



***ESCUELA SUPERIOR DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO.  
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN  
DEL MÓDULO PROFESIONAL  
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN***

***CURSO: 2021/2022***

# PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

## Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distanci
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títul
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títul
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títul

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

MARTA DE FRÍAS ALCANTARILLA

## Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

**GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN**

## Grupo/s:

*Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte*

*(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)*

- de Hostelería: 2HOTS04DA Y 2HOTS05DA / 2HOTS04VA Y 2HOTS05VA
- de Turismo:

## Profesorado del Módulo Profesional

*Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)*

1. EVA GARCÍA GONZÁLEZ
2. ANA MARÍA LÓPEZ ALONSO
3. BEATRIZ CALERO

## Objetivos del Módulo

### Finalidad global de la Programación

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

## Contenidos

### Desarrollados en unidades didácticas

UT1.- Tendencias gastronómicas.

- Alimentación, cocina y gastronomía.
- Historia de la gastronomía.
- Los movimientos culinarios.
- Tendencias actuales en restauración.
- La divulgación gastronómica.

UT2.- La gastronomía española.

- Aspectos que definen la gastronomía española.
- Características de la gastronomía española.
- Regiones gastronómicas españolas.
- Gastronomía y turismo.

UT3.- La gastronomía internacional.

- Gastronomía del mundo.
- La gastronomía europea.
- La gastronomía sudamericana.
- La gastronomía norteamericana.
- La gastronomía mediterránea africana y oriental.
- La gastronomía asiática.

UT4.- Propiedades nutricionales de los alimentos.

- Alimentación, nutrición y dietética.
- La nutrición.
- La alimentación..
- Efectos de la tecnología sobre el valor nutritivos de los alimentos.

UT5.- Equilibrio alimentario, dietas, alimentación y salud.

- El equilibrio alimentario.
- La dieta mediterránea.
- Dietas alternativas.
- Alimentación y salud.

UT6.- Dietas específicas en restauración.

- Dietas y restauración.
- Necesidades alimenticias específicas.
- Dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Elaboración de dietas especiales.

## Tratamiento de los temas transversales

En cada una de las unidades de didáctica y en los trabajos realizados en este módulo se tiene en cuenta los siguientes temas transversales:

- 1) La cultura gastronómica de los pueblos del mundo como recurso turístico.
- 2) El respeto a las tradiciones y costumbres de las distintas culturas.

3) La sostenibilidad en las empresas turísticas y su compromiso con el medio ambiente.

4) Prácticas saludables ecogastronómicas.

5) El pensamiento analítico aplicado al Módulo

## Temporalización de los contenidos

La propuesta inicial es abarcar tres temas en el primer trimestre y los otros tres en el segundo.

## Actividades Complementarias y Extraescolares

### Extraescolares

No tenemos pensado programar ninguna actividad extraescolar para este grupo.

### Complementarias

Se intentará en la medida de lo posible y respetando las medidas de seguridad frente al Covid19 según protocolos del centro, llevar a cabo las siguientes actividades:

- Charla-coloquio con un experto de la Asociación de Celíacos de Madrid para abordar temas de la dieta Sin Gluten.

- Charla-taller denominada "Tú sirves, tú decides. Por un ocio responsable" en la que se abordan los temas del alcohol y su servicio, metabolización en el organismo, etc...

Ambas actividades podrán llevarse a cabo tanto de manera presencial como virtual en función de las circunstancias del momento.

Se programarán a lo largo del segundo trimestre con la idea de que el alumnado ya haya adquirido unos conocimientos mínimos requeridos.

## Recursos

### Metodológicos

Se emplearán diferentes métodos didácticos para conseguir una enseñanza activa, participativa, progresiva, variada, estimulante, individual, socializada. Además se potenciará el uso de las nuevas tecnologías por parte del profesorado y de los alumnos.

Se realizarán:

- Exposiciones con o sin material audiovisual

- Trabajos en grupo, fomentando la colaboración, participación e integración de todos los alumnos.

- Puestas en común y debates abiertos coordinados y animados por el profesor/a.

- Trabajos individuales que fomenten la reflexión personal, la actitud crítica y permitan que el alumno adquiera responsabilidad en su proceso de enseñanza aprendizaje.

Además, se utilizarán estrategias expositivas, interrogativas y de indagación.

- Las actividades desarrolladas se podrán dividir en actividades de inicio, desarrollo, de cierre y de

profundización.

Se procurará la participación activa del alumno por medio de supuestos prácticos en cada una de las unidades de trabajo.

Se propondrá al alumno que organice su propio material de trabajo y que consulte libros y otras fuentes de información como: libros electrónicos, revistas digitales y otras publicaciones en páginas web oficiales.

