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
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	2024/2025	1	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA MARTÍNEZ VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación realízase seguindo as directrices sinaladas no DOG 141 do 22/7/2024 que marca o Currículo do Módulo máis o Decreto 88/2011 onde se establece o currículo do para o Ciclo Superior de Dirección de Servizos en Restauración.

O obxetivo do módulo é o desenvolvemento de coñecementos e competencias básicas en economía verde, sustentabilidade e impacto ambiental, así como entender como as esixencias da transición ecolóxica alteran os procesos produtivos no sector da Hostelería.
Desenvolverase nun centro con ampla experiencia no sector, tanto pola formación impartida como por a relación establecida con distintas empresas do sector. O entorno onde se desenvolve cidade de tamaño medio, que está a recibir alumnado tanto dos IEs da cidade coma de fora dela, en gran medida favorecido pola súa oferta formativa.
Baseándonos nos últimos datos do INE e dos Informes da Axencia de Turismo de Galicia (ano 2023) destaca o peso do sector turístico, en concreto as empresas dedicadas a servizos de comidas e bebidas.
Realidade que se reflicte na Coruña e na súa contorna, tanto en número de establecementos como dos seus asaliariados. En concreto, unha oferta hoteleira con máis de 62 hoteis e de 2000 establecementos de hostalería, entre restaurantes, cafeterías, bares e outros locais de lecer nocturno. De entre eles, un crecemento de aquelas empresas que están a incorporar accións sustentables.
Toda esta realidade supón un incremento da demanda de persoal cos perfís profesionais do presente título.
O mesmo tempo, moitas investigacións feitas ao consumidor turístico reflicte que o coidado do medio ambiente, e valores como a sustentabilidade son tidos en conta no momento da decisión de compra/consumo. Interés que se repite nas distintas accións da administración para mellorar a actividade do sector.
En concreto, o propio centro conta con convenios para a FCT no modalidade de ordinario e dual coas principais empresas e grupos do sector con ampla presenza na cidade e na comarca como, Grupo Hotusa-Eurostars, Grupo Montesqueiro,Xardín dá árbore S.L ou Estrela Galicia, entre outras.

A competencia xeral deste título título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental
En concreto o módulo permitiría acadar os seguintes competencias do ciclo:
ñ) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos pro cesos de produción ou prestación de servizos.
p) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas que se derivan da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, e participar activamente na vida económica, social e cultural

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado.
Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente.
Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben na venda directa, ou ben na distribución ou na ase soría.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
¿ Supervisor/ora de restauración moderna.
¿ "Maître".
¿ Xefe/a de sala
.¿ Encargado/a de bar-cafetaría.
¿ Xefe/a de banquetes.
¿ Xefe/a de operacións de cátering.
¿ Sommelier.
¿ Responsable de compra de bebidas
.¿ Encargado/a de economato e adega

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					
					170800					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	A sustentabilidade	Saber qué é e significa a sostenibilidade, o seu marco legal, cómo identificar si está implicado unha empresa, cómo invertir de maneira responsalbe	5	15	X					
2	Retos socio ambientais	Identificar cales son os retos ambientais, e sociais, os seus impactos e accións para reducilas	5	15		X				
3	Criterios de sustentabilidade	Criterios de sustentabilidade na actividade profesional	5	15			X			
4	Servizos sostibles	Coñecer cómo obter servizos e produtos sostibles: economía circular, os principios de ecodeseño e producción sostible	5	15				X		
5	Actividades sustentables	Actividades sustentables. Impacto no sector	5	20					X	
6	Plan de sustentabilidade	Plan de sustentabilidade na hostelaria: fases, gestion y medición	5	20						X
		Total:	30							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A sustentabilidade	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza (ASG) relativos á sustentabilidade tendo en conta o concepto de desenvolvemento sustentable e os marcos internacionais que contribúen á súa consecución	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os elementos forman Sustentabilidade 1.2 Identificar os criterios da ASG 1.3 Identificar as oportunidades e riscos das empresas na sostenibilidade	1	Desenvolvemento sostible?	2,0
2.1 Coñecer os obxetivos da Axenda 2030 2.2 Identificar indicadores de sustentabilidades	2	Indicadores do desenvolvemento sostible	3,0
		TOTAL	**5**

