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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2024/2025	4	87	87

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SUSANA MARÍA DÍEZ REIGOSA
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 programación realízase para o módulo de Ofertas Gastronómicas, pertencente ao Ciclo Formativo de grao medio de Cociña e Gastronomía, tomando como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía adecúase a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, baseándonos na adecuación do sistema ensino-aprendizaxe ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, ademais do perfil profesional do título, e da competencia xeral e as competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- A competencia xeral deste título consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan de seguido:
a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
d) Executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicarlles ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.
e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
f) Realizar a decoración e a terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.
h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
l) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
m) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
n) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego, desenvolvendo unha cultura emprendedora e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
o) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
p) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

No contorno profesional/profesional

A hostelería representa un sector de gran peso no PIB da comunidade e é un sector con gran demanda de persoal.

Galicia ven de convertirse nun importante destino turístico, tanto vacacional como termal ou cultural, acadando, cada ano, un maior número de visitantes nacionais e internacionais que veñen a coñecer a comunidade o das persoas que chegan seguindo os distintos roteiros do Camiño de Santiago

As ensinanzas do módulo MP0045 Ofertas gastronómicas centrarase en que o alumno coñeza os distintos tipos de establecementos de restauración, analice as posibilidades da oferta gastronómica a ofrecer en cada establecemento e a normativa legal a aplicar, así como traballar nas distintas tendencias e analizar as necesidades a surxir debido o cambio ou adaptación as distintas modas o necesidades da sociedade e da clientela.

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				
					MP0045_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	As empresas de restauración	Evolución histórica da gastronomía, clasificacións das empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características atendendo diferentes criterios.	20	25	X				
2	O valor nutricional da nosa oferta	Interpreta as propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades das ofertas, e o seu cálculo calórico .	21	25		X			
3	Ofertas Gastronómicas	Determina as ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades. Planifica o deseño das ofertas gastronómicas.	25	25	X	X	X	X	X
4	Custos e prezos nas Ofertas Gastronómicas	Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen. Técnicas para determinar e calcular prezos das ofertas e analizar o seu rendemento	21	25	X		X	X	X
		Total:	87						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	As empresas de restauración	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a evolución da cociña e da gastronomía ao longo da historia. 1.2 Identificar os aspectos máis representativos das distintas cociñas territoriais españolas actuais.	1	Introducción á gastronomía	6,0
2.1 Identificar os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo. 2.2 Describir as fórmulas de restauración e caracterizar os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración. 2.3 Recoñecer as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.	2	Tipoloxía de empresas de restauración	6,0
3.1 Caracterizar a situación actual do sector da restauración en Galicia e a súa oferta. 3.2 Identificar os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.	3	Novos gustos e tendencias en restauración	4,0
4.1 Caracterizar os departamentos, as súas funcións e os seus postos. 4.2 Recoñecer as relacións interdepartamentais. 4.3 Identificar os documentos asociados aos departamentos e aos postos.	4	A organización nas empresas de restauración	4,0
		TOTAL	**20**

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 Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.	• PE.1 - BC1 curriculum	S	10
CA1.2 Describíronse as fórmulas de restauración.	• PE.2 - BC1 curriculum.	S	10
CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.	• PE.3 - BC1 curriculum	N	5
CA1.4 Identificáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.	• PE.4 - BC1 curriculum	N	5
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.			0
CA1.5.2 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.	• PE.5 - BC1 curriculum	S	5
CA1.5.3 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan o ofrecemento das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.	• LC.1 - BC1 curriculum	S	5
CA1.5.4 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan os prezos das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.	• PE.6 - BC1 curriculum	S	5
CA1.5.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.	• PE.7 - BC1 curriculum	S	5
CA1.6 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.	• PE.8 - BC1 curriculum	N	5
CA1.7 Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.			0
CA1.7.1 Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión	• PE.9 - BC1 curriculum	N	5
CA1.7.2 Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción	• PE.10 - BC1 curriculum	S	5
CA1.7.3 Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo ás tendencias culinarias.	• PE.11 - BC1 curriculum	S	5
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.	• PE.12 - BC1 curriculum	N	5
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.	• PE.13 - BC1 curriculum	S	10
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	• PE.14 - BC1 curriculum	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.11 Identifícáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.	• PE.15 - BC1 curriculum	N	5
		TOTAL	100

