

**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 proba libre

**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	0	53	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA TERESA RODRÍGUEZ NAVAS SÁNCHEZ, PATRICIA FARTO RAMOS, MARÍA DOLORES VERA FERNÁNDEZ (Subst.), SILVIA VÁZQUEZ BARREIRO (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.
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.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
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.
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.

CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.

CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

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.

CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

CA3.1 Descríronse os conceptos de alimento e alimentación .

CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.

CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.

CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

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.

CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.

CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.

CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA4.6 Descríbóronse 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.

CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

**2.2. Segunda parte da proba****2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan****Resultados de aprendizaxe do currículo**

RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.

RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.

RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.

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.

**2.2.2. Crterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado****Crterios de avaliación do currículo**

CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .

CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.

CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.

CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.

**Crterios de avaliación do currículo**

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.

CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.

CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.

CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.

CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.

CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

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.

CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

CA3.1 Describíronse os conceptos de alimento e alimentación .

CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.

CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.

CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

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.

**Cráterios de avaliación do currículo**

CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.

CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.

CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.

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.

CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA:

Os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores do currículo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A primeira parte dá proba calificarase desde cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos resultado dá aplicación dá seguinte fórmula:

$$[(n^{\circ} \text{ acertos} - (n^{\circ} \text{ erros}/2))/n^{\circ} \text{ preguntas}] \times 10.$$

A primeira proba terá carácter eliminatorio. As persoas aspirantes que superasen a primeira parte dá proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá non desenvolvemento dun ou varios

supostos prácticos.

Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de polo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de recoñecemento proposta para a súa valoración.

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.

Non caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

De carácter obrigatorio e eliminatorio, igual para todos vos aspirantes, consistirá en contestar por escrito, un cuestionario de 50 preguntas tipo test, con tres respostas alternativas e unha correcta nun tempo de 60 minutos en relación cos resultados de aprendizaxe do currículo do módulo ao que se opta.

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul.

##### 4.b) Segunda parte da proba

Exercicio de carácter práctico, e do mesmo xeito que a primeira proba obligatoria e de carácter eliminatorio, igual para todos vos aspirantes, que consistirá na realización dunha serie de exercicios que, permita comprobar que vos candidatos posúen a formación e ou dominio da materia segundo resultar de aprendizaxe do currículo do módulo ao que se opta. Ou tempo para a realización deste exercicio será de 90 min.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse con:

- Bolígrafo azul

- Calculadora