

MÓDULO PROFESIONAL:

GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

***CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE
DIRECCIÓN DE COCINA***

***CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE
DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN***

VIGENCIA: 2019/2020 a 2022/2023



GUIÓN DE CONTENIDOS

- 1.** Descripción del módulo
- 2.** Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas
- 3.** Objetivos generales a los que contribuye el módulo
- 4.** Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
- 5.** Bloques de contenidos básicos
- 6.** Listado de UDD
- 7.** Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones
- 8.** Detalle de las unidades didácticas o de trabajo
- 9.** Contenidos transversales
- 10.** Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje
- 11.** Metodología:
 - 11.1.** Del proceso de enseñanza
 - 11.2.** Del tiempo, espacio y agrupamientos
 - 11.3.** Materiales y recursos didácticos (incluidos los libros para uso del alumnado)
- 12.** Medidas de Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales.
- 13.** Evaluación
 - 13.1.** Instrumentos
 - 13.2.** Ponderación sobre la nota de cada RA
 - 13.3.** Requisitos para una calificación positiva
- 14.** Actividades de refuerzo
- 15.** Actividades de mejora de resultados y ampliación
- 16.** Pérdida de evaluación continua (ROF)
- 17.** Procedimiento para el seguimiento de la programación
- 18.** Bibliografía y webgrafía

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Toda la información básica del Módulo **Gastronomía y nutrición** se encuentra recogida en la siguiente tabla:

Descripción		
Identificación	Código	0502
	Módulo Profesional	Gastronomía y Nutrición
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración
	Grado	Superior
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas	42
	Horas Semanales	2
Tipología de módulo	Asociado a UC:	Módulo profesional no asociado a unidades de competencia
	Transversal	Si
	Soporte	No
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para: El conocimiento de la gastronomía, su historia, evolución y nuevas tendencias. El estudio de la gastronomía española, de la internacional y de la específica de determinadas culturas. La aplicación de los aspectos básicos de alimentación, nutrición y dietética en establecimientos y empresas de restauración.	



2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS

La formación de este módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

En el ciclo formativo de Dirección de Cocina:

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

En el ciclo formativo de Dirección de Servicios en Restauración:

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

3. OBJETIVOS GENERALES A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

En el ciclo formativo de Dirección de Cocina:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

En el ciclo formativo de Dirección de Servicios en Restauración:

- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

- a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».
- b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía.
- d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.
- e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

RA2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

- a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.
- b) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.
- c) Se han identificado las características de la gastronomía española.
- d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
- e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.
- f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.
- g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.
- h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

RA3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

- a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.
- b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.
- c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.
- d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.
- e) Se ha descrito el concepto de nutrición.
- f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.
- g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

- a) Se ha descrito el concepto de dietética.
- b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.
- c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.
- d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.
- f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.
- g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.
- h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.
- j) Se ha reconocido y valorado la importancia de una estricta observación en la confección de dietas y sus elaboraciones culinarias.

5. BLOQUES DE CONTENIDOS BÁSICOS

1. Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto y etimología.
- Historia y evolución de la gastronomía. Hechos y personas más relevantes. Publicaciones y autores destacados.
- Eventos y distinciones gastronómicas más relevantes.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española. Principales personajes.
- Tendencias actuales.
 - En la cocina creativa o de autor, molecular, fusión, tecnoemocional y otras posibles.
 - En el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

2. Gastronomía española e internacional:

- Relación entre gastronomía y cultura.
 - La gastronomía como recurso turístico.
- Gastronomía española. Características generales y regionales.
 - Productos y elaboraciones más significativas.
 - Costumbres y tradiciones gastronómicas.
 - Aportaciones al patrimonio gastronómico internacional.
 - La gastronomía andaluza.
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas.
 - Productos y elaboraciones más significativas.
 - Influencia en la gastronomía española.
 - Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.

3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Conceptos de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos. Pirámide de los alimentos. Tipos de pirámides.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
 - Importancia de los hábitos alimentarios saludables.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes. Relación entre grupos de alimentos y nutrientes.

