

# GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

Programación 2020-2021



# Índice

<b>1. Regulación del título</b>	<b>3</b>
<b>2. Evaluación</b>	<b>3</b>
2.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.	4
2.2. Criterios de calificación.	4
<b>3. Refuerzo y Recuperación</b>	<b>5</b>
<b>4. Tabla de calificación del módulo</b>	<b>5</b>

<b>TÍTULO DEL MÓDULO:</b> GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN			
<b>Ciclo formativo/curso:</b> 2º TS DIRECCIÓN EN COCINA			
<b>Código:</b>	0502	<b>Duración:</b>	42 horas

## 1. Regulación del título

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE A-2010-9270)

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

## 2. Evaluación

El proceso educativo ha de evaluarse al completo, y, en lo referente al proceso de enseñanza-aprendizaje, más directamente lo referido al alumnado y al profesor/a tal y como viene marcado en la LOE, art 141. Donde se mencionan los procesos de aprendizaje y resultados de los alumnos y la actividad del profesorado.

A la hora de evaluar al alumnado hay que tener en cuenta ciertos rasgos característicos como son:

- La evaluación se realiza **teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación**, que, a su vez, se basan en las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo establecidos en la normativa. Estos criterios deben ser claros, preestablecidos, comunes a todo el alumnado y conocidos por el mismo.
- Es una **evaluación continua**. De forma que se realizarán evaluaciones periódicas para analizar la situación del alumnado, indicando siempre los aspectos a mejorar. Se incluyen tres puntos clave en los que evaluar, como son, antes del proceso, para conocer la situación del alumnado, durante el mismo, para detectar progresos y dificultades del grupo y, por último, al finalizar el proceso, para conocer lo que se ha aprendido al final de un tramo del proceso enseñanza-aprendizaje.
- Una evaluación debe tener un **carácter formativo** o de retroalimentación. Esto es, debe permitir tomar decisiones necesarias para corregir, apoyar, modificar o perfeccionar el funcionamiento del proceso de forma que se garantice una mejora en los resultados.

## 2.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Los procedimientos/instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

En cuanto al proceso de aprendizaje		
	Procedimientos	Instrumentos
Ev Inicial	Análisis de nivel inicial.	- Cuestionarios. - Ronda de preguntas y respuestas.
Ev. procesual	Observación. Tareas. Trabajos.	- Escalas de valoración. - Cuadro dicotómico de observación. - Rúbricas de corrección.
Ev. Final	Exámenes escritos. Pruebas orales. Trabajos.	- Plantillas de corrección. - Rúbricas de corrección. - Escalas de valoración.

En cuanto al proceso de enseñanza		
	Procedimientos	Instrumentos
Autoevaluación	Consecución de la actividad docente.	- Cuadro dicotómico de observación. - Diario del profesor. - Archivador de documentos.
Heteroevaluación	Consulta a los alumnos/as. Consulta a agentes externos.	- Cuestionarios o comentarios directos del alumnado hacia alguna práctica determinada. - Análisis de la programación y actividades por parte del profesorado.

Los procedimientos e instrumentos se detallarán en la programación de Aula para cada actividad propuesta.

## 2.2. Criterios de calificación.

Las actividades a calificar responderán directamente a lo que se propone en la Orden a través de los criterios de evaluación (CE) para cada Resultado de Aprendizaje (RA).

- Cada uno de los RA deben ser superados al menos con un valor del 50% (5) para superar el módulo. Sin importar si se han superado en su totalidad los CE o no.
- Cada uno de estos CE tendrá asociado un valor de la nota final según la importancia que se considere. (reflejado en la tabla del punto 4)
- La nota trimestral, será calculada en función de los CE evaluados, de forma que sirva como guía de la consecución del curso.
- El alumnado dispondrá de una hoja de Excel (tabla punto 4) en la que podrá anotar sus calificaciones, de forma que le resulte más cómodo analizar qué puntos debe mejorar y la procedencia de su calificación final.

### 3. Refuerzo y Recuperación

Se recogerán en la Programación de Aula las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje:

- A lo largo del curso.

- Especialmente en el periodo entre la última evaluación parcial (3ª en 1º y 2ª en 2º) y la final para permitir al alumnado la superación del módulo pendiente de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en el mismo.

Después de cada sesión de evaluación se aplicarán los procedimientos e instrumentos de evaluación necesarios para recuperar los RA no superados. Se recogerán en la Programación de Aula.

### 4. Tabla de calificación del módulo

**Tabla de calificaciones de GANUT**

RA	Criterios de EV.	Tipo de actividad	Valor de la actividad (%)
1: Analiza tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».	Debate	1 %
	b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.	Exposición participativa	4 %
	c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía.	Trabajo investigación	1 %
	d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.		1 %
	e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.		4 %
	f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.		4 %
<b>RA1</b>			<b>15 %</b>
	a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.	Debate	2 %
	b) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.	Trabajo investigación	3 %

RA	Criterios de EV.	Tipo de actividad	Valor de la actividad (%)
2: Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.	c) Se han identificado las características de la gastronomía española.	Exposición participativa	2 %
	d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.	Trabajo investigación	5 %
	e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.		2 %
	f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.	Trabajo investigación	5 %
	g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.		3 %
<b>RA2</b>			<b>22 %</b>
3: Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.	a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.	Debate	2 %
	b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.	Exposición participativa	3 %
	c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.	Trabajo investigación	4 %
	d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.		4 %
	e) Se ha descrito el concepto de nutrición.	Debate	2 %
	f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.	Trabajo investigación	9 %
	g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.		2 %
<b>RA3</b>			<b>26 %</b>
	a) Se ha descrito el concepto de dietética.	Debate	2 %
	b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.	Trabajo investigación	4 %
	c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.		8 %
	d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.	Exposición participativa	2 %

<b>RA</b>	<b>Criterios de EV.</b>	<b>Tipo de actividad</b>	<b>Valor de la actividad (%)</b>
4: Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.	Trabajo investigación	4 %
	f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.		3 %
	g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.		5 %
	h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.		5 %
	i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.	Exposición participativa	2 %
	j) Se ha reconocido y valorado la importancia de una estricta observación en la confección de dietas y sus elaboraciones culinarias.	Debate	2 %
<b>RA4</b>			<b>37 %</b>
<b>Valor total</b>			<b>100 %</b>