



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	2018/2019	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA ABAD MAQUIEIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

O centro educativo atópase en Pontevedra, capital das Rías Baixas, polo que hai que ter en conta este importante destino turístico dentro de Galicia. O crecemento dos establecementos de restauración na zona están a converter a cociña nunha importante xeneradora de emprego e de oportunidades na cidade.

O módulo profesional de Gastronomía y Nutrición incrementa os coñecemento e a valoración do sector da gastronomía, produto que é importante potenciar para captar os fluxos da crecente demanda e contén a formación necesaria para desempeñar a función de asesoramento gastronómico e dietético en establecementos e empresas de restauración.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Información á clientela sobre a gastronomía autóctona o dunha zona determinada.
- Coñecemento da cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.
- Atención a clientes con necesidades alimentarias específicas.
- Deseño de dietas e menús para establecementos e empresas de restauración.

A programación estará a disposición do alumnado na biblioteca do centro. Ademais a profesora amosarálles ao principio do curso os aspectos máis relevantes (contidos e criterios de avaliación principalmente).

A programación estará a disposición do alumnado na biblioteca do centro. Ademais a profesora amosarálles ao principio do curso os aspectos máis relevantes (contidos e criterios de avaliación principalmente).

**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 (%)
1	Gastronomía: historia e evolución.	Concepto de gastronomía: historias e evolución, movementos, personaxes, acontecementos e publicacións de referencia.	14	25
2	Gastronomía española, galega e internacional.	Estudo das gastronomías das diferentes comunidades autónomas especialmente da galega e das principais cocinas internacionais.	13	25
3	Nutrición e alimentación.	Introdución de conceptos básicos da alimentación e nutrición. A finalidade da nutrición, identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación dos mesmos.	13	25
4	Os principios básicos da dietética.	A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas. A dieta nos establecementos de restauración. Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto á alimentación.	13	25



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Gastronomía: historia e evolución.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identifícanse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñécéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñécéronse e caracterízanse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñécéronse e caracterízanse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Historia e evolución da gastronomía.
Evolución cronolóxica dos movementos e as correntes culinarias: cociña tradicional neorestauración, nouvelle cuisine , e nova cociña española e galega.
Clasificación das ofertas gastronómicas: bufé, carta, etc.
Tendencias actuais.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Gastronomía española, galega e internacional.	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.
CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

4.2.e) Contidos

Contidos
Gastronomías galega e española: características xerais e rexionais.
Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española.
Costumes e tradicións das gastronomías galega e española.
Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
Gastronomía internacional: características xerais por países ou áreas xeográficas.
Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Nutrición e alimentación.	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense os conceptos de alimento e alimentación .
CA3.2 Caracterízase a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

4.3.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición: concepto e diferenzas.
Grupos de alimentos: pirámide ou roda.
Alimentación e a súa influencia na saúde: hábitos alimentarios sans.
Novos hábitos alimentarios da sociedade actual.
Nutrientes e as súas funcións.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Os principios básicos da dietética.	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.
CA4.2 Recoñécéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.3 Recoñécéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.
CA4.4 Recoñécéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
CA4.6 Descríronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

4.4.e) Contidos

Contidos
Dietética: concepto e finalidade.
Necesidades nutricionais e enerxéticas en cada etapa da vida. Metabolismo.
Dietas e estilos de vida.
Importancia das dietas mediterránea e atlántica.
Táboa de composición dos alimentos para a confección de dietas
Dietas tipo e as súas posibles aplicacións en restauración.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Importancia da dieta saudable ao longo da vida.



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

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva en cada unha das unidades didácticas son os seguintes:

Correspondentes a UD1:

- 1.-Identificar e relacionar o significado da gastronomía a través da historia.
- 2.-Recoñecer os movementos, correntes e tendencias actuais no mundo da gastronomía.

Correspondentes a UD2:

- 1.-Relacionar e identificar a gastronomía galega, española e internacional.
- 2.-Recoñecer as elaboracións e produtos galegos, españois e internacionais.
- 3.-Analizar as tradicións e os costumes galegas, españois e internacionais e a súa influencia na gastronomía.

Correspondentes a UD3

- 1.-Definicións e diferenzas entre os termos alimento, alimentación e nutrientes.
- 2.-Establecer a relación dos hábitos alimentario e a súa influencia
- 3.-Identificar os nutrientes as súas funcións e relacións cos grupos de alimentos.

Correspondentes a UD4:

- 1.-Coñecer o concepto de dietética. Análise das necesidades nutricionais e a súa relación co metabolismo.
- 2.-Elaboracións de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas e saber aplicar os principios dietéticos en establecementos de restauración.

