

PROGRAMACIÓN LOOIFP

Versión Alumnado

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	CIFP Manuel Antonio	Vigo	2025/2026

Datos da programación

Ensinanza			Ciclo formativo/Curso de especialización			Grao	
Graos D: Ciclos formativos			D2HOT000200 - Servizos en restauración			A	
Módulo							
MP1708 - Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo (1º)							
Tipo de oferta			Modalidade		Réxime dual		Grupo
Réxime xeral-ordinario			Presencial		Xeral		A
Sesiós semanais	Horas anuais	Duración Sesiós	Sesiós anuais	Sesiós centro			
1	30	60	30	30			

Profesorado responsable

Docentes
Marino Ambrosio, Gloria

Contido	Páxina
Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo.	3
Relación e secuencia de unidades didácticas	3
Asignación de elementos curriculares ás unidades didácticas.	3
Procedemento de avaliación inicial.	9
Criterios de cualificación e recuperación	9
Procedemento de seguimento, recuperación e avaliación das materias pendentes	10
Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito á avaliación continua	11
Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados.	11
Programación da educación en valores.	11
Actividades complementarias e extraescolares.	12
Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente.	12
Outros apartados.	12

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

O sector da hostalaría e a restauración en Vigo, igual que no resto de Galicia, afronta retos importantes en materia de sustentabilidade: elevado consumo de recursos (auga e enerxía), produción de residuos e desperdicio alimentario, así como a necesidade de mellorar as condicións laborais nun ámbito altamente esixente.

Neste contexto, resulta fundamental promover prácticas profesionais sostibles que reduzan o impacto ambiental, melloren a eficiencia dos procesos e favorezan unha restauración socialmente responsable.

A inclusión deste módulo no CIFP Manuel Antonio contribúe a formar profesionais capaces de integrar criterios ambientais, sociais e de boa gobernanza na súa práctica diaria, favorecendo un sector máis competitivo, innovador e comprometido coa sociedade e co medio natural.

O desenvolvemento dos contidos ten como referencia a LOMLOE, a Axenda 2030 de Desenvolvemento Sostible e o manual de apoio Sostenibilidade aplicada al sistema produtivo de Pedro Antonio Tíscar Oliver (Paraninfo).

Relación e secuencia de unidades didácticas

UD	Título	Descrición	% Peso materia	Nº sesións
1	Hostalaría sostible: construíndo un futuro mellor	Introdución ao concepto de desenvolvemento sostible, marcos internacionais e Axenda 2030 cos seus Obxectivos de Desenvolvemento Sostible (ODS), aplicados ao sector hostaleiro.	13	4
2	Retos ambientais e sociais na restauración actual	Identificación dos principais problemas ambientais (auga, enerxía, residuos, desperdicio alimentario, biodiversidade) e sociais (igualdade, pobreza, saúde) que afectan directamente ao sector da hostalaría e restauración.	20	6
3	Boas prácticas sostibles no servizo de restauración	Aplicación de criterios sostibles na vida diaria e no desempeño profesional, con exemplos de consumo responsable, eficiencia de recursos e responsabilidade social no ámbito hostaleiro.	13	4
4	Produtos e servizos sostibles para bares e restaurantes	Economía circular, estratexias 9R, ecodeseño e exemplos prácticos de bens e servizos sostibles no sector da restauración (materias primas locais, envases reciclables, compras responsables).	20	6
5	Accións sostibles no día a día dun establecemento hostaleiro	Estratexias e prácticas que minimicen o impacto ambiental en procesos de restauración: aforro enerxético en cociña e sala, uso racional da auga, xestión de residuos e redución do desperdicio alimentario.	17	5
6	Plans de sustentabilidade en restauración	Análise e elaboración de plans de sustentabilidade adaptados a empresas de hostalaría, identificación de grupos de interese e uso de indicadores para avaliar o desempeño ambiental e social.	17	5

Asignación de elementos curriculares ás unidades didácticas.