Se pretende con todo ello una participación activa del alumnado en las actividades de enseñanza-aprendizaje; por lo que el profesor procurará, en la medida de lo posible, optar por una metodología que favorezca la consecución de los siguientes objetivos para el alumno:

-Una cada vez mayor autonomía en el razonamiento analítico y en la toma de decisiones; favoreciendo tanto la participación del alumnado en los procesos de enseñanza-aprendizaje, como la pretensión de que sea éste el propio "impulsor" de sus nuevos conocimientos.

-Una cada vez mayor autonomía en la realización de todas aquellas actividades técnicas (tanto teóricas -diseño, planificación, etc- como prácticas), necesarias para el correcto desempeño de la profesión o profesiones relacionadas con el Módulo.

-Favorecer el desarrollo de todas aquellas capacidades generales necesarias para el adecuado desempeño de la profesión relacionada con el Módulo: habilidades sociales -en las que se incluyen, entre otras, el respeto, la cordialidad y la oportuna imagen tanto visual como relacional-, la creatividad, la "curiosidad cultural", el afán por el dominio de las técnicas y destrezas propias de la profesión, el esfuerzo y la capacidad de superación.

Se hace hincapié en las capacidades citadas ya que, a través del conocimiento del profesor sobre las necesidades de las empresas en general respecto de sus recursos humanos (obtenido entre otras circunstancias por las distintas tutorías de FCT y/o por su propia experiencia laboral), se ha comprobado que son dichas capacidades las más requeridas por las organizaciones empresariales.

## Materiales

- Didácticos:

El profesor podrá sugerir el siguiente material como libro de texto del módulo o libro de referencia.

Libro de texto: Beltrán, David y otros (2018), "Gastronomía y nutrición". Editorial Altamar

- Instrumentales:

- Aula polivalente dotada de ordenador, cañón y pantalla.

## Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

### Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

En el caso de que la situación empeore y no se pueda contemplar el escenario de partida (de clases 100% presenciales), sino que se tenga que aplicar la situación de clases telemáticas, se propone impartir las clases vía on line a través de videoconferencias en directo a través de la plataforma CLASSROOM.

### Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

Se mantendrán todas las clases vía on line a través de la plataforma virtual de Google Classroom, más concretamente la aplicación MEETS para desarrollar VIDEOCONFERENCIAS con grupos de personas.

De esta manera todo el grupo se conecta el mismo número de horas que aparecen en el horario presencial según horario establecido para el grupo y se imparten las clases en directo.

Además utilizaremos la aplicación CLASSROOM para mantener la comunicación directa, real y fluida.

Se enviarán a través de esta plataforma virtual todos los materiales, ejercicios y solucionarios de los que se tratará en las clases virtuales.

### Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

Google CLASSROOM, MEETS

Y otros programas y aplicaciones informáticas, según disponibilidad.

## Evaluación

### Criterios de la Evaluación Ordinaria

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.

Criterios de evaluación:

- 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.
- 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.

Criterios de evaluación:

- 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.

Criterios de evaluación:

- 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.

### **Criterios de Calificación Ordinaria** *(Actividad lectiva presencial en el centro.)*

Se establecen los siguientes criterios de calificación:

1º. Pruebas de conocimientos (60%).

En cada trimestre, se realizarán pruebas de conocimientos que podrán consistir en preguntas cortas y/o test y/o desarrollo sobre los temas desarrollados en clase, así como ejercicios prácticos de corte numérico.



2º. Actividades, trabajos, exposiciones y ejercicios prácticos (30%).

Los alumnos deberán presentar uno o más trabajos de carácter obligatorio a lo largo del curso. La no presentación de estos trabajos en los plazos señalados por el profesor puede suponer la no superación del Módulo. No se admitirá la entrega de trabajos fuera de la fecha marcada.

3. Procedimientos (participación en las actividades en el aula, ejercicios en clase, ejercicios del libro para casa...): El 10% restante.

Si en un trimestre no se realizasen trabajos o no se supervisasen procedimientos de aula (actividades de clase y para casa) el examen valdría un 100%

Se valorará la asistencia regular a clase, puntualidad, participación, grado de interés mostrado por el alumno y su progresión, utilización de lenguaje correcto durante el desarrollo de las clases, respeto hacia las normas del centro, comportamiento disciplinario.

Además se valorará la participación del alumno en clase y la realización correcta de los ejercicios y actividades que se vayan realizando en el aula.

- Para ser aplicados estos porcentajes el alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 en cada una de las partes. Es decir, para aprobar tanto por trimestres como de forma final, es necesario superar (con un mínimo de 5 puntos) cada uno de dichos apartados por separado.