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 Describiuse o concepto de sustentabilidade, establecendo os marcos e os acordos internacionais asociados ao desenvolvemento sustentable	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	S	25
CA1.2 Identificáronse os piares ambientais, sociais e de gobernanza que inflúen no desenvolvemento sustentable das organizacións empresariais	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Relacionáronse os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS) coa súa importancia para a consecución da Axenda 2030	• LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	S	20
CA1.4 Analizouse a importancia de identificar os aspectos ASG máis relevantes para os grupos de interese das organizacións, relacionándoos cos riscos e coas oportunidades que supoñen para a propia organización	• TO.1 - Debate na aula da exposición dos traballos	N	10
CA1.5 Identificáronse os principais estándares de métricas para a avaliación do desempeño en sustentabilidade, os seus indicadores e o seu papel, segundo a lexislación vixente e as futuras regulacións en desenvolvemento	• TO.2 - Debate na aula da exposición dos traballos	N	15
CA1.6 Describiuse o investimento socialmente responsable (ISR) e o papel que desempeñen os analistas financeiros e investidores	• TO.3 - Debate na aula da exposición dos traballos	N	15
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Definición de investimento socialmente responsable (ISR): criterios éticos, ambientais e sociais. Tipos de ISR.
Marcos e acordos internacionais da sustentabilidade.
Piares ambientais, sociais e de gobernanza transcendentes no desenvolvemento sustentable das organizacións.
Introdución ao concepto de sustentabilidade. Repercusión na economía globalizada.
Identificación dos aspectos sociais e de gobernanza (ASG) nas organizacións.
Obxectivos do Desenvolvemento Sustentable. Relevancia para a consecución da Axenda 2030.
Principais estándares de medición da sustentabilidade. Indicadores. Lexislación vixente.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	
Desenvolvemento sostible? - Desenvolvemento sostenibilidde, inversión, oportunidades e indicadores	• Explicar os conceptos Sustentabilidade, ODS, ASG... • Presentación de videos do sector para identificar criteiros e riscos de ASG • Establecemento do traballo: A miña empresa sostible (1ER) apartado	• Describir Sostenibilidade, Detallar os obxetivos ODS, • Participar na identificación dos criterios e riscos dos videos • Terá que elexir unha empresa de restauración real ou aplicala ao taller. Identificar e xustificar as oportunidade e riscos	• Identificar os aspectos ambientais (ASG)	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	2,0
Indicadores do desenvolvemento sostible - Criterios e indicadores da sustentabilidad	• Explicar a importancia de alcanzar os indicadores sostibles. • Explicación e deseño do traballo	• Identificar os aspectoss ASG más relevantes dunha organización • Sobre a empresa seleccionada, deseñar e xustificar as principais métricas a desenvolver	• Identificar os aspectos ambientais (ASG) e os marcos que contribuen a sua consecución, fase 1º do traballo final	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• TO.1 - Debate na aula da exposición dos traballos • TO.2 - Debate na aula da exposición dos traballos • TO.3 - Debate na aula da exposición dos traballos	3,0
					TOTAL	**5,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Retos socio ambientais	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Caracteriza os retos ambientais e sociais describindo os impactos sobre as persoas e os sectores produtivos, e propón accións para os minimizar	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os retos ambientais e sociais sobre persoas e sectores productivos 1.2 Identificar o impacto dos retos	1	Retos ambientais e socias	3,0
2.1 Propoñer accións que minimizen o impactos ambientais 2.2 Identificar solucións plantexadas para abordar os retos	2	Medidas e accións	2,0
		TOTAL	**5**

