PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

MÓDULO: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO

PROFESORA: MÓNICA BERNA

CICLO SUPERIOR: EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: SEGUNDO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN. 3
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO 4
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO 4
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO. 5
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO. 5
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS. 8
TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRES. 8
UNIDADES DIDÁCTICAS. 9
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES. 20
8. METODOLOGÍA. 22
9. EVALUACIÓN. 23
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS. 27
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS. 28
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. 29
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO. 30

1. INTRODUCCIÓN.

Esta programación está dirigida al alumnado del I.E.S. Sierra Blanca que cursa el C.F.G.S. de Dirección de Servicios en Restauración.

El módulo profesional de Gastronomía y Nutrición se integra en el currículo del 2º curso del C.F.G.S de Dirección de Servicios en Restauración, que en este centro se imparte en la modalidad de oferta completa.

- Duración del ciclo formativo: 2000 horas
- Duración del módulo profesional: 42 horas (2 horas semanales)

Se trata de un módulo profesional cuyos contenidos básicos consisten en:

- La identificación de tendencias gastronómicas.
- Conocimiento de la gastronomía española e internacional.
- La identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.
- La aplicación de los principios básicos de dietética.

Normativa correspondiente a los CFGS:

-CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

R.D 688/2010, de 20 de mayo por el que se establece el título de Técnico Superior de Servicios en Restauración.
OR D E N de 16 de junio de 2 011, p o r la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración

Contextualización:

Tal como establece la Ley 17/2007 de Educación de Andalucía en su capítulo V, artículo 68, "*la Consejería competente en materia de educación establecerá las medidas oportunas para adecuar la oferta pública de formación profesional a las necesidades del tejido productivo andaluz"*, las enseñanzas que se imparten en los centros deben adaptarse al entorno socioeconómico en que se sitúan. En el caso de los estudios que se incluyen en la rama de "Hostelería y Turismo", el marco socioeconómico de Andalucía en general y de Málaga en particular, lo sitúan como un sector puntero dentro de las enseñanzas profesionales. El peso y la importancia del turismo en nuestra región, sobre todo en Málaga, pionera y cabeza del sector turístico en Andalucía, hacen que estos estudios ofrezcan una salida profesional de primer orden a nuestro alumnado. El constante aumento de viajes, la aparición de diferentes formas de comercializarlo, así como la importancia que adquiere la oferta gastronómica en el destino turístico tanto de la provincia de Málaga como de la Comunidad Autonómica de Andalucía y el resto de comunidades españolas, va unido a la necesidad de profesionalidad, tal como manifiestan todas las organizaciones y estudios referentes del sector. Es necesario que el alumnado se pueda incorporar a un mercado en el que, además de posibilidades, se encuentren en situación de competitividad, habiéndose formado y preparado para su incorporación

directa al mundo laboral, así como para asimilar futuros aprendizajes que tengan lugar en un contexto en el que las nuevas tecnologías lo hacen cada vez más dinámico.

Al tratarse de un ciclo formativo de grado superior, el alumnado al que nos dirigimos viene, en la mayoría de los casos, de haber cursado el Bachiller o de haber superado una prueba de acceso.

El mayor porcentaje lo forman alumnos/as de 20 a 32 años que han acabado el bachillerato y cursado el primer curso del ciclo.

La mayoría del alumnado solo se dedica a los estudios, con casos muy reducidos de alumnos que combinen los estudios y trabajo.

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

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

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

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales** de este título que se relacionan a continuación:

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.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.
2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas
3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación
4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

1.- Tendencias gastronómicas:

- La alimentación, signo de identidad y cultura.
- Gastronomía, concepto de la palabra
- Historia y evolución de la gastronomía.
    - La cocina antigua
    - Edad Media a Edad Moderna
    - De la época de los descubrimientos a la época de las revoluciones
    - De la época de las revoluciones al siglo XX
    - El siglo XX
- Los movimientos culinarios
    - Nouvelle Cuisine
    - La cocina de vanguardia
    - La cocina tecnoemocional
- Tendencias gastronómicas actuales
    - Tendencias en cocina

- Tendencias en el consumo de bebidas

- La divulgación gastronómica
  - Eventos gastronómicos
  - Distinciones gastronómicas
  - Canales digitales para la divulgación

2.- La gastronomía española:

- Aspectos que definen la gastronomía española.
  - Situación geográfica.
  - La climatología.
  - Las costumbres y tradiciones.
  - Influencias históricas.
- Características de la gastronomía española.
  - Hábitos de consumo.
  - Principales ingredientes de la cocina española.
  - Elaboraciones culinarias.
- Regiones gastronómicas españolas.
  - Andalucía, Aragón, Asturias, Islas Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla- La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, Navarra, País Vasco, La Rioja, Comunidad Valenciana.
- El impacto de la gastronomía en el turismo.