4. Aplicación de principios básicos de dietética:

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- La dieta mediterránea.
- Rueda de los alimentos. Uso de tablas de composición de alimentos.
- Dietas tipo en restauración.
- Principios dietéticos para elaboración de dietas y menús específicos en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
 - Dietas asociadas a estados fisiológicos y/o patológicos. Alergias e intolerancias alimentarias y otros trastornos alimenticios.

6. LISTADO DE UDD

UNIDADES DE TRABAJO
UD 1. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos
UD 2. Aplicación de principios básicos de dietética
UD 3. Dietas y menús específicos en restauración
UD 4. Tendencias gastronómicas
UD 5. La gastronomía española
UD 6. La gastronomía internacional

7. TABLA GENERAL DE OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PPS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, UNIDADES DE TRABAJO, TEMPORALIZACIÓN Y DURACIÓN EN SESIONES

OG		CPPS		RA	UT	Trimestre	Sesiones
DICO	DISER	DICO	DISER				
e, n, t	e, j, d	d, m, r	d, j, ñ	RA3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.	1. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos	1º	8
e, n, t	e, d, j, k	d, m, r	d, j, ñ	RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	2. Aplicación de principios básicos de dietética	1º	8
e, n, t	e, d, j, k	d, m, r	d, j, ñ	RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	3. Dietas y menús específicos en restauración	1º	8
a, b, d	b, d	a, b	a, b, c	RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	4. Tendencias gastronómicas	2º	8
a, b, d	b, d	a, b	a, b, c	RA2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.	5. Gastronomía española	2º	5
a, b, d	b, d	a, b	a, b, c	RA2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.	6. Gastronomía internacional	2º	5
TOTAL							42

8. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1: Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos

TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación. b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos. c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud. d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual. e) Se ha descrito el concepto de nutrición. f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones. g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Concepto de nutrición• Clasificación de nutrientes y su función• Concepto de alimento y Alimentación:<ul style="list-style-type: none">– Factores que afectan a la alimentación• Grupos de alimentos y su relación nutricional• Efecto de la tecnología en el valor nutritivo de los alimentos• Las guías alimentarias: La pirámide de los alimentos• Hábitos alimentarios saludables• La conducta alimentaria: Trastornos de la conducta alimentaria• Nuevos Hábitos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2: Aplicación de principios básicos de dietética

TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se ha descrito el concepto de dietética. b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo. c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida. d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas. g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración. i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.	<ul style="list-style-type: none">• Concepto de dietética• Principios de la alimentación equilibrada• Valor energético y nutricional de los alimentos:<ul style="list-style-type: none">– Tablas de composición de los alimentos• Cálculo de las necesidades individuales:<ul style="list-style-type: none">– Metabolismo basal– Equilibrio nutritivo y porcentajes de energía– Distribución de la ingesta durante el día• Necesidades de alimentación en las diferentes etapas vitales• La dieta mediterránea• Dietas alternativas según estilos de vida

UNIDAD DIDÁCTICA 3: Dietas y menús específicos en restauración

TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones. h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. j) Se ha reconocido y valorado la importancia de una estricta observación en la confección de dietas y sus elaboraciones culinarias.	<ul style="list-style-type: none">• Necesidades alimentarias específicas: Concepto• Alergias e intolerancias alimentarias• Etiquetaje y seguridad alimentaria• Tipos de dietas especiales• Elaboración de dietas especiales:<ul style="list-style-type: none">– Buenas prácticas– Ingredientes sustitutivos

UNIDAD DIDÁCTICA 4: Tendencias gastronómicas

TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía. c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía. d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia. e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.	<ul style="list-style-type: none">• Gastronomía. Concepto y etimología.• Historia y evolución de la gastronomía. Hechos y personas más relevantes.• Publicaciones y autores destacados.• Eventos y distinciones gastronómicas más relevantes.• Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española. Principales personajes.• Tendencias actuales.<ul style="list-style-type: none">– En la cocina creativa o de autor, molecular, fusión, tecnoemocional y otras posibles.– En el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5: La gastronomía española

TEMPORALIZACIÓN: 5 sesiones

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos. b) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos. c) Se han identificado las características de la gastronomía española. d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas. e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.	<ul style="list-style-type: none">• Relación entre gastronomía y cultura.<ul style="list-style-type: none">– La gastronomía como recurso turístico.• Gastronomía española. Características generales y regionales.<ul style="list-style-type: none">– Productos y elaboraciones más significativas.– Costumbres y tradiciones gastronómicas.– Aportaciones al patrimonio gastronómico internacional.– La gastronomía andaluza.