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 Identificáronse os principais retos ambientais e sociais	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos na empresa de hostelerería elexida	S	20
CA2.2 Relacionáronse os retos ambientais e sociais co desenvolvemento da actividade económica	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos na empresa de hostelerería elexida	S	20
CA2.3 Analizouse o efecto dos impactos ambientais e sociais sobre as persoas e os sectores produtivos	• TO.1 - Debate na aula traballos supostos	N	15
CA2.4 Identificáronse as medidas e as accións encamiñadas a minimizar os impactos ambientais e sociais	• LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	20
CA2.5 Analizouse a importancia de establecer alianzas e de traballar de maneira transversal e coordinada para abordar con éxito os retos ambientais e sociais, e lograr os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable	• OU.1 - Role playing sobre os traballos feitos	N	25
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias sobre as persoas e os sectores produtivos Medidas e métodos encamiñados a minimizar e/ou reducir os impactos ambientais e sociais.

Contidos
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias co desenvolvemento da actividade económica.
Alianzas e sinerxías público-privadas para o logro dos ODS.
Principais retos ambientais e sociais: superpoboación, cambio climático, consumo de auga e materias primas, economía circular, deforestación, contaminación, enerxías renovables (hidróxeno verde, eólica, solar etc.), descarbonización etc.

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	
Retos ambientais e socias - Principais retos ambientais e sociais	• Explicar a importancia de acadar os obxectivos ambientais • Videos e realidades empresas sector base exercicios • Descripción traballo (seguemento 2º parte)	• Identificar os principais retos ambientais • Identificar e analizar os principais retos nas empresas recollidas • Sobre a base da empresa elexida identificar e xustificar os posibles retos ambientais e sociais Participar no debate e analizar críticamente os retos dos grupos restantes	• 2º parte do traballo	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos na empresa de hostelererría elexida • LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos na empresa de hostelererría elexida	3,0
Medidas e accións - Medidas e accións pa reducir o impacto ambientais	• Explicar e incluri exemplos de medidas • Describir o traballo: Medir	• Debatir sobre a adecuación de medidas • Sobre a empresa elexida establecemento das accións a levar e medidas a tomar. Participación no análise dos resultados dos traballos	• 3º PARTE DO TRABALLO	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • OU.1 - Role playing sobre os traballos feitos • TO.1 - Debate na aula traballos supostos	2,0
					TOTAL	**5,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Criterios de sustentabilidade	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Establece a aplicación de criterios de sustentabilidade na actividade profesional e na contorna persoal	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar dos aspectos de sustentabilidade	1	ODS máis salientables	2,0
2.1 Identificar os impactos reais e potenciasis cos ODS	2	Riscos reais cos ODS.	3,0
		TOTAL	**5**

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 (%)
CA3.1 Identificáronse os ODS máis relevantes para a actividade profesional que realizan	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	S	35
CA3.2 Analizáronse os impactos reais e potenciais relacionados cos ODS	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	S	30
CA3.3 Analizáronse as actitudes persoais na consecución dos ODS	• TO.1 - Debate na aula traballos supostos	N	5
CA3.4 Identificáronse as prácticas sustentables no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS	• TO.2 - Analizando videos de propostas	N	30
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Identificación dos aspectos de sustentabilidade e ODS máis salientables do sector produtivo correspondente. Adopción de prácticas sustentables no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS.

Contidos
Contribución das actitudes persoais na consecución dos ODS.
Riscos, impactos reais e potenciais relacionados cos ODS.