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
0Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.
Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.
Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Tipos fórmulas de produción na restauración.
Tipos servizo na restauración.
Normativa reguladora.
Normativa reguladora das empresas de restauración
O sector da restauración en Galicia.
Tendencias actuais en restauración.
Relacións interdepartamentais. Circuítos documentais.

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	
Introducción á gastronomía - Estudaremos a evolución da cociña e da gastronomía ao longo da historia e identificaremos os aspectos máis representativos das distintas cociñas territoriais españolas actuais.	• Presentación inicial do módulo e avaliación inicial • Explicación dos diferentes contidos da unidade • Presentación de Hª da gastronomía • Explicación das corrientes culinarias	• Realización das dúbidas necesarias en participar no "braimstorming" • Presentar resumo das distintas etapas • Presentar os compañeiros os traballos de investigación sobre os principais representantes das corrientes culinarias • Resumir os principais elementos das distintas gastronomias das CCAA • Explicar a gastronomía galega • Realización cuestionarios	• • Presentacións dos traballos	• Equipamentos informáticos. • Apuntes, referencias bibliográficas, páginas web • Páxina web://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria. • Videos de entrevistas grandes chefs e explicación tendencias	• PE.3 - BC1 curriculum	6,0
Tipoloxía de empresas de restauración - Identificaremos os tipos de establecementos de restauración e as principais normas que ordenan e regulan as empresas de restauración en Galicia.	• Explicación dos principais contidos • Resumo dos principáis artículos da lexislación autonómica	• Asociación dos establecimientos de restauración cos seus tipos de servizos e público obxetivo • Realización dun test sobre a normativa • Realización cuestionario	• Mapa conceptual dos distintos tipos de empresas de restauración. • Estudo dos establecementos de restauración en Galicia. • Exercicio resolto relación empresas-tipos. • Traballo de investigación sobre unha franquicia relacionada coa restauración. • Cuestionario de autoavaliación cumprimentado sobre normativa.	• Equipamentos informáticos con acceso a internet. • Apuntes, diversas páxinas web do sector • Páxinas web:ww.turgalicia.es/www.cienfranquicias.com/ www.franquicia.net/www.topfranquicias.es • Lei 7/2011, de 27 de outubro del turismo de Galicia. • Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da comunidade autónoma de Galicia. • DECRETO 179/2011, do 8 de setembro, polo que se regula o réxime de prezos e reservas dos establecementos turísticos de aloxamento e restauración na	• LC.1 - BC1 curriculum • PE.1 - BC1 curriculum • PE.2 - BC1 curriculum. • PE.3 - BC1 curriculum • PE.5 - BC1 curriculum • PE.6 - BC1 curriculum • PE.7 - BC1 curriculum	6,0