UD	Título da UD	Duración
1	Hostalaría sostible: construíndo un futuro mellor	4

Criterios de avaliación
RA1 - Identifica os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza (ASG) relativos á sustentabilidade, tendo en conta o concepto de desenvolvemento sustentable e os marcos internacionais que contribúen á súa consecución
CA1.1 - Describiuse o concepto de sostibilidade, establecendo os marcos e os acordos internacionais asociados ao desenvolvemento sostible
CA1.2 - Identificáronse os piares ambientais, sociais e de gobernanza que inflúen no desenvolvemento sostible das organizacións empresariais
CA1.3 - Relacionáronse os Obxectivos de Desenvolvemento sostible (ODS) coa súa importancia para a consecución da Axenda 2030
CA1.4 - Analizouse a importancia de identificar os aspectos ASG máis relevantes para os grupos de interese das organizacións, relacionándoos cos riscos e coas oportunidades que supoñen para a propia organización
CA1.5 - Identificáronse os principais estándares de métricas para a avaliación do desempeño en sostibilidade, os seus indicadores e o seu papel, segundo a lexislación vixente e as futuras regulacións en desenvolvemento
CA1.6 - Describiuse o investimento socialmente responsable (ISR) e o papel que desempeñen os analistas financeiros e investidores

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC1 - Identificación dos aspectos ambientais, sociais e de gobernanza (ASG) relativos á sustentabilidade
Introdución ao concepto de sustentabilidade. Repercusión na economía globalizada.
Marcos e acordos internacionais da sustentabilidade.
Piares ambientais, sociais e de gobernanza transcendentos no desenvolvemento sustentable das organizacións.
Obxectivos do Desenvolvemento Sustentable. Relevancia para a consecución da Axenda 2030.
Identificación dos aspectos sociais e de gobernanza (ASG) nas organizacións.
Principais estándares de medición da sustentabilidade. Indicadores. Lexislación vixente.
Definición de investimento socialmente responsable (ISR): criterios éticos, ambientais e sociais. Tipos de ISR.

UD	Título da UD	Duración
2	Retos ambientais e sociais na restauración actual	6

Criterios de avaliación
RA2 - Caracteriza os retos ambientais e sociais aos que se enfronta a sociedade, describindo os impactos sobre as persoas e os sectores produtivos, e propón accións para os minimizar
CA2.1 - Identificáronse os principais retos ambientais e sociais
CA2.2 - Relacionáronse os retos ambientais e sociais co desenvolvemento da actividade económica
CA2.3 - Analizouse o efecto dos impactos ambientais e sociais sobre as persoas e os sectores produtivos
CA2.4 - Identificáronse as medidas e as accións encamiñadas a minimizar os impactos ambientais e sociais
CA2.5 - Analizouse a importancia de establecer alianzas e de traballar de maneira transversal e coordinada para abordar con éxito os retos ambientais e sociais, e lograr os Obxectivos de Desenvolvemento sostible

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC2 - Caracterización dos retos ambientais e sociais no desenvolvemento sustentable
Principais retos ambientais e sociais: superpoboación, cambio climático, consumo de auga e materias primas, economía circular, deforestación, contaminación, enerxías renovables (hidróxeno verde, eólica, solar etc.), descarbonización etc.
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias co desenvolvemento da actividade económica.
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias sobre as persoas e os sectores produtivos
Medidas e métodos encamiñados a minimizar e/ou reducir os impactos ambientais e sociais.
Alianzas e sinerxías público-privadas para o logro dos ODS.

UD	Título da UD	Duración
3	Boas prácticas sostibles no servizo de restauración	4

Criterios de avaliación
RA3 - Establece a aplicación de criterios de sustentabilidade no desempeño profesional e persoal, identificando os elementos necesarios

Criterios de avaliación
CA3.1 - Identificáronse os ODS máis relevantes para a actividade profesional que realizan
CA3.2 - Analizáronse os impactos reais e potenciais relacionados cos ODS
CA3.3 - Analizáronse as actitudes persoais na consecución dos ODS
CA3.4 - Identificáronse as prácticas sostibles no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC3 - Aplicación de criterios de sustentabilidade na actividade profesional e na contorna persoal
Identificación dos aspectos de sustentabilidade e ODS máis salientables do sector produtivo correspondente.
Riscos, impactos reais e potenciais relacionados cos ODS.
Contribución das actitudes persoais na consecución dos ODS.
Adopción de prácticas sustentables no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS.

UD	Título da UD	Duración
4	Produtos e servizos sostibles para bares e restaurantes	6

Criterios de avaliación
RA4 - Propón produtos e servizos responsables tendo en conta os principios da economía circular
CA4.1 - Determináronse os modelos de produción e consumo actual
CA4.2 - Analizouse o ciclo de vida do produto
CA4.3 - Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA4.4 - Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA4.5 - Aplicáronse principios de ecodeseño
CA4.6 - Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sostibilidade aplicados

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC4 - Planificación de produtos e servizos responsables tendo en conta a economía circular
Características principais dos modelos de produción e consumo actual en produtos e servizos.
Análise de sustentabilidade do ciclo de vida de produtos e servizos.
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Produtos sustentables: ecodeseño.
Identificación dos procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados.