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	
ODS máis salientables - ODS máis salientables na hostelería	• Explicar os criterios básicos de sustentabilidade • Explicar o traballo (continuación anteriores unidades)	• Identificar os criterios más relevantes de sustentabilidade • Sobre a empresa elexida identificar os principais ods	• Resultado do traballo	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • TO.1 - Debate na aula traballos supostos	2,0
Riscos reais cos ODS. - Riscos, impactos reais e potenciais relacionados cos ODS.	• Explicar cales son os principais riscos ODS na restauración	• Identificar os ODS más relevantes na actividade profesional da restauración	• Identificar as accións necesarias para minimizar os riscos ambientais na restauración	• Aula. Libro de Texto Ed. Altamar. Equipos Informáticos	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • TO.2 - Analizando videos de propostas	3,0
					TOTAL	**5,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Servizos sostibles	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Propón produtos e servizos responsables tendo en conta os principios da economía circular	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Caracterizar os pincipios do ecodiseño 1.1 Identificar os procesos de produción sustentables	1	Productos sustentables	3,0
2.1 Identificar productos e servizos sostibles 2.2 Coñecer o significado da economía verde e circular	2	Beneficios da economía verde e circular	2,0
		TOTAL	**5**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Determináronse os modelos de produción e consumo actual	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelererría elexida	N	15
CA4.2 Analizouse o ciclo de vida do produto	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelererría elexida	S	20
CA4.3 Identificáronse os principios da economía verde e circular	• TO.1 - Debate na aula traballos supostos	N	25
CA4.4 Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción	• LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	N	15
CA4.5 Aplicáronse principios de ecodeseño	• LC.4 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	15
CA4.6 Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados	• LC.5 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Produtos sustentables: ecodeseño.

Contidos
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Identificación dos procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados.
Análise de sustentabilidade do ciclo de vida de produtos e servizos.
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Características principais dos modelos de produción e consumo actual en produtos e servizos.

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	
Productos sustentables - Produtos sustentables: ecodeseño.	• Identificar casos empresas de restauración con prácticas sustentables. Estrelas Verdes da Guía Michelin • Presentar as etapas dun ecodeseño	• Analizar e avaliar as prácticas dos restaurante Estrelas Verdes • Establecer un esquema de actuación para un ecodeseño no seu establecemento	• Ecodeseño do establecemento	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • TO.1 - Debate na aula traballos supostos	3,0
Beneficios da economía verde e circular - Principios e os beneficios da economía verde e circular,	• Explicar os beneficios dos modelos de economía verde e circular • Traballo investigación: ¿Cómo traballar a economía verde?	• Buscar alternativas para poder desenvolver a economía verde no taller	• Aplicar modelos relacionados coa enonomía circular no sector da restauración	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • LC.4 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • LC.5 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	2,0
					TOTAL	**5,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Actividades sustentables	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza actividades sustentables minimizando o impacto destas no ambiente	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.4 Coñecer cómo se poden diseñar actividades sostibles 1.1 Aplicar estratexias sustentables 1.2 Identificar o turismo sostible 1.3 Coñecer estratexias de sostibilidadena hostelería e restauración	1	Actividades sostibles	3,0
2.1 Analizar os modelos de produción acorde a normativa ambiental	2	Cumprimento de normativa ambiental	2,0
		TOTAL	**5**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Caracterizouse o modelo de produción e consumo actual	• TO.1 - Debate sobre o traballo proposto	N	10
CA5.2 Identificáronse os principios da economía verde e circular	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos na empresa de hostelerería elexida	S	15
CA5.3 Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	S	5
CA5.4 Avaliouse o impacto das actividades persoais e profesionais	• TO.2 - Debate na aula da exposición dos traballos	N	15
CA5.5 Aplicáronse principios de ecodeseño	• LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	15
CA5.6 Aplicáronse estratexias sustentables	• LC.4 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.7 Analizouse o ciclo de vida do produto	• LC.5 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	10
CA5.8 Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados	• LC.6 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	10
CA5.9 Aplicouse a normativa ambiental	• TO.3 - Debate sobre o traballo proposto	N	5
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Apreciación do impacto das actividades persoais e profesionais.
Materialización dos principios de ecodeseño nas actividades ou nos produtos sustentables.
Aplicación de estratexias sustentables.
Aplicación dos principios da economía verde e circular.
Valoración dos beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción.
Criterios de sustentabilidade aplicados nos procesos de produción.
Modelos de produción e consumo actual en diferentes actividades ou produtos sustentables.
Cumprimento de normativa ambiental.
Análise das fases do ciclo de vida do produto.