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	
				Comunidade Autónoma de Galicia	• PE.8 - BC1 curriculum • PE.10 - BC1 curriculum • PE.12 - BC1 curriculum	
Novos gustos e tendencias en restauración - Caracterizaremos a situación actual do sector da restauración en Galicia, os novos sistemas de xestión e as tendencias actuais no sector.	• Explicación da tipoloxía de clientes.	• Investigación sobre as tendencias actuais en restaurración • Asociación a tipoloxía de clientes co tipo de establecemento • Debate sobre as tendencias	• Táboa de relación sobre a tipoloxía de clientes e o seu tratamento • Suposto práctico sobre os trazos principais dos consumidores. • Suposto de identificación e análise das tendencias actuais da demanda.	• Equipamentos informáticos. • Apuntes profesor. Páxinas web sector • Texto: Como adaptar os restaurantes as novas tendencias de consumo. José Mª Vallsmadella.	• PE.4 - BC1 curriculum • PE.11 - BC1 curriculum	4,0
A organización nas empresas de restauración - Identificaremos as distintas estruturas organizativas, as funcións dos departamentos e os principais documentos asociados os mesmos.	• Explicación dos principais contidos	• Reconocimiento de distintas estructuras organizativas, dos postos de traballo e das suas funcións • Análisis de distintos organigramas • Elaboración cuestionario	• Exercicio resolto sobre as vantaxes e desvantaxes dos principais sistemas organizativos das empresas de restauración. • Organigrama dunha empresa de restauración • Exercicio resolto sobre as diferentes categorías profesionais nos departamentos de cociña e de sala.	• Equipamentos informáticos. • Apuntes, diversas páxinas web do sector • Modelos de organigramas en empresas de restauración. • Modelos de profesiogramas.	• PE.1 - BC1 curriculum • PE.9 - BC1 curriculum • PE.13 - BC1 curriculum • PE.14 - BC1 curriculum • PE.15 - BC1 curriculum	4,0
					TOTAL	**20,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O valor nutricional da nosa oferta	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer a relación entre alimentación e nutrición. 1.2 Identificar as necesidades nutricionais do organismo humano. 1.3 Diferenciar as etapas básicas dos procesos de alimentación e nutrición. 1.4 Identificar os nutrientes, as súas principais funcións e as fontes que os proporcionan.	1	Alimentación e nutrición	8,0
2.1 Identificar as recomendacións diarias de alimentos e calcular as necesidades enerxéticas consecuentes. 2.2 Recoñecer os valores para a saúde da dieta mediterránea e da dieta atlántica. 2.3 Describir as dietas tipo.	2	Dietas equilibradas e saudables	7,0
3.1 Caracterizar as dietas para necesidades alimentarias específicas. 3.2 Coñecer as características da dieta mediterranea e atlántica	3	Dietas para persoas con necesidades alimentarias especiais	6,0
		TOTAL	**21**

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 Caracterizáronse os grupos de alimentos.			0
CA2.1.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.	• PE.1 - BC2 curriculum	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1.2 Caracterizáronse os grupos de alimentos dentro das dietas	• PE.2 - BC2 curriculum	S	10
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.			0
CA2.2.1 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.	• PE.3 - BC2 curriculum	S	10
CA2.2.2 Identificáronse nutrientes nas dietas	• PE.4 - BC2 curriculum	S	10
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.	• PE.5 - BC2 curriculum	N	10
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.	• PE.6 - BC2 curriculum	S	10
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.	• PE.7 - BC2 curriculum	N	10
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.			0
CA2.6.1 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea e da variedade de métodos de cociñado.	• PE.8 - BC2 curriculum	N	10
CA2.6.2 Recoñecéronse os valores para a saúde , da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.	• PE.9 - BC2 curriculum	N	10
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.	• PE.10 - BC2 curriculum	S	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Necesidades nutricionais.
Dieta equilibrada.

Contidos
Dieta equilibrada.
Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.