3.-La gastronomía Internacional:

- Las cocinas del mundo.
- Las cocinas europeas.
  - La cocina francesa, la italiana, la portuguesa, la griega, la británica, la alemana, la rusa, la de los Países Bajos, la nórdica.
- La cocina sudamericana.
  - La cocina brasileña, la peruana, la chilena, la argentina.
- La cocina norteamericana.
  - La cocina canadiense, la de los Estados Unidos, la mexicana.
- La cocina mediterránea africana y asiática.
  - La cocina del Magreb, la de los países asiáticos mediterráneos.

- La cocina asiática
    - La cocina china, la india, la tailandesa e indonesa, la japonesa.

4.-Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Alimentación, nutrición y dietética.

- La nutrición.
    - Los nutrientes.
    - Tipos de nutrientes y su función.
    - Hidratos de carbono.
    - Lípidos.
    - Proteínas.
    - Vitaminas.
    - Minerales.

- La alimentación.
    - Factores que afectan a la alimentación.
    - Los alimentos.
    - Grupos de alimentos y su relación nutricional.

- Efecto de la tecnología en el valor nutritivo de los alimentos.
    - Objetivos del procesado de alimentos.
    - La biotecnología: los alimentos transgénicos.
    - Las nuevas tecnologías de conservación.

5.- Dietas y estilos de vida:

- El equilibrio alimentario.
    - Principios de la alimentación equilibrada.
    - Necesidades energéticas.
    - Concepto de ración
    - Necesidades de alimentación en las diferentes etapas vitales

- La dieta mediterránea

- Dietas alternativas
    - Dieta crudívora
    - Dieta macrobiótica
    - Dieta higienista

- Dieta vegetariana

- Alimentación y salud
  - Hábitos alimentarios saludables
  - La conducta alimentaria
  - Nuevos hábitos alimentarios
  - Las guías alimentarias

6.- Dietas y menús específicos en restauración:

- Dietas y restauración.

- Necesidades alimentarias específicas

- Alergias e intolerancias alimentarias
  - Alergias alimentarias
  - La intolerancia alimentaria
  - La enfermedad celíaca
  - Etiquetaje y seguridad alimentaria
- Dietas para personas con necesidades alimenticias específicas
  - Tipos de dietas especiales
  - Aportaciones de la cocina actuale
- Elaboración de dietas especiales
  - Buenas prácticas en la ejecución de las elaboraciones
  - Ingredientes sustitutivos.

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

CONTENIDO	HORAS
1.-Tendencias gastronómicas	7
2.-La gastronomía española	7
3.-La gastronomía internacional	7
4.-Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos	7
5.-Dietas y estilos de vida	7
6.-Dietas y menús específicos en restauración	7
TOTAL	42

TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE

CONTENIDO	TRIMESTRE
1.-Tendencias gastronómicas	1º
2.-La gastronomía española	1º
3.-La gastronomía internacional	1º
4.-Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos	2º
5.-Dietas y estilos de vida	2º
6.-Dietas y menús específicos en restauración	2º

UNIDADES DIDÁCTICAS 1.-

Tendencias gastronómicas:

- La alimentación, signo de identidad y cultura.

- Gastronomía, concepto de la palabra

- Historia y evolución de la gastronomía.
  - La cocina antigua
  - Edad Media a Edad Moderna
  - De la época de los descubrimientos a la época de las revoluciones
  - De la época de las revoluciones al siglo XX
  - El siglo XX

- Los movimientos culinarios
  - Nouvelle Cuisine
  - La cocina de vanguardia
  - La cocina tecnoemocional

- Tendencias gastronómicas actuales
  - Tendencias en cocina
  - Tendencias en el consumo de bebidas

- La divulgación gastronómica
  - Eventos gastronómicos
  - Distinciones gastronómicas
  - Canales digitales para la divulgación

2.- La gastronomía española:

- Aspectos que definen la gastronomía española.
  - Situación geográfica.
  - La climatología.

