



## 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 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	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	LOURDES MEILÁN VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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 desenvolvela 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.



**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 o longo da historia. Recoñece-mento dos movementos culinarios e os seus representantes	10	25
2	Gastronomía galega, española e internacional. Elaboración e produtos máis representativos	Visión gastronómica por Comunidades autónomas e países máis salientables	15	25
3	Nutrición. Identificación de nutrimentos e hábitos alimenticios	Identificar os nutrimentos, os grupos de alimentos e os novos hábitos alimenticios.	13	25
4	Dietética necesidades nutricionais e dietas. Tipos de menús	Elaboración de dietas e menús	15	25



#### 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.
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 galega, española e internacional. Elaboración e produtos máis representativos	15

#### 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. Identificación de nutrientes e hábitos alimenticios	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 Recoñécéronse 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	Dietética necesidades nutricionais e dietas. Tipos de menús	15

#### 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 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.

#### 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

-Recoñeceuse a procedencia do termo "gastronomía".

¿ Identifícanse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.

¿ Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.

¿ Recoñécéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.

¿ Recoñécéronse e caracterízanse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.

¿ Recoñécéronse e caracterízanse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.

¿ Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.

¿ Identifícanse as características das gastronomías galega e española.

¿ Recoñécéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.

¿ Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.

¿ Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

¿ Identifícanse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.

¿ Recoñécéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.

¿ Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

¿ Descríbense os conceptos de "alimento" e "alimentación".

¿ Caracterízase a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.

¿ Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.

¿ Recoñécéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

¿ Descríbiuse o concepto de nutrición.

¿ Identifícanse os nutrientes e as súas funcións.

¿ Identifícanse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

- Descríbiuse o concepto de dietética.

¿ Recoñécéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.

¿ Recoñécéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.

¿ Recoñécéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.

¿ Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.

¿ Descríbense dietas tipo e as súas posibles aplicacións.

¿ Aplícanse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en





establecementos de restauración.

¿ Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

¿ Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

O procedemento de avaliación basearase no sistema de avaliación continua, polo que non só serán tenidos en conta os exames para determinar a nota final do alumnado, senón todo o traballo que éste leva a cabo cada día en relación co módulo do que aquí se trata.

En concreto, a nota global será a que corresponda despois de aplicar os criterios que se detallan a continuación:

- Exames: suporá o 60-70% da nota final de cada unha das avaliacións. Levarase a cabo un exame por cada trimestre do curso coas unidades didácticas que se determinen en función do ritmo de evolución do grupo. A nota mínima para que o exame poida facer media co resto dos criterios avaliábeis é un 4,5. De non ser así deberá procederse a correspondente recuperación. Neste apartado a nota máxima será de 7 puntos sobre 10.

- Actividades didácticas e traballos: estes proporanse coa finalidade de que o alumnado investiguen pola súa conta aspectos relativos á materia a tratar e asimesmo leven a cabo aplicacións prácticas dos contidos expostos na aula a fin de mergullalos o máximo posible na realidade profesional do sector. Deste xeito, iranse propoñendo diversas actividades a levar a cabo ó longo do curso académico.

Todas estas actividades e traballos representarán o 20-30% da nota. En cada caso especificarase os requisitos mínimos esixibles, pero en todo momento o alumnado amosará a súa profesionalidade e valía para afrontar as tarefas plantexadas co máximo rigor e profesionalidade, tendo en conta que serán situacións aplicables ós seus entornos laborais.

Todas estas actividades poderán ser orais ou escritas ou ambas as dúas opcións. En todo caso, non se recollerán actividades e/ou traballos que non foran entregados antes da data sinalada como último día de entrega en cada caso, xa que se programará coa antelación suficiente para que cada alumno/a poida prever a súa entrega e en caso de presentarse unha situación imprevista, poderán envialo por correo electrónico.

A nota polos traballos realizados durante o trimestre será a media ponderada entre todos eles. A nota máxima neste apartado será de 3 puntos sobre 10.

- Actitude: este criterio suporá o 10% restante da nota global de cada alumno/a, sendo a nota máxima neste apartado de 1 punto sobre 10.

É preciso que o alumnado teña en consideración que por decreto se establece que o 10% de faltas de asistencia respecto das horas do módulo supón automaticamente unha perda do dereito a avaliación continua, que se lle comunicará por escrito segundo o establecido na normativa correspondente.

Xa que o módulo a tratar nesta programación ten un total de 53 horas, considerárase a PD cun total de 6 horas de falta de asistencia ó módulo.

A perda de avaliación continua supón que aínda que o alumno ten dereito a seguir asistindo as clases e poderá seguir participando nos traballos e actividades propostas, non será avaliado en ningún caso durante o curso escolar ata a proba extraordinaria para alumnos/as con perda de avaliación que se levará a cabo no mes de xuño e que será debidamente programada e publicada no centro educativo para o seu coñecemento.