UD	Título da UD	Duración
5	Accións sostibles no día a día dun establecemento hostaleiro	5

Criterios de avaliación
RA5 - Realiza actividades sostibles minimizando o impacto destas no ambiente
CA5.1 - Caracterízouse o modelo de produción e consumo actual
CA5.2 - Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA5.3 - Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA5.4 - Avaliouse o impacto das actividades persoais e profesionais
CA5.5 - Aplicáronse principios de ecodeseño
CA5.6 - Aplicáronse estratexias sostibles
CA5.7 - Analizouse o ciclo de vida do produto
CA5.8 - Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sostibilidade aplicados
CA5.9 - Aplicouse a normativa ambiental

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC5 - Desenvolvemento de actividades ou produtos sustentables, minimizando o impacto destas no ambiente
Modelos de produción e consumo actual en diferentes actividades ou produtos sustentables.
Aplicación dos principios da economía verde e circular.
Valoración dos beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción.
Apreciación do impacto das actividades persoais e profesionais.
Materialización dos principios de ecodeseño nas actividades ou nos produtos sustentables.
Aplicación de estratexias sustentables.
Análise das fases do ciclo de vida do produto.
Criterios de sustentabilidade aplicados nos procesos de produción.
Cumprimento de normativa ambiental.

UD	Título da UD	Duración
6	Plans de sustentabilidade en restauración	5

Criterios de avaliación
RA6 - Analiza un plan de sustentabilidade dunha empresa do sector, identificando os seus grupos de interese e os aspectos ASG materiais, e xustificando accións para a súa xestión e a súa medición
CA6.1 - Identificáronse os principais grupos de interese da empresa
CA6.2 - Analizáronse os aspectos ASG materiais, as expectativas dos grupos de interese e a importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais
CA6.3 - Definíronse accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados
CA6.4 - Determináronse as métricas de avaliación do desempeño da empresa de acordo cos estándares de sostibilidade máis amplamente utilizados
CA6.5 - Elaborouse un informe de sostibilidade co plan e os indicadores propostos

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos

Contidos
BC6 - Análise dun plan de sustentabilidade para unha organización empresarial do sector, con identificación dos seus grupos de interese e os aspectos ASG materiais, e xustificación de accións para a súa xestión e medición
Identificación dos principais grupos de interese da empresa.
Análise de todos os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza, das expectativas dos grupos de interese e da importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais.
Accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e a aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados.
Establecemento das métricas de avaliación acerca do desempeño da empresa tendo en conta os estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados.
Elaboración dun informe de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos.

Procedemento de avaliación inicial.

A avaliación inicial realizarase mediante un cuestionario en liña a través da aula virtual, co obxectivo de coñecer os coñecementos previos do alumnado sobre a sostibilidade no sector da restauración e identificar as súas expectativas respecto ao módulo. Este procedemento permitirá adaptar a programación ás necesidades reais do grupo, detectar posibles carencias iniciais e valorar a motivación e intereses do alumnado.

O cuestionario incluírá preguntas de opción múltiple, preguntas abertas de reflexión e unha parte de valoración persoal sobre a importancia da sostibilidade na hostalaría. Os resultados que se obteñan servirán de referencia para orientar a metodoloxía, priorizar contidos e establecer dinámicas de aprendizaxe máis axeitadas ao contexto do grupo.

Criterios de cualificación e recuperación

Procedemento e criterios de cualificación:

1. Criterios de avaliación (CA)

- Cada unidade didáctica traballa uns criterios de avaliación.
- A cada criterio ten asignado un peso porcentual, segundo a súa importancia.
- A nota final obterase a través dos instrumentos de avaliación asignados.

2. Nota da unidade

A cualificación de cada unidade derivará da suma dos criterios de avaliación que a compoñen, aplicando os seus porcentaxes.

Os instrumentos empregados serán:

- Probas de coñecementos teóricos: cuestionarios ou probas en aula virtual.
- Listas de cotexo: para verificar procedementos e actividades propostas.
- Táboas de observación / rúbricas: para valorar traballos, participación e tarefas colaborativas.