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	
Alimentación e nutrición - Identificaremos os nutrientes que conteñen os alimentos e as funións que cumplen no organismo	• Introduce os conceptos básicos de alimentación, nutrición e dietética. Explica que nutrientes conteñen os distintos alimentos e que funcións cumplen no organismo. • Explicación da pirámide alimentaria	• Cumplimentar cuestionarios sobre as funcións que exercen os diferentes nutrientes • Confeccionar cuadro comparativo de alimentos e as suas funcións nutricionais. • Cálculo da valoración nutricional dun menú completo • cuestionario	• Documento coa valoración nutricional dun menú completo. • Ficha de traballo sobre as necesidades nutricionais deo ser humano en racións diarias segundo a rolda dos alimentos. • Suposto práctico resolto sobre as funcións que exercen os diferentes nutrientes.	• Táboa de composición de alimentos de NUTRICIA. • Apuntes profesor. Páxinas web sector • Fichas técnicas de traballo. • Páxina web: BEDCA (Base de datos española de composición de alimentos).http://www.bedca.net/bdpub/index.php • Equipamentos informáticos. • Páxina web: SEH (Sociedade española de hipertensión) http://www.seh-lelha.org/alimento.htm • UNED. Base de datos en liña, na súa web.	• PE.1 - BC2 curriculum • PE.3 - BC2 curriculum • PE.5 - BC2 curriculum	8,0
Dietas equilibradas e saudables - Identificaremos as recomendacións diarias de alimentos e calcularesmos as necesidades enerxéticas dos individuos. Deseñaremos dietas equilibradas, saudables e variadas.	• Explica como deseñar dietas equilibradas, saudables e variadas.	• Comparación da dieta mediterránea e dieta atlántica. • Elaboración dun menú equilibrado • Análisis das outras dietas	• Estudo de autoavaliación da súa propia alimentación. • Menú semanal para un determinado colectivo. • Estudo sobre o decálogo da dieta mediterránea e a dieta atlántica.	• Equipamentos informáticos. • Modelos de dietas mediterránea e atlántica. • Apuntes	• PE.2 - BC2 curriculum • PE.4 - BC2 curriculum • PE.6 - BC2 curriculum	7,0

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	
		• Realización de cuestionario	• Dieta Mediterránea e Dieta Atlántica	• Estudos sobre dieta mediterránea. Páxina web: http://dietamediterranea.com/ Fundación Dieta Mediterránea. • Estudos sobre dieta atlántica. Páxina web: http://www.fundaciondietatlantica.com/ Fundación Dieta Atlántica.	• PE.7 - BC2 curriculum • PE.8 - BC2 curriculum • PE.9 - BC2 curriculum	
Dietas para persoas con necesidades alimentarias especiais - Caracterizaremos dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas (intolerancias ao gluten, dietas para persoas con diabetes, dietas pobres en colesterol, dietas hipocalóricas e dietas hiposódicas).	• Explica as dietas especiais máis habituais (intolerancias ao gluten, dietas para persoas con diabetes, dietas pobres en colesterol, dietas hipocalóricas e dietas hiposódicas).	• Análisis de los alimentos incluidos nas dietas especiais • Elaborar menús para persoas con necesidades nutricionais especiais	• Dietas adaptadas	• Equipamentos informáticos. • Páxina web asociación de celíacos de Galicia: http://www.celiacosgalicia.es/web/ • Apuntes e páxinas web específicas, Páxina AESAN	• PE.10 - BC2 curriculum	6,0
					TOTAL	**21,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Ofertas Gastronómicas	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.	NO
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	NO
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Relacionar as ofertas gastronómicas coas fórmulas de restauración. 1.2 Identificar as características das principais ofertas gastronómicas 1.3 Describir e argumentar os criterios aplicados na elaboración das ofertas gastronómicas.	1	Tipos de ofertas gastronómicas	9,0
2.1 Ter en conta as características e as necesidades da clientela na planificación de ofertas gastronómicas. 2.2 Comprobar e valorar o equilibrio interno da oferta. 2.3 Definir necesidades de variación e rotación de ofertas. 2.4 Aplicar as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.	2	Deseño de ofertas gastronómicas	10,0
3.1 Valorar o rendemento dunha carta para proceder a súa renovación. 3.2 Aplicar as técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.	3	Renovación da carta	6,0
		TOTAL	**25**

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 (%)
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.	• PE.1 - BC1 curriculum	N	5
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.			0
CA2.5.1 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta como elemento determinante oferta gastronómica	• PE.2 - BC2 curriculum	N	5
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.	• PE.3 - BC3 curriculum	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.			0
CA3.2.1 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren	• PE.4 - BC3 curriculum	S	10
CA3.2.3 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Estableceuse o nome das ofertas.	• PE.5 - BC3 curriculum	S	10
CA3.2.6 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Determinouse a presentación da oferta.	• PE.6 - BC3 curriculum	S	10
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.	• PE.7 - BC4 curriculum	N	5
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.	• PE.8 - BC4 curriculumto dado	N	5
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.	• PE.9 - BC4 curriculum	N	5
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.	• PE.10 - BC4 curriculum	N	5
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.			0
CA4.9.1 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.	• PE.11 - BC4 curriculum	S	10
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelaría e repostaría, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.	• PE.12 - BC4 curriculum	S	10
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.	• PE.13 - BC5 curriculum	N	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Normativa reguladora de la composición de la oferta gastronómica
Dieta equilibrada.
Dieta equilibrada como elemento da oferta gastronómica

