ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	2024/2025	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 VERDES SUÁREZ
Outro profesorado	

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 producción.

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 producción 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 simultáneamente. Además 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, cen¬tros 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 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 producción e das tarefas, cómpre salientar a producción en cociñas centrais, que facilita a estandarización dos procesos e o óptimo aproveitamento dos recursos.

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.	14	20	X			
2	Gastronomía galega e española.	Estudio das gastronomías galega e española.	15	30		X		
3	Gastronomía internacional.	Estudio das principais cociñas internacionais.	8	10		X		
4	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.	8	20			X	
5	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.	8	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.	14

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)
1.2 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. 1.1 Coñecer e identificar o termo gastronomía e a súa historia.	1	A historia e evolución da gastronomía.	7,0
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.	7,0
		TOTAL	**14**

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	15
CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.	• PE.2 - Cuestionario sobre os feitos da historia que marcaron a evolución da gastronomía.	S	20
CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.	• PE.3 - Cuestionario sobre as publicacións gastronómicas ó longo da historia.	S	15
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.	• TO.1 - Cuestionario sobre eventos e distincións gastronómicas de relevancia.	N	10
CA1.5 Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.	• TO.2 - Cuestionario sobre os principais representantes dos movementos e correntes culinarias.	S	30
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.	• PE.4 - Cuestionario sobre as características das ofertas nas diferentes correntes gastronómicas.	S	10

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.	• 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.	• Recoller a información facilitada nos apuntamentos e consultar vocubulario 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.	• Cadro resumo coas características das costumes e gastronomía nas diferentes épocas da historia. • Esquema de contidos. • Resumo con breve explicación da información recollida.	• Ordenadores. • Fotocopias, cadros resumo, vídeos, publicacións especializadas, ordenador aula. • Traballos periodísticos e blogs. Bibliografía específica.	• 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. • TO.1 - Cuestionario sobre eventos e distincións gastronómicas de relevancia.	7,0

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	
O nacemento e evolución dos movementos gastronómicos. - Caracterización das correntes gastronómicas e identificación dos seus representantes.	• Exposición dos movementos e tendencias actuais caracterizando as súas ofertas gastronómicas. Identificación das publicacións, autores, eventos e distincións máis representativas no campo da gastronomía.	• 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.	• Esquema de contidos. • Resumo con breve explicación da información recollida.	• Ordenadores. • Traballos periodísticos e blogs. Bibliografía específica.	• PE.4 - Cuestionario sobre as características das ofertas nas diferentes correntes gastronómicas. • TO.2 - Cuestionario sobre os principais representantes dos movementos e correntes culinarias.	7,0
					TOTAL	**14,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

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. 1.2 Analizar as tradicións e as costumes galegas/españolas e a súa influencia na gastronomía.	1	A cultura gastronómica dos pobos.	6,0
2.1 Identificar os productos e elaboracións das gastronomías galega e española	2	Elaboracións e productos máis significativos da gastronomía galega e española.	9,0
		TOTAL	**15**

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 (%)
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.	• PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da cultura dos pobos con relación a súa gastronomía.	S	40
CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.	• 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.	• LC.1 - Traballo sobre os pratos e productos típicos de cada comunidade autónoma.	S	30
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.	• TO.1 - Dinámicas de aula	S	5
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.	• TO.2 - Dinámicas de aula	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.
Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

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.	• Explicación das tradicións e costumes das diferentes zonas gastronómicas. • Exposición das características dos productos e elaboracións máis significativas da gastronomía galega e española.	• Manexo da documentación. Resumo dos aspectos fundamentais. • Identificación nun mapa das comunidades autónomas e zonas gastronómicas. • Elaboración dunha táboa resumo. • Busca de información dos productos con calidade recoñecida (D.O./I.X.P.) nas diferentes comunidades autónomas.	• Resumo das características dos productos, información e denominacións de calidade. • Resumo das características da gastronomía das zonas gastronómicas.	• Bibliografía de autores representativos. • Ordenador, páxinas web. • Fotocopias resumo, mapas, vídeos, publicacións especializadas, ordenador aula, páxinas web.	• 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. • TO.1 - Dinámicas de aula • TO.2 - Dinámicas de aula	6,0
Elaboracións e productos máis significativos da gastronomía galega e española. - Caracterización das elaboracións e productos máis significativos da gastronomía galega e española.					• LC.1 - Traballo sobre os pratos e productos típicos de cada comunidade autónoma. • PE.2 - Cuestionario sobre as características das diferentes zonas gastronómicas. • TO.1 - Dinámicas de aula • TO.2 - Dinámicas de aula	9,0
					TOTAL	**15,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Gastronomía internacional.	8