3. Peso das unidades do módulo

- Non todas as unidades didácticas teñen o mesmo peso na nota final.
- O peso dependerá do número de sesións asignadas e das actividades previstas.
- A nota final do módulo será resultado da ponderación das unidades, segundo os criterios establecidos.

4. Ferramentas de cálculo e transparencia

- O proceso de cualificación estará sempre publicado e accesible na aula virtual.
- Poderase empregar o sistema de cualificación de Moodle ou ben unha táboa Excel que reflicta con claridade os pesos aplicados.
- O alumnado poderá consultar en todo momento a súa evolución e cualificación parcial.

5. Avaliación continua

A avaliación será continua, tendo en conta a progresión do alumnado, a mellora nas tarefas e a corrección de erros.

6. Superación do módulo

Para aprobar será necesario acadar unha cualificación mínima de 5 puntos sobre 10 na media final ponderada.

Procedemento e criterios de recuperación

Recuperación parcial durante o curso

Se o alumnado non supera algún criterio de avaliación dunha unidade didáctica, poderá recuperalo mediante:

- A realización ou mellora dun traballo ou actividade proposta na aula virtual.
- A superación dunha proba teórica complementaria vinculada ao criterio non acadado.

En cada caso aplicaranse os instrumentos de avaliación correspondentes (listas de cotexo, táboas de observación, rúbricas ou cuestionarios en aula virtual).

Recuperación final do módulo

Se ao rematar o curso o alumnado non superase o módulo, poderá realizar unha proba global de recuperación, que permitirá avaliar os criterios pendentes mediante:

- Parte teórica: cuestionario en aula virtual sobre os contidos do módulo.
- Parte práctica-investigación: elaboración dun breve traballo escrito de análise sobre un caso de sustentabilidade en restauración.

Cualificación final

A cualificación do módulo calcularase aplicando as ponderacións dos criterios de avaliación.

Para superar o módulo será necesario acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10 na cualificación final ponderada.

Procedemento de seguimento, recuperación e avaliación das materias pendentes

O alumnado que teña o módulo Sostibilidade aplicada á restauración pendente doutros cursos contará cun plan de recuperación publicado na aula virtual na que terá acceso.

- Seguimento:

Durante o curso, deberá realizar tarefas de repaso e consolidación a través da aula virtual, centradas nos contidos e criterios de avaliación mínimos do módulo.

- Probas de recuperación:

Antes da avaliación final, o alumnado deberá realizar obrigatoriamente:

- Unha proba teórica, con cuestións relacionadas cos contidos do módulo (conceptos clave de sostibilidade, economía circular, ODS, retos ambientais e sociais).

- Un traballo individual no que se aplique a sostibilidade a un caso práctico vinculado ao sector da restauración.

- Cualificación:

A avaliación final aplicarase cos mesmos criterios de avaliación do módulo, adaptados ás probas de recuperación.

Para superar o módulo será necesario obter un mínimo de 5 puntos sobre 10.

Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito á avaliación continua

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua por superar o 10 % de faltas de asistencia sen xustificar (máis de 3 horas do módulo de 30 horas) levará consigo un PD (Perda de Dereito a avaliación continua) e deberá presentarse á proba extraordinaria.

A proba extraordinaria constará de dúas partes:

- Unha proba teórica, con cuestións de desenvolvemento curto e supostos prácticos relacionados cos contidos fundamentais do módulo (sostibilidade, retos ambientais e sociais, ODS, boas prácticas en restauración e elaboración de plans de sustentabilidade).

- Un traballo aplicado, no que o alumnado deberá analizar un caso práctico vinculado á sostibilidade en restauración, proponendo medidas de mellora concretas.

A cualificación final da proba extraordinaria aplicarase cos mesmos criterios de avaliación do módulo, sendo necesario acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10 para superar o módulo.

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

Cando o alumnado non responda globalmente aos obxectivos programados, aplicaranse as seguintes medidas de reforzo e atención á diversidade:

- Titorización entre iguais: fomentar que o alumnado que avance máis rápido apoie aos que presentan máis dificultades na comprensión de conceptos ou na elaboración de propostas.

- Gamificación: deseño de retos sinxelos (p.ex. identificar boas prácticas sostibles nun establecemento real ou virtual) que permitan repasar os contidos de forma motivadora.