- La calificación final se situará entre 1 y 10. Si tras la suma de todas las partes que intervienen en la calificación, el resultado obtenido es decimal, quedará a criterio del profesor el cerrar la calificación en el número directamente anterior o posterior.

- No habrá recuperaciones parciales. Se realizará un examen en junio de las evaluaciones pendientes en las fechas que establezca Jefatura de estudios.

- Si un alumno copiara en un ejercicio o examen, cualquiera que fuera el procedimiento, automáticamente suspenderá todo el trimestre, teniendo que recuperarlo en la evaluación extraordinaria.

- El alumno que, de forma justificada, no asistiera a la prueba trimestral tendrá derecho de recuperar dicho trimestre en la evaluación final de junio cuyas fechas establece Jefatura de estudios.

- Para obtener la calificación positiva del módulo es necesario tener aprobadas cada una de las dos evaluaciones. La nota global del curso se obtendrá por la media aritmética de las dos evaluaciones.

- Se aplicará la pérdida de evaluación continua con un 15% de faltas justificadas o no justificadas.- El alumno deberá presentarse con TODA la materia al examen final ordinario.

En el caso de que debido al Covid19 las circunstancias cambien y la enseñanza no pueda ser 100% presencial se adaptarán los porcentajes al número de horas lectivas que puedan ser presenciales, siempre con criterios de flexibilización y adaptación a las circunstancias.

- Los trabajos, actividades y ejercicios deberán ser entregados correctamente, tanto en plazo como en formato para ser valorados.

#### LAS PRUEBAS FINALES ORDINARIAS

Las pruebas versarán sobre los contenidos de las evaluaciones parciales pendientes y/o alguna otra prueba que la profesora considere oportuna, especialmente para aquellos que, por exceso de faltas de asistencia, no hayan superado el Módulo en la Evaluación Continua.

## **Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática**

En este caso se mantendrán todos los criterios establecidos para el caso anterior. Solo se contemplarían las modificaciones que se reflejan a continuación:

- Las pruebas-exámenes que se llevarían a cabo serían PRUEBAS-CUESTIONARIO TELEMÁTICAS de comprobación de adquisición de contenidos a través de la plataforma on line CLASSROOM.
- También se considerará la entrega en plazo de tareas y ejercicios propuestos a lo largo del curso a través de esta misma plataforma y se tendrán en cuenta las correcciones y calificaciones obtenidas por el alumno que quedarán reflejadas en la misma plataforma. Esta calificación se tendrá en cuenta para la nota final del alumno.
- Además tendremos en cuenta a aquellos alumnos que durante las clases "on line" han mostrado interés, han avanzado los contenidos y han presentado una actitud positiva y motivada.

## Criterios de Calificación Extraordinaria

Los alumnos de este ciclo formativo tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria en el mes de junio, en la cual se deberán examinar de todo el contenido del módulo aunque hayan aprobado alguna de las evaluaciones, ya que se considera una prueba global, siendo esta una prueba escrita.

El examen consistirá en preguntas cortas y/o test y/o desarrollo así como ejercicios prácticos sobre los temas tratados en clase y los trabajos presentados por los alumnos. Para superarlo deberá obtener al menos un 5.

- Se les podrá solicitar realizar algún trabajo o actividad relacionada con los bloques de contenidos del módulo. Para la evaluación de dichos trabajos, se les mantendrán las mismas pautas dadas anteriormente en la evaluación ordinaria.

## Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

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.

Gastronomía española e internacional:

- Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Concepto de alimentos y alimentación.

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.

Gastronomía española e internacional:

- Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas

- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Concepto de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos. – Pirámide de los alimentos.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Degradación de nutrientes.

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.
- Dietas tipo en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

### **Fechas de las pruebas** (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: SEGÚN CALENDARIO MARCADO POR JEFATURAS DE ESTUDIOS
- Evaluación extraordinaria: SEGÚN CALENDARIO MARCADO POR JEFATURAS DE ESTUDIOS

### **Valoración final del alumnado**

1. CONCEPTO .....carga parcial..... 60 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....carga parcial..... 10 % de la carga total
3. ACTITUDES .....carga parcial..... % de la carga total
4. TRABAJOS .....carga parcial..... 30 % de la carga total

## **Actividades formativas del módulo en la empresa**

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

## Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

## Bibliografía

Beltrán, David y otros (2018), "Gastronomía y nutrición". Editorial Altamar

Armendáriz, Jose Luis. (2012). Gastronomía y Nutrición. Madrid. Paraninfo.

Martínez Monzó, J., García Segovia, P. (2015). Gastronomía, alimentación y nutrición. Madrid: Síntesis.

López, A., Carabías, L. y Díaz, E. (2011). Ofertas Gastronómicas. Madrid: Paraninfo.