

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 proba libre |

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 | 0 | 53 | 0 |

(*) 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, MARÍA COUCE VIDAL |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultados de aprendizaxe do currículo |
|---|
| RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características. |
| RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos. |
| RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación. |
| 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. |

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

| Criterios de avaliación do currículo |
|---|
| CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía . |
| CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía. |
| 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. |
| CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos. |
| CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española. |

| Crterios de avaliación do currículo |
|---|
| 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. |
| CA3.1 Descríronse os conceptos de alimento e alimentación . |
| 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. |
| CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición. |
| CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións. |
| CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos. |
| 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. |

| Criterios de avaliación do currículo |
|--|
| CA4.6 Descríbense dietas tipo e as súas posibles aplicacións. |
| CA4.7 Aplícanse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración. |
| CA4.8 Caracterízanse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas. |
| CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida. |

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultados de aprendizaxe do currículo |
|---|
| RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características. |
| RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos. |
| RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación. |
| 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. |

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

| Criterios de avaliación do currículo |
|---|
| CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía . |
| CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía. |
| CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía. |
| CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia. |

Crterios de avaliación do currículo

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.

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.

CA3.1 Descríronse os conceptos de alimento e alimentación .

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.

CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.

CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.

CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.

Cráterios de avaliación do currículo

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 Descríbíronse 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.

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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

MÍNIMOS EXIXIBLES

Identificación de tendencias gastronómicas

Historia e evolución da gastronomía.

Evolución cronolóxica dos movementos e as correntes culinarias: cociña tradicional, neorrestauración, "nouvelle cuisine", e nova cociña española e galega.

Clasificación das ofertas gastronómicas: bufé, carta, etc.

Tendencias actuais.

Recoñecemento das gastronomías galega, española e internacional

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.

Identificación das propiedades nutricionais dos alimentos

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.

Aplicación de principios básicos de dietética

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.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Tal e como se manifesta na ORDE do 5 de abril de 2013, pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional, dos establecidos ao abeiro da lei oránica 2/2006, do 3 de maio, de educación, a valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe de cada módulo profesional levarase a cabo a través da realización dunha proba dividida en dúas partes:

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistirá nunha batería de preguntas de desenrolo e/ou de tipo test ou de desenvolvemento. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán a mesma porcentaxe que sumarán as correctas; as non contestadas nin suman nin restan.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma. Esta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos escritos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis

próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste dun exame teórico-escrito, que permita os alumnos elaboralas súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico.

O exame teórico-escrito consistirá nun conxunto de preguntas de desenrolo e/ou ítems de enunciado breve ós que lle seguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgúns casos debe responderse cunha frase curta, unha palabra, unha cifra, etc.

Polo tanto, realizarase en forma de probas obxectivas cujas preguntas serán:

De evocación

Resposta breve

Complementación (nunha frase ou texto que faltan palabras incluír esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

Gráficas (Realizar un gráfico ou dibuxo como resposta. Eje., dibuxo de ángulo agudo).

De discriminación

Duas opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificala opción elixida).

De recoñecemento

Selección múltiple (Exemplo.: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade, etc.).

Elección da mellor resposta (De varias respostas boas elixirla máis adecuada).

Asociación (Exemplo.: asociar dúas palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordeación (Ordenar números de maior a menor)

Localización (Exemplo.: localizar o erro nunha proba de atención ou discriminación)

De probas múltiples (Exemplo.: Dadas operacións de matemáticas identificala aquela o aquelas erróneas).

Tempo máximo da primeira proba 4 horas.



Material necesario: bolígrafo azul, calculadora e regra.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico- escrito cuxo contido poderá consistir en:

Exposicións orais.

Supostos prácticos

Exercicios prácticos co fin de solucionar situacións aplicando os contidos conceptuais do módulo

Deseñar fichas ou outras actividades determinadas dentro do módulo.

O tempo máximo da segunda proba será de 4 horas.

O alumnado deberá vir provisto dunha calculadora, regra e bolígrafo azul