- Recursos visuais e esquemas: emprego de infografía, cadros resumo ou mapas conceptuais guiados que faciliten a comprensión dos ODS, dos impactos ambientais e das boas prácticas no sector.

- Actividades de repaso personalizadas na aula virtual, centradas nos contidos nos que se detecten maiores carencias (p.ex. pequenas tarefas sobre economía circular, consumo responsable, etc.).

- Prácticas adicionais simplificadas, como analizar unha noticia actual ou unha situación real, adaptadas ao ritmo de cada estudante.

- Feedback continuo e construtivo, mediante listas de verificación e rúbricas sinxelas, para que o alumnado identifique claramente os aspectos a mellorar.

- Sesións de apoio individual ou en pequeno grupo, orientadas a reforzar contidos clave e a mellorar estratexias de estudo.

Estas medidas aplicaranse no marco da avaliación continua, de maneira flexible e adaptada ás necesidades detectadas, garantindo que o alumnado dispoña de oportunidades reais de mellora antes das avaliacións finais.

Programación da educación en valores.

A programación da educación en valores neste módulo intégrase de maneira transversal en todas as unidades didácticas, fomentando:

- Responsabilidade ambiental: promovendo a conciencia sobre o impacto das accións individuais e colectivas no medio ambiente, e a necesidade de reducir a pegada ecolóxica no sector hostaleiro.

- Solidariedade e xustiza social: destacando a importancia da economía circular, o consumo responsable e a distribución equitativa dos recursos.

- Cooperación e traballo en equipo: impulsando actividades colaborativas que potencien o respecto, a comunicación e a corresponsabilidade.

- Ética profesional: analizando a relevancia da transparencia, a responsabilidade social corporativa e os principios éticos nos procesos de restauración.

- Igualdade e inclusión: garantindo que todas as actividades formativas teñan en conta a diversidade do alumnado e fomenten a igualdade de oportunidades.

- Cidadanía global: vinculando os contidos cos Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS), para que o

alumnado se recoñeza como parte activa na construción dun futuro sostible.

Deste xeito, a educación en valores non se limita a sesións concretas, senón que se integra como fío condutor de todas as aprendizaxes e actividades propostas.

Actividades complementarias e extraescolares.

As actividades complementarias e extraescolares terán como obxectivo reforzar os contidos do módulo a través de experiencias prácticas e de contacto directo coa realidade do sector hostaleiro.

Poderanse organizar de maneira coordinada con outros módulos saídas a:

- Establecementos hostaleiros sostibles, para observar medidas reais de aforro enerxético, eficiencia de recursos e boas prácticas ambientais.
- Obradoiros ou centros de formación especializada, onde se presenten innovacións en economía circular, certificacións ambientais e aplicación dos ODS no sector.
- Feiras ou congresos de hostalaría e restauración, con especial atención ás iniciativas relacionadas coa sustentabilidade e a responsabilidade social.

Ademais, incluíranse charlas específicas con profesionais e entidades do sector, que acheguen exemplos prácticos de xestión sostible, responsabilidade social corporativa e implantación de plans de sustentabilidade en empresas hostaleiras.

Así mesmo, poderanse aproveitar saídas organizadas por outros módulos, incorporando a reflexión sobre a pegada ecolóxica, a xestión sostible de recursos ou a responsabilidade social, para que o alumnado sexa consciente da importancia transversal destes aspectos en toda a súa formación profesional.

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

O seguimento da programación e a avaliación da práctica docente realizarase de acordo co procedemento establecido no sistema de xestión da calidade do centro. Para iso:

O seguimento da programación realizarase mediante:

- Revisión periódica ao final de cada unidade didáctica, comprobando o grao de cumprimento dos obxectivos e a adecuación das actividades.
- Rexistro en calidade das incidencias, desviacións ou melloras, reflectidas nas actas de departamento e no sistema PROENS.
- Elaboración dunha memoria anual no que se recollerán os resultados e propostas de mellora para o curso seguinte.

A avaliación da práctica docente levarase a cabo a través de:

- Observación directa da participación, motivación e aprendizaxe do alumnado.
- Enquisas breves de satisfacción ao alumnado ao final de cada unidade, recollendo percepcións sobre metodoloxías, recursos e dificultade.
- Enquisa de calidade que se deriva ao alumnado xa establecido dentro do Plan de Calidade do CIFP.
- Autoavaliación continua, identificando puntos fortes e aspectos a mellorar para introducir cambios progresivos na práctica docente.

Outros apartados.