- Las costumbres y tradiciones.
- Influencias históricas.

- Características de la gastronomía española.
  - Hábitos de consumo.
  - Principales ingredientes de la cocina española.
  - Elaboraciones culinarias.

- Regiones gastronómicas españolas.
  - Andalucía, Aragón, Asturias, Islas Baleares, Cnarias, Cantabria, Castilla- La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, Navarra, País Vasco, La Rioja, Comunidad Valenciana.

- El impacto de la gastronomía en el turismo.

3.-La gastronomía Internacional:

- Las cocinas del mundo.

- Las cocinas europeas.
  - La cocina francesa, la italiana, la portuguesa, la griega, la británica, la alemana, la rusa, la de los Países Bajos, la nórdica.

- La cocina sudamericana.
  - La cocina brasileña, la peruana, la chilena, la argentina.

- La cocina norteamericana.
  - La cocina canadiense, la de los Estados Unidos, la mexicana.

- La cocina mediterránea africana y asiática.
  - La cocina del Magreb, la de los países asiáticos mediterráneos.

- La cocina asiática
  - La cocina china, la india, la tailandesa e indonesa, la japonesa.

4.-Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Alimentación, nutrición y dietética.

- La nutrición.
  - Los nutrientes.
  - Tipos de nutrientes y su función.
  - Hidratos de carbono.
  - Lípidos.

- Proteínas.
- Vitaminas.
- Minerales.

- La alimentación.
  - Factores que afectan a la alimentación.
  - Los alimentos.
  - Grupos de alimentos y su relación nutricional.

- Efecto de la tecnología en el valor nutritivo de los alimentos.
  - Objetivos del procesado de alimentos.
  - La biotecnología: los alimentos transgénicos.
  - Las nuevas tecnologías de conservación.

5.- Dietas y estilos de vida:

- El equilibrio alimentario.
  - Principios de la alimentación equilibrada.
  - Necesidades energéticas.
  - Concepto de ración
  - Necesidades de alimentación en las diferentes etapas vitales

- La dieta mediterránea

- Dietas alternativas
  - Dieta crudívora
  - Dieta macrobiótica
  - Dieta higienista
  - Dieta vegetariana

- Alimentación y salud
  - Hábitos alimentarios saludables
  - La conducta alimentaria
  - Nuevos hábitos alimentarios
  - Las guías alimentarias

6.- Dietas y menús específicos en restauración:

- Dietas y restauración.

- Necesidades alimentarias específicas

- Alergias e intolerancias alimentarias
    - Alergias alimentarias
    - La intolerancia alimentaria
    - La enfermedad celíaca
    - Etiquetaje y seguridad alimentaria
- Dietas para personas con necesidades alimenticias específicas
    - Tipos de dietas especiales
    - Aportaciones de la cocina actual
- Elaboración de dietas especiales
    - Buenas prácticas en la ejecución de las elaboraciones
    - Ingredientes sustitutivos.

Las tablas siguientes muestran cómo se organizan en unidades didácticas los distintos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos básicos del currículum.

Unidad didáctica 1. Tendencias gastronómicas

Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
1. 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.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
1. Identificación de tendencias gastronómicas: - Historia y evolución de la gastronomía. - Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española. - Tendencias actuales.	La alimentación, signo de identidad y cultura Gastronomía, concepto de la palabra Historia y evolución de la gastronomía La cocina Antigua Edad Media a Edad Moderna De la época de los descubrimientos a la época de las revoluciones De la época de las revoluciones al siglo xx El siglo xx Los movimientos culinarios Nouvelle cuisine La cocina de vanguardia La cocina tecnoemocional Tendencias gastronómicas actuales Tendencias en cocina Tendencias en el consumo de bebidas La divulgación gastronómica Eventos gastronómicos Distinciones gastronómicas Canales digitales para la divulgación

Unidad didáctica 2. La gastronomía española

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. 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 identificado las características de la gastronomía española. c) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos. d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas. e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional. h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
2. Gastronomía española e internacional: - Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.	Aspectos que definen la gastronomía española Situación geográfica La climatología Las costumbres y tradiciones Influencias históricas Características de la gastronomía española Hábitos de consumo Principales ingredientes de la cocina española Elaboraciones culinarias Regiones gastronómicas españolas Andalucía Aragón Asturias Islas Baleares Canarias