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	
Actividades sostibles - Criterios de sustentabilidade aplicados nos procesos de produción.	• Presentación de modelos novos relacionados cas actividades sostibles • Presentación de solucións de sostibilidade establecidas no ámbito turístico. Dinamización do debate	• Establecemento de líneas de actuación sustentables no seu establecemento. Presentación e xustificación sas solucións obtivas Participación no debate	• Solucións sostibles	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos na empresa de hostelererría elexida • LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelererría elexida • LC.3 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • LC.4 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • TO.1 - Debate sobre o traballo proposto • TO.2 - Debate na aula da exposición dos traballos	3,0
Cumprimento de normativa ambiental - Cumprimento de normativa ambiental	• Explicar a importancia de cumpri as normas ambientais	• Aplicar a normativia medioambiental	• Realizar actividades que minimicen o impactp no medio ambiente	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.5 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • LC.6 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • TO.3 - Debate sobre o traballo proposto	2,0
					TOTAL	**5,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Plan de sustentabilidade	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Analiza un plan de sustentabilidade dunha empresa do sector, identificando os seus grupos de interese e os aspectos ASG materiais, e xustifica accións para a súa xestión e a súa medición	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Deseñar documentación do desenvolvemento de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos.	1	Fases e indicadores de sustentabilidades	2,0
2.1 Identificar os principais grupos de interese da empresa.	2	Xestión dos aspectos ASG	3,0
		TOTAL	**5**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.1 Identificáronse os principais grupos de interese da empresa	• TO.1 - Debate sobre o traballo proposto	N	20
CA6.2 Analizáronse os aspectos ASG materiais, as expectativas dos grupos de interese e a importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais	• TO.2 - Debate sobre o traballo proposto	N	5
CA6.3 Definíronse accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida	S	20
CA6.4 Determináronse as métricas de avaliación do desempeño da empresa de acordo cos estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida	S	15
CA6.5 Elaborouse un informe de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos	• LC.3 - Elaboración informe grupal	N	40
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e a aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados.

Contidos
Elaboración dun informe de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos.
Análise de todos os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza, das expectativas dos grupos de interese e da importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais.
Identificación dos principais grupos de interese da empresa.
Establecemento das métricas de avaliación acerca do desempeño da empresa tendo en conta os estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Fases e indicadores de sustentabilidades - Fases e indicadores de sustentabilidades	• Presentar un plan de sostenibilidade dunha empresa do sector da restauración	• Desenvolver os puntos anteriores dentro dun plan de sostenibilidade Presentar e defender na aula	• Plan de sustentabilidade	• Aula.Apuntes, libro texto Naturgy, Videos empresas sector, videos conceptos sostenibilidad, Agenda 2030	• LC.1 - Traballo na aplicación dos supostos a empresa de hostelerería elexida • TO.1 - Debate sobre o traballo proposto • TO.2 - Debate sobre o traballo proposto	2,0
Xestión dos aspectos ASG - Xestión dos aspectos ASG	• Explicación principais conceptos • Dinamización debate sobre a exposición dos traballos anteriores.	• Identificar a xestión dos aspectos ASG das propostas ofrecidas dos traballos dos compañeiros	• Indentificar os modelos de xestión máis relevantes nas empresas de restauración	• Identificar a xestión dos aspectos ASG das propostas	• LC.2 - Traballo na aplicación dos supostos da empresa elexida • LC.3 - Elaboración informe grupal	3,0
					TOTAL	**5,0**

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de

faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)
Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

EXAMENES E PROBAS-
A avaliacion realizarase a través de traballos que poderán ser individuais ou grupais (ata 3 persoas).
Estes traballos serán explicados na clase e definidos na aula virtual indicándose obxectivos e datas de entrega.
Deberán ser orixinais, as copias ou plaxios serán cualificadas coa mínima nota posible.
Tódolos traballos terán o mesmo peso. Para poder superarse terán que acadar os mínimos de cada un dos traballos. Superados, puntuación obterase por a media aritmética da cualificación obtida nos traballos de cada avaliación.