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Contidos
Descrición, caracterización e clases de ofertas.
0Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Realización de ofertas básicas.
Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.
Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.
Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.
Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.
Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.
Cultura gastronómica galega.
Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.
Elementos e variables das ofertas.
Elementos e variables das ofertas.
O componente nutricional das ofertas
Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.
Análise da oferta
Análise nutricional da oferta
Planificación das ofertas gastronómicas.
Identificación caracteristicas e necesidades da clientela
Medidas nutricionais e hábitos saudables
Técnicas publicitarias de venda

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	
Tipos de ofertas gastronómicas - Identificaremos os compoñentes e variables mais característicos das ofertas gastronómicas e estudaremos a súa tipoloxía.	• Explicación do concepto de ofertas gastronómicas , os seus compoñentes e variables, así como a tipoloxía de ofertas. establecementos de restauración. • Explicación do menú e os distintos tipos • Explicación da carta e os distintos tipos	• Análisis y clasificación de diferentes ofertas presentadas • Busca e análisis de distintos tipos de cartas e menús . • Elaboración dunha rotación de menús • Elaboración cuestionario	• Relación da oferta gastronómica dun establecemento especializado en banquetes. • Comparativa entre carta clásica e carta moderna de pratos dun restaurante. • Estudo sobre a valoración de menús de establecementos de restauración.	• Equipamentos informáticos. • Apuntes e páxinas web específicas • Modelos de ofertas gastronómicas de establecementos de restauración	• PE.3 - BC3 curriculum • PE.5 - BC3 curriculum	9,0
Deseño de ofertas gastronómicas - Analizaremos os principais factores a ter en conta no deseño de ofertas gastronómicas e a súa aplicación ao deseño da carta física dun establecemento de restauración.	• Explicación principais contidos • Realización do exercicio de confección de unha carta de pratos. Presentación o resto da clase. • Presentación dos erros más frecuentes nas ofertas gastronómicas	• Analise crítico de distintos tipos de cartas • Deseño gráfico da carta anterior • Identificación dos principais erros en varios exemplos	• Análise da carta de pratos dun establecemento de restauración. • Sistema de rotación de menús. • A carta física de pratos dun establecemento de restauración	• Equipamentos informáticos. • Modelos de cartas de pratos. • Modelos de enquisas de satisfacción da clientela. • Páxinas web e aplicacións informáticas elaboración de cartas • Apuntes	• PE.1 - BC1 curriculum • PE.2 - BC2 curriculum • PE.4 - BC3 curriculum • PE.7 - BC4 curriculum • PE.8 - BC4 curriculumto dado • PE.9 - BC4 curriculum • PE.10 - BC4 curriculum • PE.11 - BC4 curriculum • PE.12 - BC4 curriculum	10,0
Renovación da carta - Valoraremos o rendemento dunha carta para proceder a súa renovación, a través da técnica de menú engineering.	• Explica a técnica do menú engineering e a súa aplicación á carta dun establecemento de	• Analiza e redeseña unha carta mediante a técnica do menú engineering. Aportación de solucións	• Análisis dunha carta mediante a técnica do menú engineering.	• Supostos prácticos de menú engineering.	• PE.6 - BC3 curriculum	6,0