	Cantabria Castilla-La Mancha Castilla y León Cataluña Extremadura Galicia Madrid Murcia Navarra País Vasco La Rioja Comunidad valenciana 2.4. El impacto de la gastronomía en el turismo

Unidad didáctica 3. La gastronomía internacional

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. 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. f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas. g) Se reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
2. Gastronomía española e internacional: - Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.	Las cocinas del mundo Las cocinas europeas La cocina francesa La cocina italiana La cocina portuguesa La cocina griega La cocina británica La cocina alemana La cocina rusa La cocina de los Países Bajos La cocina nórdica La cocina sudamericana La cocina brasileña La cocina peruana La cocina chilena La cocina argentina La cocina norteamericana La cocina canadiense La cocina de los Estados Unidos La cocina mexicana La cocina mediterránea africana y asiática

	La cocina del Magreb La cocina en los países asiáticos mediterráneos La cocina asiática La cocina china La cocina india La cocina tailandesa e indonesia La cocina japonesa

Unidad didáctica 4. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos

Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
3. 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. 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.
4. 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.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos: - Concepto de alimentos y	Alimentación, nutrición y dietética La nutrición Los nutrientes Tipos de nutrientes y su función

alimentación. - Grupos de alimentos. - Pirámide de los alimentos. - Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios. - Concepto de nutrición. - Nutrientes. Degradación de nutrientes. 4. Aplicación de principios básicos de dietética: - Dietética. Concepto y finalidad. - Rueda de los alimentos.	Hidratos de carbono Lípidos Proteínas Vitaminas Minerales La alimentación Factores que afectan a la alimentación Los alimentos Grupos de alimentos y su relación nutricional Efecto de la tecnología en el valor nutritivo de los alimentos Objetivos del procesado de alimentos La biotecnología: los alimentos transgénicos Las nuevas tecnologías de conservación

Unidad didáctica 5. Dietas y estilos de vida

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la 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.
4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	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. i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
4. Aplicación de principios básicos de dietética: - Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo. - Dietas y estilos de vida. - La dieta mediterránea.	El equilibrio alimentario Principios de la alimentación equilibrada Necesidades energéticas Concepto de ración Necesidades de alimentación en las diferentes etapas vitales La dieta mediterránea . Dietas alternativas Dieta crudívora Dieta macrobiótica Dieta higienista Dieta vegetariana Alimentación y salud Hábitos alimentarios saludables La conducta alimentaria Nuevos hábitos alimentarios Las guías alimentarias

Unidad didáctica 6. Dietas y menús específicos en restauración

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
4. Aplicación de principios básicos de dietética: -Dietas tipo en restauración. -Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.	Dietas y restauración Necesidades alimentarias específicas Alergias e intolerancias alimentarias Alergias alimentarias La intolerancia alimentaria La enfermedad celíaca Etiquetaje y seguridad alimentaria Dietaspara personas con necesidades alimenticias específicas Tipos de dietas especiales Aportaciones de la cocina actual Elaboración de dietas especiales Buenas prácticas en la ejecución de las elaboraciones Ingredientes sustitutivos

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES y la ATENCIÓN A LA CULTURA ANDALUZA, según se establece en la Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40) contenidos y actividades relacionados con:

Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

Educación del consumidor: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.

Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.

Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente

La idoneidad del tratamiento de los temas transversales no se realiza únicamente impregnando o elaborando unidades didácticas en torno a temas transversales. La justificación de su tratamiento puede estar determinada por el momento en el que se desarrolla dicha unidad didáctica, que puede coincidir con un día mundial o nacional. Algunos de ellos son los siguientes:

- Día Mundial del Turismo: 27 de septiembre.
- Día internacional de Erradicación de la Pobreza: 17 de octubre.
- Violencia de género: 25 de noviembre.
- Sida: 1 de diciembre.
- Día Internacional de las Personas Discapacitadas: 3 de diciembre.
- Derechos humanos: 10 de diciembre.
- Día escolar de la no violencia y la paz: 30 de enero.
- Consumidor: 1 de marzo.
- Mujer trabajadora: 8 de marzo.
- Agua: 23 de marzo.
- Salud: 7 de abril.
- Libro: 23 de abril.
- Sin tabaco: 31 de mayo.
- Internet: 17 de mayo.
- Medio ambiente: 5 de junio.