TRAZABILIDADE DA NOTA
1ª Avaliación (30%)
2ª Avaliación (30%)
3ª Avaliación (40%)

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a 1º avaliación é parcial, a 2ª avaliación tamén é parcial, pero a 3ª avaliación publícase a nota final do módulo e non a cualificación obtida na 3ª avaliación.

Por acordo do Departamento de Hostalería do CIFP Paseo das Pontes , en canto a cualificación, as notas representaránse con números enteiros polo que os decimáis redondearánse ó alza, segundo o acordo do dito Dpto. en reunión no día 17/09/24 ás 11:30 horas, a partires de 0,75. O redondeo realizarase unha vez superado o módulo na avaliación final

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acadara algún dos C.A.mínimos e, por tanto, non puidera superar parte do módulo e non teña P.D. terá que recuperar soamente a parte non superada nunha proba extraordinaria antes da última avaliación. Constará dunha proba teórica en base a solucións de casos dos C.A. mínimos non acadados.

O mesmo tempo se establecen as seguintes actividades de recuperación:
- Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller, que o alumno presentará en tempo e forma.-
- Para superar o módulo é condición imprescindible ter superado todolos C.A. mínimos nas distintas probas.

Para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, 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 continua, 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 continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo e instalacións.

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 periodo da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avalición parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder a FCT no periodo ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo periodo. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. MD. 75. AVA. 01 do procedemento de Avaliación.

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 ou PD consistira: Nunha proba teórica e práctica (supostos prácticos e preguntas curtas e/o desarrollo) de máximo 2 sesións de todo o módulo. Para superalo terá que acadar un 5 en tódolos CA mínimos.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, 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 de dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total". A estas poderánselle sumar un 10% de faltas xustificadas tal e como establece o regulamento de réxime interno.

A estes efectos 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 avalición continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias inxustificadas e/ou un 5% de inasistencias xustificadas con respecto aa súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicarase a perda do dereito á avaliación continua.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.
Neste curso o seguemento da programación será realizado na plataforma habilitada para tal fin. A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.
O seguemento da programación será realizado na plataforma que a Consellería de CEOU ten habilitada para tal fin.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

En base á lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: "Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno/a, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente".
Para este módulo na primeira quincena do curso, pediráselle aos alumnos que se presenten de forma verbal ante o profesor do módulo e o resto de compañeiros, para que comenten os seus coñecementos previos, experiencia profesional relacionada (se fose o caso), intereses e motivacións sobre o módulo en cuestión, que se complemenatará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula. Tamén se pasara un cuestionario tipo test relacionado co módulo, para comprobar os coñecementos en xeral do grupo con respecto ao módulo.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.
No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Hai que sinalar que ao longo do módulo traballarase coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no curriculo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

1.-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

2.-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

3.- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

4.- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.

5.- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)

6.- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

7.- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Sonsiderase a participación en actividades que se celebren de xeito ocasional durante o curso, relacionadas con contidos do módulo tales como :

- Visita Mercado de abastos na Coruña (1º trimestre)
- Vista cociñas restaurantes e hoteis (2º trimestre)
- Conferencias e charlas especializadas de espertos en intolerancias e alerxias alimentarias
- Conferencias e charlas especiaizadas na protección ambiental: necesidade de uso eficiente dos recursos e a xestión adecuada dos residuos.
- Visita Sogama.
- Visitas ferias do sector

- Charlas profesionais e empresas relacionadas cos procesos de DDD
-Visitas cociñas hospital Coruña.
- Actividades desenvoltas dentro de programas desenvolvidos no centro
-Charlas e catas profesionais do sector e empresas e algunhas outras que puderan xurdir no devenir do curso e relacionadas co módulo ou co ciclo.

10.Outros apartados

10.1) Peche do centro

METODOLOXÍA EMPREGADA: Desenvolvemento das sesións, l, aula virtual do centro, de WEBEX, email, etc.
Seguimiento
EN MODALIDADE TELEMÁTICA: A través da comunicación vía aula virtual do centro, de WEBEX e email.