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	
	restauración. • Explica os pasos a seguir para insertar as fórmulas unha folla de cálculo. Propón exemplos para resolver empregando dito modelo.	• Prepara un modelo de folla de cálculo para aplicar a técnica do menú engineering.	• Modelo de folla de cálculo para aplicar a técnica de menú engineering.	• Equipos informáticos. • Apuntes	• PE.13 - BC5 curriculum	
					TOTAL	25,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Custos e prezos nas Ofertas Gastronómicas	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	NO
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar a documentación asociada ao cálculo de custos. 1.2 Identificar as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.	1	Cálculo do custo da oferta gastronómica	12,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.3 Valorar e determinar os custos das elaboracións culinarias. 1.4 Formalizar a documentación específica.			
2.1 Recoñecer os métodos de fixación de prezos da oferta gastronómica. 2.2 Utilizar os medios ofimáticos dispoñibles. 2.3 Analizar as ofertas gastronómicas atendendo o prezo	2	Fixación de prezos da oferta gastronómica	9,0
		TOTAL	**21**

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 (%)
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.			0
CA1.5.1 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia	• PE.1 - BC1 curriculum.	N	5
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.			0
CA3.2.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Definiuse a estrutura da oferta.	• PE.2 - BC3 curriculum	S	5
CA3.2.4 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.	• PE.3 - BC3 curriculum	S	5
CA3.2.5 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas.	• PE.4 - BC3 curriculum	S	5
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.	• PE.5 - BC4 curriculum	S	5
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.	• PE.6 - BC4 curriculum	S	5
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.	• PE.7 - BC4 curriculum	S	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.	• PE.8 - BC4 curriculum	S	5
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.			0
CA4.9.2 Valorouse o rendemento dunha carta para proceder a súa renovación.	• PE.9 - BC4 curriculum	S	10
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.	• PE.10 - BC5 curriculum	N	5
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.	• PE.11 - BC5 curriculum	S	5
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.	• PE.12 - BC5 curriculum	S	5
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.	• PE.13 - BC5curriculum	S	5
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.	• PE.14 - BC5 curriculum	N	10
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.	• PE.15 - BC5 curriculum	S	5
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.	• PE.16 - BC5 curriculum	S	5
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.	• PE.17 - BC5 curriculum	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Normativa reguladora do establecemento de prezos e a súa publicidade
Valoración de resultados.
Elementos e variables das ofertas.
Custo oferta
Prezo oferta

Contidos
Análise económico da oferta
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.
Prezo de venda.
Compoñentes prezo de venda.
Métodos de fixación do prezo de venda
Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.
Posibilidades de aforro enerxético.

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	
Cálculo do custo da oferta gastronómica - Identificaremos os elementos que integran a estrutura de custos en restauración, calcularemos o custo das diferentes elaboracións mediante escandallos.	• Explica a estrutura de custos en restauración e os seus compoñentes. • Explica o test de rendemento e a súa utilidade no cálculo do custo das materias primas que teñen minguas. • Explica a utilidade e as partes dun escandallo de pratos e as diferenzas coa receita estándar.	• Resolve exercicios relacionados coa estrutura de custos, cálculo da marxe bruta, custo de materias primas e custos de fabricación. • Calcula o custo das materias primas • Realización de escandallo • Elaboración de supostos e cuestionarios de escandallos	• Test de rendemento. • Escandallo dun prato. • Exercicios resoltos de estrutura de custos, cálculo da marxe bruta, custo de materias primas e custos de fabricación.	• Equipamentos informáticos. • Apuntes • Supostos prácticos de test de rendemento e escandallos de pratos.	• PE.2 - BC3 curriculum • PE.3 - BC3 curriculum • PE.5 - BC4 curriculum • PE.6 - BC4 curriculum • PE.10 - BC5 curriculum • PE.11 - BC5 curriculum • PE.12 - BC5 curriculum	12,0

