

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
27016455	Sanxillao	Lugo	2022/2023

**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	2022/2023	0	53	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA MERCEDES FERNÁNDEZ REY
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 Identifícanse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identifícanse 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 Identifícanse 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 Descríbense os conceptos de alimento e alimentación .
CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.5 Descríbiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identifícanse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identifícanse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.
CA4.1 Descríbiuse o concepto de dietética.

Criterios 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.
CA4.6 Descríbense dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
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
CA1.3 Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñecéronse e caracterízanse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterízanse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.
CA2.2 Identifícanse 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.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.6 Identifícanse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identifícanse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.

**Criterios de avaliación do currículo**

CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

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

- CA1.3. Identifícanse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
- CA1.5. Recoñécéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
- CA2.3. Recoñécéronse 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. Identifícanse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
- CA2.8. Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.
- CA3.1. Describíronse os conceptos de "alimento" e "alimentación".
- CA3.2. Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
- CA3.4. Recoñécéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
- CA3.5. Describiuse o concepto de nutrición.
- CA3.6. Identifícanse os nutrientes e as súas funcións.
- 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.
- CA4.4. Recoñécéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
- CA4.5. Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
- CA4.7. 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. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento****4.a) Primeira parte da proba**

A proba constará dunha serie de preguntas que poderán ser tipo test, de desenvolvemento ou definicións, ou ben unha combinación de todas elas. As preguntas tipo test (de resposta múltiple ou de verdadeiro e falso) valoraránse do seguinte xeito: cada pregunta contestada incorrectamente descontará unha das que están ben. Preguntas non contestadas, non descontan.

Tódalas preguntas levarán indicada a súa puntuación. As preguntas de desenvolvemento e definicións calificaránse valorando se o alumno comprendeu os conceptos ou non.

As faltas de ortografía descontarán do seguinte xeito: 0,25 por cada falta e 0,25 por cada 4 faltas de puntuación.

A puntuación final da proba será a suma das puntuacións das distintas preguntas. Hai que obter un 5 para superala.

Non se permite facer o exame con lápiz. Tamén é de obrigado cumprimento apagar os teléfonos móbiles ou dispositivos electrónicos durante o exame.

Pódense empregar (para o estudo anterior ó exame) como libros de consulta para a maioría dos CA, os seguintes:

Gastronomía y Nutrición. Ed. Síntesis. Javier Martínez Monzó

Gastronomía, Alimentación y Nutrición. Ed. Síntesis. Javier Martínez Monzó. Purificación García Segovia

Gastronomía y Nutrición. Ed. Paraninfo. José Luis Armendariz Sanz

Gastronomía y Nutrición. Ed Altamar. David Beltán, Marc Castelló. Xavier Gruber. Pedro Sainz. Jonathan Rodríguez

#### 4.b) Segunda parte da proba

A proba constará dunha serie de exercicios prácticos derivados dos criterios de avaliación citados anteriormente.

Tódalas preguntas levarán indicada a súa puntuación. A puntuación mínima para superar a proba e de 5 puntos sobre 10.

As faltas de ortografía descontarán do seguinte xeito: 0,25 por cada falta e 0,25 por cada 4 faltas de puntuación.

A puntuación final da proba será a suma das puntuacións das distintas preguntas. Hai que obter un 5 para superala.

Non se permite facer o exame con lápiz. Tamén é de obrigado cumprimento apagar os teléfonos móbiles ou dispositivos electrónicos durante o exame.

Pódense empregar (para o estudo anterior ó exame) como libros de consulta para a maioría dos CA, os seguintes:

Gastronomía y Nutrición. Ed. Síntesis. Javier Martínez Monzó

Gastronomía, Alimentación y Nutrición. Ed. Síntesis. Javier Martínez Monzó. Purificación García Segovia

Gastronomía y Nutrición. Ed. Paraninfo. José Luis Armendariz Sanz

Gastronomía y Nutrición. Ed Altamar. David Beltán, Marc Castelló. Xavier Gruber. Pedro Sainz. Jonathan Rodríguez