Con carácter general se incidirá en todos los contenidos transversales a lo largo de las diferentes unidades como herramienta en el campo de la restauración.

8. METODOLOGÍA.

Como se puede observar el contenido organizador que se ha seleccionado es, en gran medida, **procedimental** ya que, de las características de este MP, se deduce que el aprendizaje debe basarse en los modos de **saber hacer**.

En cada una de las UD se profundizará en la adquisición de contenidos, pero siempre bajo una visión global de los procesos que se van a realizar. Por lo que todas las UD estarán relacionadas entre sí, no constituyéndose en unidades "estancas" de trabajo, sino que los conocimientos adquiridos serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Por lo tanto, la metodología a seguir será activa, dinámica, participativa, individualizada, formativa y creativa. Para ello se seguirán los siguientes **principios metodológicos**:

1- *Utilización del medio circundante como primer punto de referencia del alumno*, realizando actividades que incluyan una visión crítica de las relaciones que se mantienen en el centro educativo con el fin de construir un sistema de relaciones lo más adecuado posible.

2- *Conocimiento de las ideas previas*. Durante la primera semana del curso y, siempre al comenzar a tratar una unidad de trabajo nueva, se realizará un "brainstorming" o tormenta de ideas para detectar los conocimientos previos de los alumnos y adaptar los contenidos a esos conocimientos iniciales.

3- *Introducción a la motivación del alumnado*. Se intentará motivar al alumnado utilizando material específico y real como información sobre empresas del sector, bibliografía, páginas web, etc. Además se les pedirá que realicen proyectos creativos para fomentar la imaginación.

4- *Potenciar el trabajo autónomo o individual y, a su vez, el trabajo en equipo*. Los/as alumnos/as harán parte de sus tareas de forma individual, buscando información dentro y fuera de las aulas, analizándola y asimilándola de forma crítica.

También parte de sus actividades serán desarrolladas en grupos, con lo que se fomentará la empatía y el compartir conocimientos y experiencias.

En cualquier caso e independientemente del método de trabajo a utilizar, el profesor atenderá a cada alumno/a de forma individualizada, siguiendo paso a paso su trayectoria de aprendizaje.

5- *Estrategias expositivas*. Tras conocer los conocimientos previos del alumnado, comienza la fase de exposición. El proceso de enseñanza-aprendizaje deja un poco al lado las clases magistrales, profundizando en la realización de actividades eminentemente prácticas, a través de las cuales se llegarán a dominar las capacidades terminales requeridas en este MP. Cuando haya que exponer algo, se hará de forma oral acompañada de la documentación necesaria y material audiovisual.

6- *Potenciar las técnicas de indagación e investigación*, ya que con la información que el alumnado va a recibir y asimilar, deberá realizar diversos trabajos investigadores relacionados con el MP.

7- *Aplicaciones y transferencias de lo aprendido al mundo productivo real*. Se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí los/as alumnos/as con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.

8- *Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje por parte del alumnado*. Al finalizar el módulo profesional, se pasará un cuestionario de evaluación para que las posibles críticas y/o sugerencias del alumnado pueda completar un proceso satisfactorio para ambas partes: profesora y alumnado.

Con todo ello, la metodología a aplicar será *activa-participativa*, fomentando el aprendizaje constructivo del alumnado, explorando los conocimientos iniciales del grupo, elaborando cuadros sinópticos y resolución de dudas.

-Las clases serán **teórico-prácticas**. Los contenidos teóricos se llevarán a la práctica a través de actividades en las que los/as alumnos/as comprendan su **aplicación práctica y real** para su futuro puesto de trabajo.
-Para explicar los contenidos se utilizarán **presentaciones Power-Point y esquemas en la pizarra.**
-Las actividades tendrán una fuerte carga de **investigación**. A través de Internet y la bibliografía propuesta, el alumnado deberá encontrar por sí mismo la información y **construir su propio conocimiento**, siempre con la guía y ayuda de la profesora.
-El **trabajo en equipo** será primordial. Y no se trata de realizar cada miembro una parte de la actividad, sino saber organizarse y coordinarse. Para ello se nombrará un portavoz, coordinador, es decir, se hará un reparto de roles.

9. EVALUACIÓN.

La evaluación del módulo se ajusta a los establecido *en ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.*

NORMAS GENERALES (artículo 2).