UNIDAD DIDÁCTICA 6 : La gastronomía internacional

TEMPORALIZACIÓN: 5 sesiones

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas. g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos. h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.	<ul style="list-style-type: none">• Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas.<ul style="list-style-type: none">– Productos y elaboraciones más significativas.– Influencia en la gastronomía española.– Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.



9. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse contenidos y actividades relacionados con el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática y que serán de gran ayuda para la adquisición de las competencias personales y sociales asociadas al título. Estos contenidos harán referencia a:

- Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades.
- Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género.
- Educación para la paz: No violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
- Educación para la salud: Hábitos de vida saludable.
- Educación ambiental: Cuidado y respeto al medio ambiente.
- Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.

Los contenidos transversales se trabajarán mediante actividades de grupo (debates, mesas redondas, charlas, lectura de textos) a lo largo del curso escolar, cuando surjan de forma espontánea o con motivo de algún hecho destacado en nuestro entorno, que propicie abordar el tema en el aula.

10. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de asesoramiento gastronómico y dietético en establecimientos y empresas de restauración.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Información al cliente sobre la gastronomía autóctona o de una zona determinada.
- Conocimiento de la cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.
- Atención al cliente con necesidades alimenticias específicas.
- El diseño de dietas y menús para establecimientos y empresas de restauración.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanzaaprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Conocimiento de la gastronomía, su historia, evolución y nuevas tendencias.
- Estudio de la gastronomía española, de la internacional y de la específica de determinadas culturas.
- Aplicación de los aspectos básicos de la alimentación, de la nutrición y de la dietética en establecimientos y empresas de restauración.

11. METODOLOGÍA

11.1. Del proceso de enseñanza-aprendizaje

Se utilizarán diferentes metodologías a lo largo del curso, con el objetivo de que el alumnado pueda adquirir de forma óptima las competencias asociadas a este módulo profesional.

Los principios de actuación metodológica serán:

- Favorecer en el alumnado la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, y la capacidad de trabajo en equipo.
- Desarrollar las capacidades creativas y el espíritu crítico que asegure la participación e integración del alumnado en los procesos de enseñanza y aprendizaje, principio vinculado al de la necesidad de capacitarlo para el autoaprendizaje y la construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida.
- Aplicar una metodología activa, donde sea el alumno el máximo protagonista, y donde la relación profesor alumno sea lo más comunicativa posible, para lo cual se potenciará sobre todo la imagen del alumno no como receptor pasivo sino como participante activo, y la del profesor, no solo como presentador y evaluador sino también como coordinador y animador.

11.2. Del tiempo, el espacio y los agrupamientos

A) La organización del tiempo.

Su fin es adecuar las diversas actividades al tiempo disponible, entendiendo siempre esta adecuación como flexible a las necesidades y características del momento.

El orden en el que llevamos a cabo la temporalización es:

- 1º) Asignar realísticamente un tiempo a cada Unidad Didáctica.
- 2º) Secuenciar sus contenidos y el tiempo para cada actividad.

B) La organización del espacio.

- En función de la actividad que se vaya a realizar.
- En función de la agrupación del alumnado

También aquí se requiere ser flexible para adecuarse a las circunstancias.

C) Los agrupamientos.

Diferentes y flexibles en función de los objetivos y los contenidos.

