

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:**  
**GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN**  
55 horas

**CONTENIDOS:** Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 16 de junio de 2011**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección en Cocina.

- **Contenidos impartidos durante la 1ª Evaluación parcial:**
  - U.D.0 Presentación del módulo (2 horas)
  - U.D.1 Tendencias gastronómicas (18 horas)
  - U.D.2 La gastronomía española e internacional (20 horas)
  - U.D.3 Nutrición y dietética. Los grupos de alimentos (8 horas)
  
- **Contenidos de la 2ª Evaluación parcial:**
  - U.D. 4 Necesidades energéticas y equilibrio alimentario (6 horas)

**CONTENIDOS TRANSVERSALES:**

Podemos destacar:

- Educación para la salud (en todas las unidades).
- La igualdad de géneros en el sector de la hostelería y turismo (en todas las unidades).
- El consumo responsable (en todas las unidades).
- Conocer los derechos del Consumidor y la existencia de Organismos que se encargan de su defensa (en todas las unidades).
- Educación para la paz, convivencia y solidaridad en el puesto de trabajo (en todas las unidades).

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** Los recogidos en la **Orden de 16 de junio de 2011**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección en Cocina.

**ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:**

- **UT 1:** Lectura sobre la evolución de la gastronomía española y su reconocimiento internacional. Realización de un trabajo individual sobre la historia de la gastronomía. Explicación del concepto de la gastronomía y su evolución histórica. Lectura de un artículo de prensa sobre el turismo gastronómico. Debate posterior sobre el futuro y las posibilidades del turismo gastronómico en nuestra comunidad autónoma. Trabajo individual sobre un chef con prestigio de la cocina española.

- **UT 2:** Exposición sobre las diferentes gastronomías territoriales en España y sus rasgos comunes. Realización de un trabajo individual sobre la gastronomía de una región de España. Exposición al resto del grupo del trabajo realizado. Búsqueda de información y recopilación de datos acerca de la gastronomía internacional de más reconocido prestigio.
- **UT 3:** Lectura de una noticia relacionada con los malos hábitos alimenticios de la sociedad española actual. Debate posterior sobre la alimentación en la actualidad. Explicación del concepto de nutrición, dietética, los principios nutricionales y las necesidades de una alimentación saludable. Trabajo en grupo y exposición sobre la dieta mediterránea. Análisis de los diferentes grupos de alimentos y de la rueda de alimentos. Utilización de la rueda de alimentos para la confección de menús bajo los principios nutritivos analizados en la unidad anterior.
- **UT.4** Explicación de las necesidades energéticas del organismo. Realización de ejercicios prácticos en el que se confeccionará dietas con unas necesidades energéticas determinadas. Aplicación de los métodos explicados para estimar gasto energético diario y según tipo de actividad. Elaboración de dietas y oferta gastronómica adaptada a las necesidades nutricionales y requerimientos específicos de los distintos colectivos. Ancianos, niños, enfermos, embarazadas etc. Aplicación de los principios nutritivos básicos y necesidades energéticas para la confección de menú y raciones equilibradas.

**Actividades de refuerzo/ampliación.** A aquellos alumnos/as que tengan dificultades durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, se les pedirá la repetición sistemática de pequeñas prácticas centradas en la asimilación de los contenidos mínimos del módulo. Como actividades de ampliación, para aquellos alumnos/as que hayan demostrado un especial interés en los contenidos propuestos o una especial consecución de los objetivos, se contemplará la posibilidad de pedirles trabajos de investigación en los que vayan relacionando contenidos tratados en las distintas unidades de trabajo.

**Actividades de evaluación.** La evaluación de los contenidos se realizará a través de las actividades propuestas para cada unidad de trabajo, de las pruebas escritas que se programarán para cada una de aquellas y de la observación en clase.

**Actividades de recuperación.** Se centrarán en la repetición de las actividades solicitadas (primero con ayuda de la profesora como guía para después, ir pidiéndoles progresivamente mayor autonomía en la realización de éstas), y la realización de pruebas escritas centradas en los contenidos mínimos.

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

La evaluación será continua y formativa y tendrá como fin esencial determinar en qué medida se van alcanzando los resultados de aprendizaje del módulo, por lo que se podrán introducir las modificaciones que se consideren necesarias en la metodología y las estrategias utilizadas.

Se realizará una evaluación inicial en el mes de octubre, una evaluación parcial en el mes de diciembre, una segunda evaluación parcial en el mes de marzo y una última evaluación final en el mes de junio en base a:

- Criterios aptitudinales: Referidos a la profundidad con la que sea tratada cada Unidad de

## Trabajo.

- Criterios actitudinales: Referidos al comportamiento en clase, la relación con los compañeros, integración al grupo, iniciativa y atención concentrada. Se tendrá muy en cuenta la puntualidad como base para la creación de buenos hábitos para la futura inserción laboral.

Los criterios de calificación en las evaluaciones parciales serán los siguientes:

- Pruebas escritas: Un **50 %** será el resultado de las pruebas objetivas realizadas sobre los contenidos conceptuales.
- Trabajos: Un **30 %** de la nota corresponderá a trabajos y actividades desarrolladas sobre los contenidos conceptuales tratados en clase. La presentación de los diferentes trabajos o actividades deberá realizarse en la fecha establecida previamente, salvo presentación de la debida justificación, en cuyo caso se admitirá en fecha posterior.
- Actitud y participación: Un **20 %** será resultado de la actitud positiva y la participación en clase (se evaluará a través de la ficha recogida en el proyecto educativo de centro).
- Para aprobar el módulo, en cada una de las evaluaciones, se deberá obtener una calificación media de 3 puntos (antes de aplicar el porcentaje de ponderación) en cada una de los bloques de contenidos a evaluar.
- Al finalizar cada trimestre académico se realizará un examen escrito de evaluación en el que se recogerán todos los contenidos impartidos durante dicho período.
- No se recogerá ningún trabajo o actividad fuera de la fecha establecida para su entrega, salvo que se justifique debidamente la imposibilidad de su entrega, por lo que se tendrán en cuenta los mismos criterios que para la justificación de faltas de asistencia a clase.
- El alumno/a que supere el 25% de faltas, justificadas o no, perderá el derecho de evaluación continua y sólo podrá presentarse a los exámenes de la evaluación final.
- La falta de asistencia a las horas previas a la realización de una prueba escrita, se considerará como una actitud negativa, a valorar en la evaluación del módulo. También se considerará una actitud negativa el no traer a clase el material escolar que la profesora haya determinado.
- Sólo se considerarán faltas de asistencia justificadas aquellas que se acrediten debidamente mediante documento escrito: certificado médico, deber inexcusable, etc.
- Las sesiones de recuperación se realizarán antes de la última evaluación parcial, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:
  - Se realizarán exámenes escritos en base a los contenidos mínimos marcados.
  - Se considerará apto con una nota mínima de 5.
  - Las actividades o trabajos no presentados o calificados como no aptos, deberán presentarse o repetirse hasta que su evaluación sea positiva.

### **Recuperación de contenidos no superados:**

- El alumnado que no supere el módulo en evaluación parcial deberá asistir a clase durante el período comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final. Durante dicho período se realizarán las oportunas pruebas escritas y se programarán actividades encaminadas a la evaluación positiva del módulo.
- Los alumnos/as que hayan obtenido una calificación final positiva podrán mejorar dicha calificación mediante las oportunas pruebas escritas y actividades que se planteen durante el período anteriormente citado.

**PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16**

Noelia Ramírez Ortiz