

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	2023/2024	2	53	53

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ANA DOLORES YÁÑEZ FRAGUELA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A formación profesional abrangue o conxunto de accións formativas estreitamente relacionadas coas ocupacións, as profesións, e o mercado de traballo, que ten por finalidade preparar ao alumnado para a actividade nun campo profesional.

A superación deste módulo xunto cos outros que conforman o ciclo formativo dá lugar ao correspondente título de Técnico superior en Dirección de Servizos de Restauración.

A gastronomía é parte da cultura dun país, e a comida é tema de todos tal e como se reflicta en multitude de manifestacións: está de moda nos medios de comunicación, está presente en rutas de viaxes e entretenimento e, o longo do país atopamos infinidade de festas gastronómicas.

Nos últimos anos vivimos baixo un asombroso crecemento gastronómico e, críticos, cociñeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario que ten un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico.

Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter a cociña nunha importante xeneradora de emprego e de oportunidades.

O módulo profesional de Gastronomía e Nutrición incrementa os coñecementos 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 didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1.

A programación é un texto aberto aos cambios que se producen ao longo do curso, non só no ámbito pedagóxico, senón que tamén se prestará atención os cambios que se producen a nivel mundial, máis tendo en conta a coxuntura económica actual e a retraxibilidade do fenómeno turístico. É dicir, o feed-back entre novas e aula debe ser continuo, tomando o pulso dos cambios que podan facer modificar contidos e temporalización da programación.

**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	Historia da gastronomía. Tendencias e correntes gastronómicas	Coñecer a evolución da gastronomía a longo da historia. Recoñece-mento dos movementos culinarios e os seus representantes	10	20
2	Gastronomía galega e española. Elaboracións e produtos máis representativos destas cocinas	Visión gastronómica das diferentes Comunidades autónomas	10	20
3	Gastronomía Internacional.	Coñecer a Gastronomía máis representativa dos diferentes países, áreas ou zonas xeográficas mundiais.	10	20
4	Nutrición. Identificación de nutrientes e hábitos alimenticios	Identificar os nutrientes, os grupos de alimentos e os novos hábitos alimenticios.	10	20
5	Dietética necesidades nutricionais e dietas. Tipos de menús	Elaboración de dietas e menús	13	20

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Historia da gastronomía. Tendencias e correntes gastronómicas	10

**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.

Criterios de avaliación
CA1.2.1 Recoñeceronse e explicáronse as principais características das culturas e civilizacións na historia da gastronomía, dende a prehistoria ata a Idade contemporánea.
CA1.2.2 Demostrouse participación ,orde e respecto na elaboración das tarefas segundo as instrucións dadas pola profesora
CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.

#### 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 galega e española. Elaboracións e produtos máis representativos destas cociñas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

**4.2.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.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Gastronomías galega e española: características xerais e rexionais.
Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española.
Costumes e tradicións das gastronomías galega e española.
Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Gastronomia Internacional.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Identifícanse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 Recoñécense as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Gastronomía internacional: características xerais por países ou áreas xeográficas.
Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Nutrición. Identificación de nutrientes e hábitos alimenticios	10

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

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

**4.4.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 .

Criterios de avaliación
CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.4.1 Demostrouse participación ,orde e respecto na elaboración das tarefas segundo as instrucións dadas pola profesora
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.

#### 4.4.e) Contidos

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

#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Dietética necesidades nutricionais e dietas. Tipos de menús	13

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

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

**4.5.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 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
CA4.6 Descríbense 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.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Dietética: concepto e finalidade.
Necesidades nutricionais e enerxéticas en cada etapa da vida. Metabolismo.
Dietas e estilos de vida.



## Contidos

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 exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo darán conta da consecución de todos os Resultados de Aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grado de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade, dado que se trata de ensinanzas presenciais, o alumnado deberá asistir regularmente ás actividades programadas, considerándose Perda de Avaliación Continua cando o número de faltas inxustificadas supere o 10% da duración total do módulo tal e como se establece na Orde do 12 de xullo de 2011 (DOG nº 136/2011 do 15 de xullo).

Estes contidos 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 da avaliación ordinaria do módulo.

O conxunto de mínimos esixibles para o módulo de GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN están expresados en cada unidade didáctica.

**CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN**

O procedemento de avaliación basearase no sistema de avaliación continua e integral do alumnado, polo que non só serán tidos en conta os exames para determinar a nota final, senón todo o traballo que o alumnado leva a cabo diariamente en relación ao módulo que aquí se trata.