- **Grupo Clase (curso).** Se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).
- **Equipos de trabajo:** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.
- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y



automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

11.3. Materiales y recursos didácticos

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar y su utilidad concreta se tendrá en cuenta para las diferentes unidades recogidas en la programación:

- ✓ Pizarra digital
- ✓ Ordenadores
- ✓ Cañón de proyección
- ✓ Conexión a Internet. Material audiovisual (CD, DVD, relativos a los contenidos)
- ✓ Material impreso: Mapas turísticos, folletos de diferentes zonas turísticas y otros
- ✓ Folletos de información turística de distintas CCAA y resto de países
- ✓ Prensa general y especializada del sector turístico
- ✓ Materiales diversos elaborados por la profesora
- ✓ Libros de próxima adquisición para el departamento, que serán también de consulta para el alumnado así como los libros disponibles en la biblioteca del centro

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS PARA EL ALUMNADO QUE PRESENTE NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

La educación debe ser un elemento compensador de las desigualdades personales y sociales, por lo que debe mostrar flexibilidad para garantizar la formación adecuada del alumnado con necesidades educativas especiales. En estos casos el profesor procurará hacer efectiva su integración en el aula, utilizando los medios disponibles que permitan al alumnado adquirir los conocimientos necesarios para lograr todos los objetivos planteados. Se tomarán distintas medidas en función de las características del alumnado, y se basarán en:

- Metodología: referida a la presentación de los contenidos, explicación del profesor.
- Realización de actividades complementarias que ayuden a afianzar los contenidos mínimos.
- Lo anterior en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

13. EVALUACIÓN

La evaluación supone un conjunto de actividades programadas para recoger información sobre la que docentes y alumnado reflexionan y toman decisiones para mejorar sus estrategias de enseñanza y aprendizaje, e introducir en el proceso en curso las correcciones necesarias.

Estamos ante un proceso sistemático de recogida de datos, incorporado al sistema general de actuación educativa, que permite obtener información válida y fiable para formar juicios de valor acerca de una situación.

En Formación Profesional el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer para cada módulo profesional si ha alcanzado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el Título, y este será el principio que rija la evaluación de las competencias adquiridas en este módulo profesional.

Teniendo en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, la evaluación de este módulo seguirá tres principios fundamentales: inicial (art. 10.2), continua (el art. 2.) y criterial (art. 2.5.b y art. 3).

Inicial: se realizará al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, y tiene la finalidad de proporcionar información sobre los conocimientos previos de los alumnos para decidir el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos de enseñanza y las relaciones que deben establecerse entre ellos.

Continua: pretende superar la relación evaluación=examen o evaluación=calificación final del alumnado, y centra la atención en otros aspectos que se consideran de interés para la mejora del proceso educativo. Se realizará a lo largo de todo el proceso de aprendizaje del alumnado y pretende describir e interpretar, de tal manera que cuanto más información significativa tengamos del alumnado mejor conoceremos su aprendizaje.

Criterial: a lo largo del proceso de aprendizaje, la evaluación criterial compara el progreso del alumno en relación con metas graduales establecidas previamente a partir de la situación inicial. Por tanto, fija la atención en el progreso personal del alumno en base a los criterios de evaluación definidos en la normativa. Este principio es fundamental en formación profesional, puesto que es como se estructura y organizan las enseñanzas.

13.1. Instrumentos

Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que se pretendan medir. Se utilizarán:

- Para las tareas/proyectos: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para las presentaciones: rúbricas.
- Para los debates: rúbricas.
- Para las notas de clase: rúbricas y fichas de registro de observación.
- Para cualquier otro tipo de actividades: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para exámenes: pruebas escritas (test, preguntas cortas, desarrollo), pruebas orales, pruebas de ejecución...con sus correspondientes plantillas de corrección.

Los instrumentos de evaluación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogerán en el cuaderno del profesor, donde aparecerán reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

13.2. Ponderación sobre la nota de cada Resultado de Aprendizaje

RESULTADO DE APRENDIZAJE	% Nota
RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	20
RA2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.	20
RA3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.	30
RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	30



Dicho esto, se hace constar que la ponderación correspondiente a cada uno de los Criterios de Evaluación relacionados con cada uno de los RA quedará establecida en la programación de aula.

13.3. Requisitos para una calificación positiva del módulo

En el apartado 1 del Art. 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, indica que *“la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”*.