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 zonas xeográficas de ámbito internacional. 1.2 Caracterizar as elaboracións e os productos máis significativos.	1	As diferentes áreas, zonas xeográficas e países na gastronomía internacional.	6,0
2.1 Analizar de xeito compartativo as diversas gastronomías	2	Interrelacións das gastronomias internacionais coa galega e española	2,0
		TOTAL	**8**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.	• PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da gastronomía internacional.	S	30
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.	• 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.	• TO.1 - Dinámicas aula	N	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
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 productos máis significativos por países.	• 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).	• Busca de información e elaboración dun resumo no que se establezan as características gastronómicas dos diferentes países. Exposición oral.	• Informe no que se establecen por países as características físicas, recursos naturais, elaboracións e produtos máis significativos.	• Apuntamentos, ordenadores, publicacións especializadas.	• PE.1 - Cuestionario sobre rasgos máis significativos da gastronomía internacional. • PE.2 - Cuestionario sobre as elaboracións e produtos internacionais máis significativos.	6,0
Interrelacións das gastronomias internacionais coa galega e española - Ver a influencia da cocina galega e española sobre a internacional					• TO.1 - Dinámicas aula	2,0
					TOTAL	**8,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Nutrición e alimentación.	8

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. 1.2 Identificar os principios inmediatos e enumerar os tipos de sustancias nutritivas coa función que posúe cada unha delas para o noso organismo. 1.3 Interpretar as propiedades nutricionais básicas dos alimentos e asociar o alimento co seu valor nutritivo.	1	Alimentación e nutrición: valor nutritivo dos alimentos.	6,0
2.1 Interpretar as propiedades nutricionais básicas dos alimentos	2	Propiedades nutricionales	2,0
		TOTAL	**8**

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 Describíronse os conceptos de alimento e alimentación .	• PE.1 - Cuestionario sobre o concepto de alimentación e as diferenzas coa nutrición.	S	5
CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.	• LC.1 - Exercicio práctico de confección dunha pirámide de alimentos.	S	20
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.	• TO.1 - Cuestionario sobre enfermidades causadas polos malos hábitos alimentarios.	N	10
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.	• PE.2 - Cuestionario sobre os cambios na alimentación da sociedade actual.	N	5
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.	• PE.3 - Cuestionario sobre o concepto de nutrición.	S	10
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.	• PE.4 - Cuestionario sobre as funcións dos nutrientes.	S	25
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.	• PE.5 - 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.
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.	• 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.	• 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.	• Esquema de contidos, representación da nova roda e da pirámide de alimentos, resumos de artigos de prensa.	• Apuntamentos, ordenadores e artigos de prensa.	• PE.1 - Cuestionario sobre o concepto de alimentación e as diferenzas coa nutrición. • PE.2 - Cuestionario sobre os cambios na alimentación da sociedade actual. • PE.3 - Cuestionario sobre o concepto de nutrición. • PE.4 - Cuestionario sobre as funcións dos nutrientes. • PE.5 - Exercicio práctico no que se relacionan os nutrientes co grupo de alimentos no que abunda. • TO.1 - Cuestionario sobre enfermidades causadas polos malos hábitos alimentarios.	6,0
Propiedades nutricionales - Grupos de alimentos					• LC.1 - Exercicio práctico de confección dunha pirámide de alimentos.	2,0
					TOTAL	**8,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Os principios básicos da dietética.	8

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. 1.2 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.	1	A dieta e a saúde.	4,0
2.1 Identificar os diferentes tipos de dietas.	2	Tipos de dietas.	4,0
		TOTAL	**8**

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	10
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.	• PE.3 - Cuestionario sobre dietas específicas segundo estilo de vida.	S	20

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.	• LC.1 - Cuestionario sobre as dietas mediterránea e atlántica.	S	5
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.	• TO.1 - Exercicio de cálculo do valor calórico total dunha dieta.	N	5
CA4.6 Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.	• LC.2 - Traballo dietas sobre dietas tipo.	S	5
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.	• PE.4 - Exercicio práctico de elaboración de menús en restauración, aplicando os principios dietéticos.	S	20
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.	• PE.5 - Traballo dietas	S	20
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.	• PE.6 - Cuestionario sobre aspectos fundamentais a coidar na dieta ó longo da vida.	S	5
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Dietética: concepto e finalidade.
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
Dietas tipo e as súas posibles aplicacións en restauración.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Importancia da dieta saudable ao longo da vida.

