

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 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 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.

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