

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

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 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	LARA MARÍA LÓPEZ CALVIÑO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Durante os últimos anos, os hábitos alimentarios da sociedade española foron modificándose achegándose máis a modelos anglosaxóns. Aínda así, España mantén peculiaridades nos seus hábitos alimentarios arraigados na cultura e nunha tradición gastronómica sólida e recoñecida. Para comprender mellor a nova situación alimentaria, as novas tendencias de alimentación e por tanto, os modelos de alimentación actuais, hai que entender os cambios que sufríu a poboación nos últimos anos dende o punto de vista tecnolóxico, económico, social, cultural e político legais que afectou ao modelo alimentario da nosa poboación. Por iso é importante formar aos nosos estudantes neste módulo co obxectivo de que poidan satisfacer os intereses que solicita a súa clientela.

De xeito xeral o título de Técnico Superior en Dirección de Cociña en restauración identifícase polos seguintes elementos:

Competencia xeral.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.



- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

Contorno profesional.

1. As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvese en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.

Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
- ¿ Director/ora de cociña.
- ¿ Xefe/a de produción en cociña.
- ¿ Xefe/a de cociña.
- ¿ Segundo/a xefe/a de cociña.
- ¿ Xefe/a de operacións de cátering.
- ¿ Xefe/a de partida.
- ¿ Cociñeiro/a.
- ¿ Encargado de economato e adega.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. Na actualidade hai un importante número de empresas dedicadas ao sector da hostalaría, entre hoteis, restaurantes, cafetarías, bares, hospitais, colectividade, catering, discotecas, pubs etc., o que repercute nun grande volume de persoas traballando na especialidade de servizos, e cun notable incremento en época de verán. Trátase, xa que logo, dun dos sectores máis salientables na economía de Galicia.

2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no crecemento dos restaurantes tradicionais, de luxo, e dos chamados «de autor» -en España existe o triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa-, entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividade (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer etc.) e das chamadas «empresas de restauración moderna» ou de «neorrestauración», que abranguen unha ampla gama de conceptos.

Outros establecementos, como cafetarías, cervexarías, pubs, discotecas, bares etc., seguen a ocupar unha importante porcentaxe na oferta de establecementos de hostalaría.

3. Por causa da grande diversificación de actividades empresariais no sector de hostalaría e, máis concretamente, no subsector de restauración,



faise indispensable a aparición de profesionais cualificados para dirixiren e supervisaren a grande cantidade de empresas de servizos de comidas e bebidas. Deben ser profesionais do sector que saiban adecuarse e responder ás novas estruturas organizativas, produtivas e de servizos.

4. As funcións que desempeñarán estas persoas tituladas relaciónanse coa dirección, a comercialización dos produtos, a organización de eventos e servizos de restauración e das unidades de produción etc. A evolución profesional relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas técnicas e novos sistemas de atención e servizo á clientela, programas informáticos para a xestión e o control de establecementos e servizos, e o uso continuo da internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e das maquinarias adecuadas ao tipo de oferta gastronómica e de servizo.



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	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.	11	15
2	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 a alimentación	11	15
3	Gastronomía: historia e evolución.	Concepto de gastronomía: historia e evolución, movementos, personaxes, acontecementos e publicacións de referencia.	8	25
4	Gastronomía galega e española	Estudo da gastronomía galega e das diferentes comunidades autónomas	8	25
5	Gastronomía Internacional	Estudo das principais cocinas internacionais.	15	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Nutrición e Alimentación	11

4.1.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

4.1.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 Caracterízouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relaciónáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñécéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identifícaronse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identifícaronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

4.1.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.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Os principios básicos da dietética	11

4.2.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

4.2.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 Descríbironse 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.

4.2.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.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Gastronomía: historia e evolución.	8

4.3.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

4.3.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 Identifícaronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identifícaronse 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.

4.3.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.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Gastronomía galega e española	8

4.4.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

4.4.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.

4.4.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.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Gatronomía Internacional	15

4.5.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

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

Criterios de avaliación
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.

4.5.e) Contidos

Contidos
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.



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

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c.

Expóñense a continuación:

UD.1

CA3.3 - Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.

CA3.4 - Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

CA3.6 - Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.

UD.2

CA4.2 - Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.

CA4.5 - Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.

CA4.6 - Describíronse 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.