- La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será **continua** y se realizará por módulos profesionales.
- La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.
- La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

- **SEGUNDO CURSO**

Para los alumnos y alumnas de segundo curso, se realizará una sesión de evaluación inicial y sesiones de evaluación parciales por cada una de las unidades de trabajo.

- **EVALUACIÓN INICIAL**

Tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente y, en su caso, del departamento de familia profesional, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.

Criterios de evaluación y resultados de aprendizaje

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4.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

- **Criterios de calificación**

Establecidos de común acuerdo por el equipo educativo de profesores de Enseñanza Secundaria de la Especialidad de Hostelería y Turismo para el conjunto de los módulos que imparten.

- **PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN.**

Los **porcentajes para medir** el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título en cada una de las dos evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a dos parámetros:

- Pruebas escritas: 0-60%
- Actividades y/o trabajos: 0-100%

En cada una de las 7 unidades planteadas a lo largo de este módulo, se explicará al alumnado la distribución de estos porcentajes de calificación, según la temporalización de la misma, el contenido teórico-práctico a trabajar y la metodología utilizada en clase.

Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, la media ponderada del apartado de pruebas escritas, así como del apartado de actividades y/o trabajos, deberá ser igual o superior a 5 **puntos sobre 10** para que se pueda hacer la media ponderada con el resto de porcentajes que completen la evaluación total de cada unidad.

Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a **5 puntos sobre 10.** Se deberán de superar todas las unidades del módulo de manera individual para aprobar.

Las faltas de ortografía, teniendo en cuenta la importancia de una adecuada sintaxis y ortografía, se estima que sobre la nota final correspondiente al apartado que se esté evaluando (examen o actividad) se le restará al alumnado 0,15 por error cometido; hasta un máximo de 1 punto.

Introducción de notas en Séneca.

- Para el cálculo de la nota en cada una de las evaluaciones parciales no se tendrán en cuenta los decimales.
- Para el cálculo de la nota en la evaluación final, se hará media aritmética con las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales, teniendo en cuenta los decimales.
- Se redondearán las notas al alza a partir de 5 décimas. Ejemplo: 5,5 será un 6.

PRUEBAS ESCRITAS Y RECUPERACIONES.

Cada evaluación parcial constará de **una o varias pruebas escritas** de **carácter eliminatorio**. Habrá una prueba **de recuperación para cada una de las evaluaciones parciales** en las que el alumnado podrá recuperar aquellas pruebas parciales que hubiese suspendido o que no hubiese podido realizar en la fecha programada (siempre y cuando tenga una justificación, de lo contrario, tendrá que esperar a la recuperación final).

La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen recuperado es la media de las notas obtenidas en los exámenes realizados.
Si tras la recuperación, el alumno no superarse la prueba suspensa, deberá ir con toda la evaluación suspensa, a la prueba de calificación final.

Los alumnos con pruebas escritas aprobadas pero que deseen subir nota, para subir la media, podrán presentarse de manera voluntaria a dichas pruebas, quedando la calificación la nota más alta de las pruebas.

En el caso de los **módulos de 2º** para facilitar que el alumnado pueda realizar la formación en centros de trabajo y el proyecto integrado, se llevará a cabo una recuperación previa de carácter extraordinarioal periodo de incorporación a las prácticas de empresa que permita recuperar cualquiera de las dos evaluaciones parciales. Sin perjuicio de que el periodo de recuperación de aprendizajes y mejora de las competencias se establezca de forma oficial 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.

El alumno que durante algún examen sea sorprendido copiando o intentando copiarse, tendrá una calificación de 0 en dicho examen.

- **ACTIVIDADES.**

El alumnado deberá entregar las actividades previstas acorde a lo especificado para cada una de ellas, y atenerse a los criterios de calificación establecidos para cada una de dichas tareas.

En el artículo 2. *Normas generales de ordenación de la evaluación*. Apartado 2, se establece que "La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo" Es decir, **la asistencia y participación en las actividades programadas para el módulo es obligatoria y calificable.**

Las actividades y/o trabajos entregados fuera de plazo tendrán una calificación de 0.

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

Una vez realizadas las correspondientes evaluaciones parciales de las que consta el curso se determinarán y planificarán las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado 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.