En canto a actitude e comportamento na aula, os aspectos a avaliar son os seguintes:

Puntualidade na asistencia a clases.

Respeto pola docente e os compañeiros/as.

Participación activa.

Interese nos contidos e nas actividades propostas.

Organización da súa área de estudo/traballo.

Presentación dos traballos e tarefas diversas.

Uso dun vocabulario correcto dentro da aula.

Motivación en canto os contidos da materia.

Respeto polos materiais da aula e do centro.



- Cálculo da nota global: A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así como as anotacións feitas no caderno do profesor.

Para que un alumno obteña unha puntuación positiva na avaliación será necesario acadar unha puntuación mínima de 5 ptos en cada un dos elementos citados anteriormente.

As recuperacións dos exames suspensos se farán en xuño os de primeiro, e no caso de segundo no mes de marzo, polo tanto unha avaliación suspensión non se recuperará aprobando a seguinte avaliación.

Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo; para o redondeo terase en conta os contidos actitudinais. Dita recuperación coincidirá co examen de perda de avaliación continua.

A nota de recuperación será como máximo de 5 ptos

De non haber proba escrita o cálculo da nota farase sobre os contidos actitudinais (10%) e procedimentais (90%).

De non haber traballos-exercicios de aula, a nota farase sobre os contidos conceptuais (90%) e os actitudinais (10%).

Nos meses de Marzo- Xuño realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario e as actividades consistirán no realizado durante o curso académico.

Os alumnos/as con perda de avaliación continua terán que entregar todos os traballos realizados o longo do curso ademais de superar a proba ou probas correspondentes

Para acudir os exames será obrigatorio presentarse co material necesario para a realización do mesmo.

Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras, salvo que o profesor encargado do examen considere válido o seu uso.

O alumnado presentarse puntualmente o exame, quedando fora do exercicio aqueles alumnos que cheguen con máis de 10 minutos de retraso, quedando a criterio do profesor se a causa que produce a demora e ou non xustificada.

Os alumnos que non poidan acudir o exame na data establecida non terán dereito a repetición do mesmo.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

O plan de recuperación pode consistir na realización dunha proba ou tratarse de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumnado que teña pendente unha avaliación irá o examen final coa mesma. Se deixa a criterio do profesor a realización de exames de recuperación distintos o examen final.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

1. Elaborar os distintos supostos prácticos de cada unha das unidades didácticas da programación
- 2 En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación

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

- PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos.

A perda do dereito á avaliación continua supón que o alumnado acadou un número de faltas superior ao 5% xustificadas e un 10% non

xustificadas da carga horaria total do módulo, sendo o total das mesmas un 15% do mesmo. A carga lectiva do módulo son 53 horas. Os alumnos/as que acaden a perda de avaliación continua (PDA) non terán dereito a examinarse nas avaliacións parciais, tendo dereito a realizar unha avaliación extraordinaria no mes de Xuño. Esta proba será un único examen teórico-práctico de todos os contidos do módulo. Para superar esta proba o alumnado deberá acadar no exame unha nota igual ou superior a cinco puntos que supora un 80% da nota total. Será obrigatoria a entrega de todos os traballos feitos o longo do curso que suporán un 20% da nota. A non entrega de todos os traballos suporará un suspenso.

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

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 cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos 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

Ó ser uns contidos que se repiten durante o curso, debe terse en conta o momento no que se realiza a elaboración, os contidos conceptuais e actitudinais de partida, as habilidades e destrezas que posúen, así coma a dificultade da elaboración.

Realización de tests ou preguntas de contestación curta para constata-los coñecementos previos dos alumnos, e poder avaliar posteriormente a súa progresión.

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xeráis.

Así pois, surde a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

- ¿ D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.
- ¿ P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.
- ¿ Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.



¿ A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas ¿ sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

- ¿ As capacidades terminais e os contidos
- ¿ Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.
- ¿ Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.
- ¿ Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.
- ¿ Variacións na secuencia de contidos (temporalización).
- ¿ A metodoloxía
- ¿ Técnicas de traballo cooperativo.
- ¿ Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.
- ¿ Actividades de reforzo, poden ser alternativas.
- ¿ Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.
- ¿ Medidas extraordinarias: A.C.I.
- ¿ A avaliación
- ¿ Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

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 para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar Sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenrolo da programación. A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

#### COMPLEMENTARIAS

oVisita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de catering,



oVisita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos para hostalería

Visita a zonas de marisqueo, bodegas, etc

#### EXTRAESCOLARES

Charla- coloquio sobre Normas de Seguridade e Hixiene na Restauración colectiva Hospitalaria.

Semanas gastronómicas de distintos produtos.

As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, sempre que sexa autorizado polo Consello Social.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Avaliación das unidades didácticas.

En canto a avaliación poderá levar a cabo mediante traballos individuais, exámenes ou probas escritas, así como terase en conta o comportamento, a puntualidade, a realización de tarefas; é dicir, os contidos actitudinais, procedimentais e de contidos