,0

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

Os mínimos esixibles para este módulo son os reflexados no apartado 4.c de cada unidade didáctica da presente programación.

O alumnado será avaliado de cada unidade didáctica mediante proba escrita, consistente en preguntas tipo test e/ou de asociación e/ou resposta breve e/ou suposto/s prácticos, segundo o peso orientativo dos criterios de avaliación da unidade didáctica recollida nesta programación. Para superar cada unidade didáctica, o alumnado deberá acadar unha puntuación mínima de 5 sobre 10.

A nota do trimestre será a media ponderada, co valor asociado na programación a cada unidade didáctica, das unidades impartidas nese período de tempo.

O alumnado cunha ou mais unidades didácticas con menor puntuación a 5, non poderán ser calificados no trimestre pola súa nota media, a máxima que poden alcanzar no trimestre será un 4 e deberán repetir a proba escrita da unidade(s) suspensa no mes de xuño.

A avaliación final do módulo consistirá na media aritmética das cualificacións obtidas en cada un tres trimestres.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No caso de que os/as alumnos/as teñan un ou varios trimestres non superados por non acadar un 5 sobre 10, deberán repetir en xuño a proba escrita das unidades didácticas con menor puntuación a 5.

Darase o/a alumno/a o informe individualizado cos resultados non acadados pendentes de recuperar e o procedemento de recuperación para cada caso, así como as datas das probas.

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 en unha proba, inspirada no 100% dos resultados de aprendizaxe do módulo e servirán asemade como referencia as tarefas realizadas durante o desenvolvemento da formación do módulo. Esta proba terá dúas partes: contidos teóricos e supostos prácticos.



O alumnado deberá obter como mínimo un 5 sobre 10 en cada unha das partes para superar o módulo.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: o grao de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

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

O seguimento de programación será recollido na plataforma e de ser o caso abrirase unha edición de traballo da programación

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do 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 de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.
- Aportacións do equipo docente nas primeiras reunións.
- Observacións da orientadora do centro na sesión da avaliación inicial do grupo

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

Ao alumnado que non responda aos obxectivos programados, adaptaranse as tarefas programadas ás súas necesidades específicas, así como poderáselle entregar actividades de reforzo para realizar individualmente e permitir un seguimento da súa consecución de obxectivos.

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 e a sostenibilidade. Estes conceptos, así como o respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo, traballaránse a través de diferentes actividades.

Educación do consumidor.

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

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

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

Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respetar e valorar a opinión dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, e evitar calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostalería, 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, apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo 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 mais neste novo escenario de globalización.

Sostenibilidade

Ter presente aspectos da sostenibilidade nas actividades empresariais da hostalería

Integración

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

No están programadas actividades complementarias ou extraescolares

10. Outros apartados

10.1) Aula virtual

Los alumnos seguirán el curso del aula virtual