El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

El alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua o que no haya superado alguna de las evaluaciones parciales tendrá que **presentarse a la prueba correspondiente a dicha evaluación y realizar las actividades que se contemplen para la recuperación de dicha evaluación.**

- La prueba escrita de cada una de las evaluaciones comprenderá la totalidad de los contenidos vistos durante la misma, independientemente de que el alumno o alumna hubiese superado alguno de las pruebas parciales realizadas.
- El profesor/a podrá determinar la realización de nuevas actividades orientadas al refuerzo o mejora de las competencias de la materia correspondiente a cada una de las evaluaciones parciales que el alumnado tenga que superar o en las que desee mejorar su calificación.

Para superar la evaluación final, el alumnado deberá haber obtenido una **calificación igual o superior a cinco en cada una de las evaluaciones parciales que se hayan realizado**, ya sea durante el periodo ordinario o en el periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias. Es decir, el alumnado que tenga alguna de las evaluaciones parciales suspensas se considerará que no supera dicho módulo.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.

A) Bibliografía de aula:

- Beltran Aguilar, D., Castelló Garriga, M., Gruber Pujol, X., Rodríguez Navarro, J., Sainz García., P. (2018) *Gastronomía y nutrición*. Ed. Altamar.

B) Bibliografía de consulta:

- "Cocina para profesionales de hoteles, restaurantes, residencias. E.Loewer, Editorial Paraninfo.S.A, Madrid,1991.

- "En un fogón de la Mancha". Antonio Campins Chaler, Grupo Cultural S.A, Madrid,2005.

- La Guía Michelín.

C) Webgrafía:

- www.nutricion.ufm.edu/nutricion-gastronomia-empresarial
- www.congresogastronomiaynutricion.eventbrite.es

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

A lo largo del curso 2022/2023 está prevista la realización de una actividad de inmersión lingüística relacionada con el Proyecto Aulas Bilingües implantado el curso 2021/2022.

La inmersión se realizará en el mes de Enero y el destino será Lyon. En el programa de actividades se realizarán clases de francés, visitas guiadas y la asistencia a la feria de Hostelería Sirha.

De acuerdo a la *ORDEN de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario*, las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario para todos los alumnos y alumnas y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación del alumnado para la superación de las distintas áreas o materias que integran los currículos.

En el caso de actividades complementarias, se evaluará la participación y actitud del alumnado a través de la observación directa y se tendrá en cuenta para la nota final del parcial correspondiente. Para aquellos alumnos y alumnas que no hayan podido asistir y/o participar, deberán realizar un trabajo de investigación relacionado con lo tratado en dicha actividad y se tendrá en cuenta, igualmente, para la nota final del parcial correspondiente.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

El reto de la educación consiste en ser capaz de ofrecer a cada alumno y alumna la ayuda pedagógica que necesite, ajustando la intervención educativa a la individualidad del alumnado, es decir, adaptar la enseñanza a las diferentes capacidades, intereses y motivaciones del alumno/a.

La **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación,** en su Artículo 3.8. dispone: “las enseñanzas a las que se refiere el apartado 2 se adaptarán al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo” (se refiere a todos los tipos de enseñanzas reguladas por esta misma Ley).

En su Artículo 71 recoge: "corresponde a las Administraciones educativas asegurar los recursos necesarios para los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, o por condiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado".

En su Artículo 73 dispone que "se entiende por alumnado que presenta necesidades educativas especiales, aquel que requiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta".

La **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía**, en su artículo 119 dispone: "la administración educativa adaptará al alumnado con necesidades educativas especiales las diferentes pruebas de acceso a enseñanzas o para la obtención de titulaciones que se recogen en la presente Ley".

El **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo**, en su Artículo 5.3. dispone: "las enseñanzas de formación profesional se adaptarán al alumnado con necesidades específica de apoyo educativo para que se garantice su acceso, permanencia y progresión en estas enseñanzas".

El **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo**, en su Artículo 17 dispone que "la Consejería competente en materia de educación dispondrá de recursos humanos y materiales que promuevan el acceso a estas personas al currículo de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial".

Para atender a la diversidad en los Ciclos Formativos las Adaptaciones Curriculares no significativas son las que más frecuentemente se aplican en el aula, que son aquellas en las que se adapta a las necesidades del alumnado la metodología, tipo de actividades, instrumentos y técnicas de evaluación, pero no puede afectar ni a los objetivos, ni a los contenidos ni los criterios de evaluación.