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 requerimentos nutricionais e enerxéticos para que unha dieta sexa equilibrada.	• 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.	• 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.	• Esquema contidos, exercicios de cálculo dunha dieta equilibrada, cálculo do valor calórico total dun menú.	• Apuntamentos, ordenadores e artigos de prensa; táboas de composición de alimentos, modelo de impreso de cálculo do valor calórico dos alimentos.	• LC.1 - Cuestionario sobre as dietas mediterránea e atlántica. • 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.6 - Cuestionario sobre aspectos fundamentais a coidar na dieta ó longo da vida. • TO.1 - Exercicio de cálculo do valor calórico total dunha dieta.	4,0
Tipos de dietas. - Clasificación das dietas atendendo a diferentes criterios: alimentos principais, momento da vida, necesidades alimentarias específicas.	• Explicación dos tipos de dietas e o manexo das táboas dos alimentos para o deseño das mesmas. Análise das dietas atlántica e mediterránea.	• Facer un esquema dos tipos de dietas. Confección de dietas para distintos colectivos.	• Esquema contidos, exercicios de deseño de diferentes dietas.	• Apuntamentos, ordenadores e artigos de prensa; táboas de composición de alimentos, modelo de impreso de cálculo do valor calórico dos alimentos.	• LC.2 - Traballo dietas sobre dietas tipo. • PE.4 - Exercicio práctico de elaboración de menús en restauración, aplicando os principios dietéticos. • PE.5 - Traballo dietas	4,0
					TOTAL	**8,0**

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

Este punto desenvolverase tendo en conta o Decreto 11/2010, do 1 de Xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, no Capítulo XI ¿A Avaliación¿ e ¿Orde do 12 de xullo de 2011, pola que se regula o desenvolvemento, a avaliación e acreditación académica do alumnado das ensinazas de FP¿. A avaliación farase ó longo de todo o proceso formativo do alumnado, por este motivo, nas modalidades de ensinanza presencial será necesaria a asistencia do alumnado ás actividades programadas para o módulo de ¿ Gastronomía e Nutrición¿.

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Partimos da Orde do 12 de xullo de 2011 que regula a avaliación na formación profesional.

O módulo divídese en 3 avaliacións, durante as que se levará a cabo un conxunto de tarefas co obxecto de coñecer e valorar o traballo do alumnado e o grao de consecución dos resultados de aprendizaxe. A cualificación de cada avaliación obterase a partir dos resultados conseguidos polo alumnado nas diferentes tarefas expostas en cada unidade:

1.- PROBAS ESCRITAS: consistirán nunha proba e/ou caso práctico que pode agrupar varias unidades didácticas. Esta conterá preguntas tipo test, táboas de clasificación, exercicios e resolución de situacións. O caso práctico implicará análise e resolución de problemas con axuda de material de apoio. Valoraranse de 1 a 10 puntos e para superala será necesario obter un mínimo de 5 puntos.

2- TRABALLOS INDIVIDUAIS OU EN EQUIPO: . Valoraranse de 1 a 10 e para superar cada traballo será necesario obter un mínimo de 5 puntos. Serán avaliadas a través de Listas de Control sobre os produtos realizados, con varios indicadores de logro: Mïnimo (50% da puntuación), Medio (75% da puntuación) e Máximo (100% da puntuación) para cada indicador.

3- TAREFAS GRUPO-AULA: serán de diferente tipo e poderán consistir en dinámicas, análises de artigos, noticias, vídeos, debates, reflexións, etc. Serán avaliadas a través de táboas de observación do desempeño do alumnado, con táboa de indicadores con varios niveis de desempeño. Similar ao anterior.. Valoraranse de 1 a 10 puntos e para aprobar cada tarefa será necesario obter un mínimo de 5 puntos.

Para obter un resultado positivo na avaliación, o alumnado terá que aprobar cada unha das unidades didácticas entre as que se reparten os diferentes resultados de aprendizaxe.

Para superar cada unidade é necesario alcadar un mínimo de 5 puntos de nota media nas distintas tarefas avaliadas.

A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10. Esta nota calcúlase ponderando cada instrumento de avaliación tal e como se indica no apartado 4 da programación

A nota de cada boletín trimestral só reflicte a media ponderada das unidades avaliadas, en todo caso, indícase as devanditas unidades están ou non superadas.

A nota final do módulo se reflicte na avaliación final e calcularase sumando os resultados alcanzados en cada unidade didáctica, supoñendo que todas elas teñan unha cualificación positiva, e conforme o peso establecido para cada unha delas:

- Unidade didáctica UD.1 20 %.
- Unidade didáctica UD.2: 30%
- Unidade didáctica UD 3: 10%
- Unidade didáctica UD 4: 20%
- Unidade didáctica UD 5: 20%

NOTAS NO BOLETÍN.

