



***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 Dual)
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dual)
<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 Distancia)
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Título)
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Título)
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Título)

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 1HOTS45DD; 1HOTS45VD
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

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

1. EVA C. GARCÍA GONZÁLEZ
JOSE MARÍA PRIETO URDIALES

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****UT 1.- TENDENCIAS GASTRONÓMICAS**

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

UT 2.- PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS.

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

UT 3.- DIETAS, ALIMENTACIÓN Y SALUD.

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

UT 4.- DIETAS EN RESTAURACIÓN.

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

UT 5.- GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

- Características de la gastronomía española.
- Regiones gastronómicas españolas.

- Gastronomía y turismo.

UT 6.- GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

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

TEMPORALIZACIÓN:

Se impartirán las unidades 1 y 2 en la primera evaluación, 3 y 4 en la segunda, 5 y 6 en la tercera.

Tratamiento de los temas transversales

En cada una de las unidades y en los trabajos del módulo se tienen 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

Se impartirán las UT 1 y 2 en la primera evaluación, las UT 3 y 4 en la segunda y las UT 5 y 6, en la tercera

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

Posibles visitas a establecimientos e industrias relacionadas con el sector

Complementarias

En un marco donde se puede asegurar su desarrollo, se plantearían actividades relacionadas con los bloques temáticos impartidos, como charlas, debates, visitas a ferias, etc

Recursos

Metodológicos

La metodología será eminentemente participativa, evitando siempre que sea posible las exposiciones prolongadas del profesor.

El desarrollo del módulo estará totalmente temporalizado. El grupo se dividirá en dos (Grupo A y Grupo B) que acudirán al centro de la siguiente manera:

1º Semana el Grupo A acudirá al centro Lunes, Martes y Miércoles y el Grupo B Jueves y Viernes. Durante los periodos lectivos que no se acuda al centro se realizará trabajos de refuerzos del tema tratado esa semana anterior.

2º Semana el Grupo B acudirá al centro Lunes, Martes y Miércoles y el Grupo A Jueves y Viernes. Durante los periodos lectivos que no se acuda al centro se realizará trabajos de refuerzos del tema tratado esa semana.

Utilizaremos la plataforma GSUITE y dentro del espacio destinado para cada clase se subirán explicaciones detalladas de los procedimientos a seguir en cada caso, plazos de entrega, resolución de dudas en foro común y correcciones simultáneas en línea. Este procedimiento será el mismo si la actividad se realiza tanto de forma presencial como telemática.

El/los trabajo/ejercicios en grupo serán la base para desarrollar las actividades de enseñanza-aprendizaje. En

el desarrollo de éstas, se combinarán el método demostrativo y el de descubrimiento. El primero se utilizará siempre que la falta de conocimientos de los alumnos sobre la materia a tratar sea importante, pero prevalecerá, siempre que sea posible, el de descubrimiento. Los trabajos/ejercicios en grupo serán expuestos y sometidos a la crítica y evaluación del resto de los alumnos.

A parte de todo ello, también se desarrollarán:

- Exposiciones a cargo del profesor utilizando recursos materiales y/o tecnológicos.
- Exposición de diferentes cuestiones o trabajos por parte de los alumnos.
- Proyección de vídeos, artículos y otros materiales que refuercen o vertebren las explicaciones del profesor; provocando además la reflexión y el intercambio de opiniones.
- Utilización de la sala de ordenadores.
- Realización de escenificaciones de tipo role play, debates, tormenta de ideas y otros recursos metodológicos.
- Investigación de conceptos relacionados con la materia mediante el uso de las TIC.

Materiales

Didácticos:

Libros de texto y apuntes suministrados por el profesor

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?*)

Sí la actividad lectiva es telemática se realizarán clases por la plataforma GSUITE MEET donde se desarrollaran las clases de la misma manera que en presencial, pero no habrá grupos sino que será el grupo al completo en el horario marcado en las clases presenciales.

Las clases telemáticas se completarán con Actividades de enseñanza - aprendizaje a través de la plataforma GSUITE.