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos exigibles en cada unha das unidades didácticas do módulo formativo.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 1 e 10. A cualificación componse da seguinte maneira:

- 70% Probas escritas, tipo test que podan incluír preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, de localización, probas de preguntas de desenvolvemento, supostos teóricos-prácticos. (A cualificación total deste apartado resultará da realización da media ponderada entre as probas realizadas en cada trimestre)
- 30% Traballos individuais ou en grupo, así como presentacións orais cando corresponda, simulacións tipo role playing, gravacións de voz ou vídeo, deseño ou manexo de materiais, novas tecnoloxías, materiais de apoio, documentación e software específicos, aplicación das habilidades comunicativas ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidades de síntese.

Considerarase positiva a avaliación parcial ou final do alumnado cando a nota é igual ou superior aos 5 puntos.

A cualificación total deste apartado resultará da realización da media ponderada entre as probas realizadas en cada trimestre.

A avaliación será continua, avaliando de xeito continuado ao alumnado e considerando o seguinte:

- Realizarase unha avaliación por trimestre según o calendario escolar do centro,
- Cada unha das probas cualificaranse ata 10 puntos, partindo de que a puntuación final mínima é de 1
- Por debaixo da cualificación de 4 non se fará media co resto das probas, polo que a nota dese trimestre será de non aprobado, dado que cada unha das probas está deseñada tendo en conta os contidos mínimos a acadar.
- Faranse probas de recuperación unicamente das partes non superadas, respetando as notas das outras probas.
- Non se realizarán recuperacións parciais por trimestre das partes dos contidos mínimos non acadados ata o período establecido no calendario escolar.

- Faranse probas de recuperación unicamente das partes non superadas respectando as notas das avaliación.
- En ningún caso serán avaliados traballos fóra de prazo, nin lecturas literais de textos.

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 e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento.

- Terán un carácter de síntese e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

A cualificación componse da seguinte maneira:

- 70% Cuestionarios escritos.
- 30% Traballos individuais ou en grupo, así como presentacións orais cando corresponda, simulacións tipo role playing, gravacións de voz ou vídeo, deseño ou manexo de materiais, novas tecnoloxías, materiais de apoio, documentación e software específicos, aplicación das habilidades comunicativas ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidades de síntese.

A ter en conta:

- 1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) De non ter aprobadas todas as avaliacións, os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.
- 3) As probas, por regra xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito. As que poden ser realizables de forma autónoma serán supostos e probas prácticas a desenvolver polo alumnado coa coordinación da profesora.
- 4) Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.

É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera os exames de recuperación de xuño, ou os extraordinarios, excepto no caso de que se presenten antes destes últimos.

Os alumnos que teñan o módulo pendente terán que facer dende o período de outubro a marzo diferentes exercicios e un traballo que a profesora lle va ir dando e guiando. Sendo os criterios de cualificación e avaliación os anteriormente citados.

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

O alumnado deberá superar un exercicio personalizado teórico- práctico baseado nos contidos mínimos esixibles. Esta proba poderá estar dividida en tantas partes como o profesor considere necesario.

Ao alumnado que presente PD permitiráselle a realización das mesmas probas co resto dos alumnos/as do módulo. Estas probas poderán ser

cualificadas ou non segundo o criterio da profesora, e a casuística que haxa orixinado o PD.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

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

O 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 proponendo 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 que 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 De acordo con artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores



Ademais dos contidos desenvolvidos en cada unidade, hai outros contidos que se tratarán ao longo de todo o curso, e como tales non se poden adscribir a unha soa unidade ou bloque didáctico.

Os temas transversais preséntanse como un conxunto de contidos que interactúan en todas as áreas do currículo escolar, e o seu desenvolvemento afecta a súa globalidade; non se trata pois dun conxunto de ensinanzas autónomas, senón máis ben dunha serie de elementos da aprendizaxe sumamente globalizados.

Os temas transversais deben impregnar a actividade docente e estar presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade.

Entre os temas transversais que teñen unha presenza máis relevante nesta materia destácanse:

- Educación para a saúde: apreciar a importancia de traballar, en calquera ámbito e sobre todo no sector da hostalaría e turismo, de maneira ordenada, pulcra e precisa.
- Educación do consumidor: sensibilizar ao alumnado no consumo responsable creando unha conciencia crítica.
- Educación ambiental: descubrir, apreciar e valorar a importancia da natureza e do medio, sensibilizando no aforro enerxético, reciclaxe do material funxible e sostenibilidade.
- TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias a formación encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos
- Homenaxe a Suso Domínguez
- Outros actos realizados.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico ou non.

- Charlas e conferencias de profesionais da Hostelería e do sector turístico en xeral.
- Visita ás feiras turísticas da zoa e as súas xornadas técnicas/conferencias (Ferpalia, Expogalaecia, Alimentaria, forum gastronómico, etc)
- Visita a praza de abastos, hoteis e restaurantes que teñan recoñecemento a nivel galego ou nacional

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado dos aspectos básicos da programación

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

- Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada
- Criterios xerais de cualificación e normas básicas
- Proceso de recuperación, de selo caso
- Actividades previstas durante o curso escolar



Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñendoa no aula con todo o grupo. Una vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turismo.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na páxina web e na aula virtual.