Os criterios de cualificación que se terán en conta para calcular a nota global, son os seguintes:

1) Probas obxectivas escritas e/ou orais (test, preguntas breves, casos prácticos, etc.) de contidos conceptuais, que representarán o 60% da valoración total do módulo (nota máxima 6 puntos sobre 10).

- Levarase a cabo unha ou varias probas en cada trimestre coas unidades didácticas que se determinen en función do ritmo de evolución do grupo. En caso de ser varias, o cálculo de este apartado será a media aritmética, sempre e cando se acadaran os mínimos esixibles en cada unha das probas.
- No caso da non consecución dos mínimos esixibles nas probas realizadas, o alumnado deberá realizar a correspondente recuperación nas datas que se establezan.
- É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas nas datas marcadas a tal efecto. A non asistencia (quedar a valoración do profesor considerar xustificada ou non a falta), suporá a cualificación negativa da avaliación.

2) Probas prácticas orais e/ou escritas (traballos, casos prácticos, exercicios individuais ou grupais) de contidos procedimentais, que representarán o 40% da valoración total do módulo (nota máxima 4 puntos sobre 10). Propóranse coa finalidade de que o alumnado investigue pola súa conta ou de xeito grupal aspectos relativos á materia a tratar. Se valorará a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e uso de recursos, habilidades e destrezas e todos aqueles aspectos procedimentais recollidos nos criterios de avaliación do módulo (creatividade, iniciativa, o esforzo e autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada; presentación, capacidade crítica, capacidade comunicativa e a organización na exposición).

Aqueles traballos nos que se plaxie sen a debida xustificación bibliográfica, non serán cualificados.

- Realizaranse unha ou varias probas prácticas en cada trimestre. En caso de ser varias, o cálculo de este apartado será a media aritmética, sempre e cando se alcanzaran os mínimos esixibles en cada unha das probas.
- A non presentación de algún dos traballos solicitados ou entrega fora das datas límite establecidas, non permitirá facer media co resto de traballos e, polo tanto, considerarase suspenso este apartado.
- No caso da non consecución dos mínimos esixibles nas probas realizadas ou da NON entrega ou entrega fora da data límite establecida polo docente, deberá realizar a correspondente entrega e/ou repetición nas datas e modo establecido polo profesor.
- Así mesmo, é requisito imprescindible a entrega de todas elas na data solicitada a tal efecto, para ter posibilidade de facer media co resto de apartados.
- Se nalgunha avaliación, por decisión do docente, non se realizara ningunha proba práctica, os puntos acumularase á puntuación da proba escrita.

#### CÁLCULO da NOTA de cada AVALIACIÓN

A recordar: a expresión numérica no programa de xestión da Consellería (Xade) faise en forma de cualificación numérica entre 1 e 10, sen decimais.

A nota da avaliación será a suma dos apartados anteriores, sempre que se alcancen os mínimos esixibles en cada un deles. O redondeo farase de xeito matemático.

Para considerar aprobada unha avaliación, a/o alumna/o deberá acadar os mínimos esixibles.

Aquel alumnado que non supere os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación (ver apartado 6a).

#### CÁLCULO da NOTA FINAL do MÓDULO

Para acadar unha cualificación positiva no módulo, a/o alumna/o terá que superar todas as avaliacións, acadando os mínimos esixibles para este módulo., tendo en conta que esta é a media aritmética das notas reais que teña rexistradas o docente (con decimais) das avaliacións, e farase o redondeo hacia o seguinte número enteiro sempre que se supere en 7 décimas o enteiro resultante desta media.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das unidades durante o curso poderá recuperar na avaliación final de xuño.

#### RECUPERACIÓN DO MÓDULO

Aquel alumnado que non superase o módulo, terá que realizar as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

O alumnado que non supere as probas de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deben examinarse de toda a materia no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

#### PÉRDIDA DO DEREITO Á AVALIACIÓN CONTINUA

O alumnado que supere o 10% de faltas non xustificadas respecto do total de horas do módulo, perderá o dereito á avaliación continua (PD), tendo dereito a realizar unha proba final extraordinaria detallada no apartado 6b) desta programación. Esta situación se lle comunicará ao alumnado por escrito segundo o establecido na normativa correspondente.