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	
					• PE.13 - BC5curriculum • PE.14 - BC5 curriculum • PE.16 - BC5 curriculum	
Fixación de prezos da oferta gastronómica - Fixaremos os prezos de venda da oferta gastronómica baseándonos en métodos contables (segundo a porcentaxe de marxe de beneficio e segundo o coeficiente multiplicador) e en métodos de marketing (prezo psicolóxico, prezos segundo a competencia e inxeniería de prezos).	• Explicación das variables a considerar na fixación de prezos • Explica dentro dos modelos de fixación de prezos os métodos contables baseados na porcentaxe de marxe de beneficios e no coeficiente multiplicador. Propón exercicios. • Explica dentro dos modelos de fixación de prezos os métodos de marketing baseados na competencia, no prezo psicolóxico e na inxeniería de prezos (principios de Omnes). Propón exercicios dos principios de Omnes.	• Realiza exercicios de fixación de prezos segundo os distintos métodos • Realiza exercicios dos principios de Omnes. • realización de supostos prácticos • Realización cuestionario	• Exercicios resoltos dos principios de Omnes. • Oferta gastronómica, incluíndo o custo e o prezo. • Listado das preferencias dun establecemento de restauración e análise da variable prezo. • Exercicios resoltos de fixación de prezos segundo a marxe de beneficios e o método do coeficiente multiplicador.	• Supostos dos principios de Omnes. • Apuntes profesor. Páxinas web sector • Equipos infomáticos.	• PE.1 - BC1 curriculum. • PE.4 - BC3 curriculum • PE.7 - BC4 curriculum • PE.8 - BC4 curriculum • PE.9 - BC4 curriculum • PE.15 - BC5 curriculum • PE.17 - BC5 curriculum	9,0
					TOTAL	**21,0**

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

Levarase un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha do aprendizaxe.

Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas dinámicas de traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación das distintas unidades.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

O módulo está dividido en 4 unidades didácticas que avaliaranse individualmente, cun peso cada unha do 25% sobre o total. Deberá estar avaliado positivamente en cada unha das unidades.

O alumno(a) deberá ser avaliado positivamento en todos os mínimos exixibles recollidos no punto 4 C desta programación de cada unidade.

Os instrumentos de avaliación consisitirán en probas escritas que podrán ser : tipo test, preguntas de respostas breves ou resolución de supostos prácticos, etc.

Cada unidade didáctica calificarase de 1 a 10 puntos.

En caso de non superar algún dos contidos mínimos exixibles (cando a maioria estean alcanzados) e coa finalidade de que o alumnado supere a avaliación, asignaranse tarefas de reforzo, individuales, na aula ou na aula virtual, para poder acadarlo antes da avaliación correspondiente.

A nota do 1º trimestre será a media ponderada das unidades impartidas.
A nota do 2º trimestre coincidirá coa nota final do módulo, no caso de ser positivas, e será a media aritmética dos dous trimestres expresada en números enteiros, polo que os decimáles redondearanse a alza, segundo o acordo do departamento en reunión do 17/09/24 , a partires de 0,75.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades na aula e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

Antes do remate da 2ª avaliación que da o acceso a FCT, realizarase unha proba escrita consistente nun test o/ou respontas curtas o/ou supostos prácticos, sobre os contidos da unidade/s didáctica/s non superada/s.

Para superar esta proba deberá acadarse como mínimo 5 sobre 10 e fará a media con a/as outras unidades do trimestre según o recollido nos criterios de avaliación.

Os alumnos que non podan acceder a FCT por ter o módulo pendente, entregarselles xunto cas notas de 2ª avaliación, o informe individualizado indicando os Resultados de avaliación non acadados, as actividade a realizar e a temporalización para a súa recuperación.

Durante el período de FCT se programarán actividades de recuperación do módulo para o alumnado suspenso dalgunha, ou de todas, as unidades didácticas.
Os/as alumnos/as con perda de dereito a avaliación continua poderán incorporarse a ditas actividades.

.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Realizarase unha proba extraordinaria antes da FCT (en marzo o en xuño) para os alumnos con perda de dereito a avaliación continua puntuable de 1 a 10 puntos.
Para superar a proba o alumno deberá superar todas as cuestións relativas os contenidos mínimos esixibles que representan o 50% do total.