Para superar el módulo, el alumnado debe haber alcanzado todos los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden que regula la titulación en la que se encuentra enmarcado el presente módulo, es decir, deberá superar cada uno de ellos de manera individual con una nota igual o superior a 5 sobre 10.

Teniendo en cuenta esto y tal y cómo indicábamos anteriormente, los criterios de calificación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula. Para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica o plantilla de corrección.

14. ACTIVIDADES DE REFUERZO

Serán de carácter individual y estarán enfocadas a ayudar al alumnado a conseguir los resultados de aprendizaje en nivel suficiente como para poder obtener una calificación positiva del módulo.

Durante el periodo de recuperación, el alumnado que no haya alcanzado el mínimo en el conjunto de Resultados de Aprendizaje, trabajará las competencias no superadas, con el objetivo de que pueda adquirirlas de cara a la evaluación extraordinaria.

15. ACTIVIDADES DE MEJORA DE RESULTADOS Y AMPLIACIÓN

Para aquellos alumnos con mayor capacidad o mayor interés, la atención a la diversidad se concretará en:

- Oferta de una adecuada diversificación y ampliación de los aspectos del saber y del saber hacer.
- Realización, por parte de los alumnos implicados, de diferentes actividades de ampliación que serán evaluadas en cada caso mediante los diferentes instrumentos indicados en el apartado 13.1.

La planificación y determinación tanto de las actividades de refuerzo/recuperación como las de ampliación, se establece en el apartado 4.c del artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010: “La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán en **primer curso durante el periodo comprendido **entre la última evaluación parcial y la evaluación final** y, en **segundo curso** durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.”**

16. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

La asistencia regular a las clases es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas. En esta línea, la expresión “asistencia regular” y sus efectos sobre la evaluación continua se pueden especificar en los siguientes términos:

- El derecho a la evaluación continua, lo pierde cualquier alumno que haya tenido faltas de asistencia, justificadas y no justificadas, en la medida que establece el Reglamento Organización y Funcionamiento del Centro.
- Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, tendrán derecho a un sistema de evaluación especial que consistirá en un conjunto de pruebas y trabajos individuales, asociados a cada Criterio de Evaluación.
- Atendiendo a lo recogido en el Plan de Centro, la pérdida de evaluación continua será anual y se establece sobre **el 25%** de las horas totales del módulo.
- El alumnado que haya perdido el derecho de evaluación continua seguirá teniendo el derecho de asistir a clase.

El alumnado que pierda la evaluación continua será evaluado en la fecha establecida para la evaluación final del módulo. **Para superar el módulo, el alumnado deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden que regula la titulación en la que se encuentra enmarcado el presente módulo, es decir, deberá superar cada uno de ellos de manera individual con una nota igual o superior a 5 sobre 10.**

17. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.

Se establecerá un sistema de seguimiento de la programación basado en:

- La autoevaluación del profesorado mediante el análisis de los resultados del grupo y las estrategias didácticas empleadas.
- La coevaluación (entendido como el intercambio de opiniones entre alumno y profesor sobre la práctica docente). Se realizará de forma anónima al final de cada trimestre. Se valorará si la metodología ha sido la adecuada, si la implicación en el proceso por ambos ha resultado suficiente, si ha habido y se ha permitido la participación de los alumnos, qué conceptos y procedimientos han presentado mayor dificultad en su asimilación, si el tiempo ha sido suficiente, etc.

Los datos extraídos se recogerán en el diario de clase y las conclusiones obtenidas servirán para modificar y mejorar nuestra programación en cursos posteriores.

Las modificaciones pertinentes a la presente programación se realizarán de acorde a lo establecido en el Proyecto Educativo del Centro.

18. BIBLIOGRAFÍA

Libro de texto recomendado para el alumnado:

- “Gastronomía y nutrición”. Editorial Altamar.
- Material elaborado por el profesor

Otros libros de referencia:

- “Historia de la cocina y de los cocineros”. Editorial Zendrera Zariquiey



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. GRAN CAPITÁN
Córdoba



- “Historia de la alimentación. Ediciones Trea
- “En la mesa del César”. Viena ediciones
- “Gastronomía y nutrición”. Editorial Paraninfo