O Módulo de GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN ten un total de 53 horas, polo que se considerará PD cun total de 6 horas de falta de asistencia non xustificada ao módulo.

O PD supón que aínda que o alumnado ten dereito a seguir asistindo ás clases e poderá seguir participando nas probas prácticas, non será avaliado en ningún caso, durante o curso escolar, ata a proba extraordinaria específica para alumnado con Perda de Dereito a Avaliación Continua, que se levará a cabo nas datas programadas e publicadas no centro educativo para o seu coñecemento.

## 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 unidade didáctica 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 alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no seu 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.

Cabe engadir que unha recuperación non é un procedemento para, en ningún caso, poder mellorar a súa nota inicial (sempre e cando esta fora aprobada), senón só para recuperar aqueles coñecementos mínimos que non se conseguiron acadar.

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

Conforme se determina no artigo 25 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% do número total de sesións.

Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que terá o PD no módulo de acumular un 10% de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase o PD.

O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua no módulo de GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final.

No caso do módulo de GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN, o alumnado será apercibido ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalentes a:

- Apercebemento (superado o 6% da duración do módulo: 53 horas: 3 faltas de asistencia)
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo: 53 horas: 5 faltas de asistencia).



O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistira nunha única proba teórico-práctica que versarán sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

Asemesmo, deberá presentar previamente ao examen todos aqueles traballos solicitados polo docente ao longo do curso ao resto do alumnado ordinario.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.

A ter en conta:

- Para acudir os exames, será obrigatorio presentarse co material necesario para a realización do mesmo.
- Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras, se foran precisas, salvo que o docente encargado do exame considere válido o seu uso.
- O alumnado presentarse puntualmente á proba, quedando fora da mesma aqueles alumnos que cheguen con máis de 15 minutos de retraso, quedando a criterio do docente se a causa que produce a demora é ou non xustificada.
- O alumnado que non poida acudir á proba na data establecida, non terán dereito á repetición da mesma.

## 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 ensinanzaaprendizaxe, 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 no sector, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. As cuestións versarán sobre contidos presentes no módulo.

A información que subministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar ao docente información sobre o que realmente progresa o alumno ao longo do curso respecto aos seus coñecementos iniciais.

Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social máis achegado.

En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumnado

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizará actividades de repaso e supostos prácticos co docente, incidindo nas necesidades propias de cada un deles.

- Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.
- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás súas necesidades.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, ao alumnado que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Valorarase a adaptación e colaboración entre compañeiros, tal e como queda recollido nos contidos actitudinais a acadar.



En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe.

## 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.

Partimos do convencemento de que 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 moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.
- Educación para a igualdade: para fomentar o desenvolvemento das actividades do grupo sen distinción por razón de sexo, así como remarcar a idea de que ambos sexos son igualmente aptos para desempeñar un bo traballo dentro das empresas.
- Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto, tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e os dota de aptitudes, como escoitar e pensar críticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación para o consumidor: os alumnos deberán ter empatía co consumidor ao cal van dirixidos os produtos e servizos que eles desarrollan, poñéndose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.
- Educación para a saúde: apreciar a importancia de traballar, en calquera ámbito e sobre todo no sector turístico, de maneira ordenada, pulcra e precisa. Teranse en conta as normas básicas de hixiene.
- Educación ambiental: descubrir, apreciar e valorar a importancia da natureza e do medio, e colaborar na súa conservación mediante accións de reciclaxe e de consumo racional. Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e o consumo racional de obxectos, etc.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

No desenvolvemento do proceso de enseñanza-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 respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballarase a través de diferentes actividades.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias 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
- Outros actos dentro ou fóra do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos.
- Charlas e conferencias de profesionais do sector turístico.

Actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:

- Visita ás feiras turísticas e as súas xornadas técnicas
- Asistencia a congresos e conferencias do sector turístico
- Visita a empresas galegas do sector da hostelería e do turismo

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

## 10. Outros apartados

### 10.1) Coñecemento da programación por parte do alumnado

Nas primeiras semanas do curso escolar explicaráselle ao grupo de alumnado o plan do curso escolar no módulo, incidindo en:

- Criterios de cualificación e mínimos esixibles, en cada unha das Unidades didácticas.

O alumnado unha vez rematada a explicación asinará un documento onde constará o que se lle explicou.

- Programación xeral do módulo.

A programación do módulo estará disponible, una vez aprobada, en el aula virtual del módulo.