UD.3

CA1.1 - Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .

CA1.2 - Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.

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.

UD.4

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.

UD.5

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.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente os resultados de aprendizaxe antes expostos.

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

-Cuestionarios escritos (tipo test, preguntas curtas, casos prácticos, e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo):

50%

-Traballos de investigación e desenvolvemento de contidos orais ou escritos: 50%

Estas actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e /ou en grupo servirannos para avaliar procedementos; traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. É preciso destacar 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 cos exames de recuperación de xunio, agás que se presenten antes destes últimos.

Para superar a avaliación o alumno/a debe acadar un mínimo de 5 en todos os apartados.

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe; este seguimento farase de xeito individualizado valorando tamén as relacións interpersoais e o traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final. Se o alumno/a non acada o 5 terá que recuperar.

Se nalgunha das avaliacións a profesora decide non incorporar algúns dos criterios de cualificación para obter a nota, a puntuación recaerá integramente nas probas realizadas.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aquelas que estean suspensas no periodo estipulado. Non superará o modulo o alumnado que non teña como mínimo un 5 en cada unha das avaliacións aínda que a media entre elas sexa superior a 5.

Cómpre sinalar que ter a terceira avaliación aprobada non implica a superación do módulo.

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

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 alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera os exames de recuperación de xuño, ou os extraordinarios, agás no caso de que se presenten antes destes últimos.

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

- A recuperación do módulo levaranse a cabo sempre antes do 21 de xuño en horario que determinará a xefatura de estudos co profesor do módulo e o titor do ciclo.

A proba estará baseada nos criterios de realización dentro dos mínimos esixibles. Deberán presentar os traballos correspondentes, suspensos ou non presentados no seu momento obrigatoriamente, para poder optar á proba de recuperación. Terá 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 (5 p), ó longo do curso.

As avaliacións terá unha cualificación de 1 e 10 e se terán en conta os seguintes aspectos:

- 1) O alumnado debe demostrar que superan 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 periodo estipulado.
- 3) Nas probas escritas o alumnado deberá desenvolver un cuestionario formado por unha mixtura de preguntas curtas e outras de desenvolvemento.



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.

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

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

Segundo a RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018 o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua neste módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde o 12 de xullo de 2011.

A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente. Para elo o alumnado deberá superar as seguintes probas:

- Presentación dos traballos propostos da materia durante o curso.
- Proba teórico e práctica, escrita e oral, dos contidos mínimos do módulo non acadados.

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

- A recuperación do módulo levaranse a cabo sempre antes do 21 de xuño en horario que determinará a xefatura de estudos co profesor do módulo e o titor do ciclo.

A proba estará baseada nos criterios de realización dentro dos mínimos esixibles. Deberán presentar os traballos correspondentes obrigatoriamente, para poder optar á proba de recuperación. Terá un carácter de síntese baseada nos mínimos esixibles. Para unha avaliación positiva cómpre acadar os 5 puntos en cada unha das probas.

As avaliacións terá unha cualificación de 1 e 10 e se terán en conta os seguintes aspectos:

- 1) O alumnado deben demostrar que superan o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) Nas probas escritas o alumnado deberá desenvolver un cuestionario formado por unha mixtura de preguntas curtas e outras de desenvolvemento.
- 3) 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.
- 4) Os alumnado que non supere a proba de PD pero promocióne para o seguinte curso, deben examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto, realizando as seguintes tarefas durante os dous primeiros trimestres do curso escolar:
 - Setembro a decembro: consecución de dúas tarefas por escrito propostas polo profesor de entre a materia impartida no trimestre.
 - Xaneiro a marzo: realización de dous traballos de campo e resolución dunha proba escrita proposta polo profesor.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual:

Empregarase a aplicación informática de elaboración e seguimento de programacións.

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 acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD85PRO04.

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. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo.

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

- O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.
- Realizaranse ademais: 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 necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as 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.

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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula, para este módulo podemos destacar:

* Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, 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.

* Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

* Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

* Educación para a convivencia: 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 proba, etc.

Educación do consumidor: fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres...)

* Interculturalidade: traballando dende o principio o respecto as distintas culturas.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

* Conferencias e charlas especializadas.

* Visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa oferta gastronómica

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre 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:

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

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do



centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor quen procederá ao seu arquivo