As notas da 1ª e 2ª avaliación son parciais e, serán a media ponderada das unidades didácticas que se impartan en eses períodos. A 3ª avaliación é a nota final, é decir, a media ponderada de TODAS as unidades didácticas impartidas no curso e non a cualificación obtida soamente na 3ª avaliación.
Para a superación positiva deste módulo o/a alumno/a deberá acadar unha nota mínima de 5 sobre 10, esta última será a máis alta.
En canto a cualificación, as notas representaránse con números enteiros polo que os decimáis redondearanse, según o acordo do departamento en reunión do 17 de setembro de 2024, como se reflexa a continuación:
Redondeo á alza a partir de 0,75; exemplo: 6,75 na unidade sería un 7. 6,5 na unidade sería un 6.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Tendo en conta as circunstancias que se plantexen en cada aaluación e as características do grupo, valorarase a posibilidade de facer unha proba de recuperación despois de cada avaliación trimestral para aquel alumnado que non suspere os mínimos exixidos. A devandita recuperación, de levarse a cabo, realizarase a través dunha proba que contará con preguntas tipo test sobre os contidos teóricos e, tamén poderá contar con supostos prácticos similares aos realizados na aula e/ou con preguntas cortas, similar ao non superado.Se o que non estivese aprobado fosen os tarefas encomendados, darásellea ao alumnado as instruccions precisas para correxilos, se fora posible, ou se lles encomendará tarefas similares, marcándolles como prazo para a entrega a mesma na que se sinale a proba teórico-práctico de recuperación. As esixencias e os criterios de avaliación serán os establecidos no apartado anterio.
. O alumnado que non supere as probas de avaliación correspondentes á materia impartida no terceiro trimestre, e/ou teña pendente algunha das dúas primeiras avaliacións poderá presentarse no período establecido a tal efecto a unha proba final na data que marque o centro na que será avaliado daquelas partes da materia non superadas. Para facilitarlle a preparación da proba final ao remate da 3ª evaluación entregarase un informe individualizado onde se lle especifique os ca¿s pendentes de superar en cada unidade. As tarefas e sesions programadas no mes de Xuño para axudarlle a superalas. As tarefas asinadas serán similares as desenvoltas no curso (exercicios, casos prácticos, etc.) e co mesmo peso.
En todo caso, na Aula Virtual do centro seguirá tendo a sua disposición todo o material do curso máis outro material de repaso para faciitarlles a aprendizaxe
. No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

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 contínua consistirá:

Unha proba, inspirada no 100% dos resultados de aprendizaxe do módulo e servirán asemade como referencia as actividades realizadas durante o desenvolvemento da formación do módulo. Esta proba terá dúas partes: contidos teóricos e supostos prácticos.
O alumnado deberá obter como mínino un 5, en cada unha das partes.
Non existe a posibilidade de gardar unha parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación contínua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación contínua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación contínua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para sí mesmos, ó resto do grupo ou ás instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicarase que perderá o dereito á avaliación contínua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicarase a perda do dereito á avaliación contínua.

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

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo.....4 faltas de asistencia.
Perda do dereito á asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo.....6 faltas de asistencia.

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

No seguimento da programación teránse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
O grao de cumprimento da temporalización.
O logro dos obxectivos programados.
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.

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 enfronta 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.

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.
Realizaránse además: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

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 o respeto 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.

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.

10.Outros apartados

10.1) ANEXO I

Cuestionario inicial
Módulo: Gastronomía e Nutrición
Ciclo Superior de Dirección de Cociña
Ciclo Superior de Dirección de Servizos

A) DATOS DO ALUMNO E SISTEMA DE ACCESO Ó CICLO
ACCESO Ó CICLO
Directo mediante proba
Bach
Outros (especificar titulación coa que accede)
Ano de realización da proba

A1.- ¿Por qué se decidiu vostede a cursar este Ciclo formativo?.

A2.- ¿Estivo ou está vostede traballando?. En caso afirmativo indique a actividade laboral/sector?.

A3.- ¿Ten vostede algún impedimento de tipo laboral ou de outra índole para asistir con regularidade ás actividades formativas deste módulo/materia, segundo o horario previsto?.

A4.- ¿Qué espera do módulo de "Gastronomía e Nutrición?. ¿Cómo cree vostede que contribúe cara o desempeño da actividade profesional asociada a este ciclo formativo?.

A5.- ¿Qué expectativas profesionais e persoais ten vostede para cando remate a formación deste ciclo formativo?.

B) CUESTIONARIO DE COÑECEMENTOS PREVIOS
B1.- ¿Vas mercar habitualmente?. ¿Pensas antes o que vas comer?.

B2.- ¿Con qué criterio fas a compra?. ¿O qué che gusta?. ¿O qué consideras que é san?.

B3.- ¿A qué consideras que se refire a palabra "gastronomía"?.

B4.- Comenta a frase: "Somos lo que comemos".

B5.- ¿Qué entendes por unha dieta equilibrada?.

B6.- Cita un prato que valores na gastronomía galega, española e internacional. Comenta a túa resposta.

B7.- Cita un viño que valores na gastronomía galega, española e internacional. Comenta a túa resposta.