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

Coa axuda desta aplicación e na versión de traballo recolleranse as posibles desviacións que se vaian producindo sobre a programación inicial, así como a valoración e o resultado das actividades realizadas en relación coa temporalización e os obxectivos acadados. A finalidade, é introducir variacións no futuro que poidan mellorar a programación inicial e a práctica docente.
Mensualmente, farase unha posta en común na reunión de departamento para analizar e reflexionar sobre os resultados obtidos nas respectivas experiencias docentes dos integrantes do mesmo.
Ó final de curso, pasarase unha enquisa ao alumnado para que valoren o desenvolvemento das clases, a práctica docente, a adecuación da esixencia ó currículo do módulo, clima de clase,etc. Así mesmo, o alumnado poderá facer suxestións e á vista das súas respostas, reflexionarase sobre o xeito de dar clase e os aspectos a conservar ou mellorar no futuro.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

No mes de setembro levarase a cabo unha avaliación inicial para coñecer o nivel do alumnado. O fin desta avaliación é detectar a existencia de alumnado orixinario doutros países e con dificultades na fala, e mesmo tamén, o distinto nivel que se pode dar na clase cando hai alumnado procedente da ESO, de Bacharelato ou de estudos universitarios.
Por outra banda, temos o perfil de xente maior que decide volver á formación despois de quedarse no paro e que non saben empregar as novas tecnoloxías. Tamén, é unha maneira de detectar o hábito de traballo que ten cada un, a súa motivación, etc.
A proba de avaliación ten como obxectivo comprobar o nivel de competencias básicas en canto a lectura comprensiva, expresión escrita, razoamento crítico, dominio das TIC e os seus coñecementos previos da materia, así como as súas motivacións e expectativas que teñen con relación a este módulo.
Esta proba desenvólvese nunha sesión lectiva e os resultados da mesma son de uso persoal e profesional, non se lles dará ningún tipo de nota ó alumnado. Aínda que serán comentadas co titor/a do grupo e co resto do equipo docente por se fora preciso adoitar algunha medida especial con relación a algún alumno/a ou a elaboración dun informe.

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

No caso de que o alumno/a non acade globalmente os obxectivos programados teranse en conta as razóns para deseñar algún tipo de medida que lle axude a acadalos.
Pode consistir simplemente nunha ampliación do prazo de entrega do traballo ou tarefa cando non responde aos criterios de avaliación establecidos previamente pola profesora, pero enténdese que cunha ampliación do prazo poderá mellorar o traballo e correxir os erros que se detecten.
Cando o problema está na non superación dunha proba escrita ou cuestionario, se unha vez escoitadas as razóns dadas polo/a alumno/a, a profesora considera que o único problema foi de non adicarlle suficiente tempo á preparación da mesma, fixará unha nova data para repetir a proba escrita.
Nos casos en que se trate dun alumno/a con necesidades especiais, será preciso ter en conta a valoración que se faga dende orientación e as medidas que consideren nese departamento que se deban adoitar.

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 respeto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.
É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará 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:
- 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 co 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 para a igualdade.
Estará sempre presente, xa que 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.Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa apariencia, colaborar con tódolas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que se produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.
- Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector, visión critica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecementos adquiridos como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, respetar as distintas opinións nos debates
-Educación para a paz.
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 probas, entre outros.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias e extraescolares deste curso están recollidas no libro de actas do seminario, xa que moitas delas dependen da disponibilidade dos lugares que se pretende visitar.
Considerase a participación en actividades que se celebren de xeito ocasional durante o curso, relacionadas con contidos do módulo tales como :
- Vista a restaurantes, hoteis e cociñas de colectividades.
- Conferencias e charlas especializadas de expertos en intolerancias e alerxias alimentarias
- Visitas ferias do sector
- Charlas de profesionais da hostalería

10.Outros apartados

10.1) Reto

Traballarase a posibilidade de coordinarse co profesor de sobremesas e de Produtos culinarios para levar a cabo unha actividade conxunta.