Si la actividad lectiva es telemática las pruebas escritas o exámenes planificadas se realizarán a través de la plataforma Classroom dentro del espacio "Tareas". Los exámenes o pruebas tendrán un tiempo limitado cerrado y 2 respuestas mal restaran una bien. La no presentación a las pruebas de evaluación por causas de avería en el ordenador o error de conexión no darán derecho a recuperación de dicha prueba.

Las pruebas orales, puestas en común y presentaciones se realizarán en el aula si la actividad lectiva es presencial y a través de la plataforma Google Meet si la actividad lectiva es telemática.

El trabajo colaborativo se realizará a través de Google Drive.

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

A través de paquete Gsuite institucional el profesor y los alumnos deberán de tener:

1. Cuenta de correo "gmail" de uso exclusivo para las clases con nombre reconocible.
2. Ordenador con cámara y micrófono y conexión a internet con capacidad suficiente para soportar el volumen de conexión y datos.
3. Manejo de las plataformas Google Classroom y Meet
4. Manejo de Google Drive para fomentar el trabajo colaborativo..

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

Debido a su carácter sencillo e intuitivo se va a utilizar las herramientas incluidas en el paquete Gsuite.

Como se ha expresado anteriormente, se hará uso de G. Classroom como aula virtual, manteniendo el contacto con los alumnos, y pudiendo evaluar y calificar sus trabajos y prácticas.

Además de, en caso necesario, poder impartir clase en streaming a través "google meet".

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

- 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 (70%). 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 clas, así como ejercicios prácticos de corte numérico.

2º. Actividades, trabajos, exposiciones y ejercicios prácticos (30%). Para la evaluación de dichos trabajos, se les dará a los alumnos las siguientes pautas:

- Incluir corrección ortográfica y de puntuación.
- Respetar los márgenes izquierdo (3.5 cm) y derecho (3cm) e inferior (2.5 cm) y superior (3cm).
- Formato justificado.
- Incluir encabezado (Título de la actividad) y pie de página (numeración a la derecha)
- Tipo de letra Times New Román 12
- Los epígrafes y/o sub-epígrafes no deberán comenzar al final de la página.
- No repetir palabras y/o frases en el mismo párrafo (buscar sinónimos).
- Ser muy esquemático.
- No se aceptarán plagios de documentos, manuales o webs.
- Bibliografía

*Cualquier error en cuanto a estructura de contenidos y presentación, también se tendrá en cuenta en la nota del trabajo.

*Los errores graves de ortografía también se tendrán en cuenta en la nota del trabajo (0,10 puntos cada falta). El 10% de la calificación correspondiente a las actividades, por ser una evaluación continua, se relacionará con la actitud del alumno, siendo la asistencia regular a clase, la puntualidad, el grado de participación, grado de interés mostrado por el alumno y su progresión, la utilización de lenguaje correcto durante el desarrollo de las clases y el respeto hacia las normas del centro los criterios correspondientes a esta parte.

Los porcentajes anteriores se aplicarán cuando el alumno obtenga una calificación mínima de 5 en cada una de las partes. Es decir, para obtener una calificación positiva, tanto por trimestres como de forma final, será necesario alcanzar un mínimo de 5 puntos tanto en las pruebas de evaluación como en las actividades.

En el caso que no hubiera tareas encomendadas, ya sea de grupo o individuales, la calificación se calculará en

base al examen, que tendrá un valor del 100%, Teniendo, en este caso en cuenta la actitud del alumno para ajustar dicha calificación, ya que a la puntuación obtenida en el examen trimestral correspondiente se le añadirá hasta un máximo de un punto por buena actitud demostrada en clase. Esa actitud corresponde a la participación activa, la asistencia y puntualidad así como el buen comportamiento en el aula.

Será imprescindible la entrega de todos los trabajos, y/o actividades propuestas a lo largo de la evaluación. 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 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 (8 sesiones)-

- El alumno deberá presentarse con TODA la materia al examen final ordinario.

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

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

En caso de confinamiento, se realizará un "trabajo de evaluación" (independientemente de aquellos ejercicios o actividades que se puedan pedir a lo largo del trimestre).

Dicho trabajo de evaluación supondrá un 90% del total siendo el 10% restante correspondiente a la actitud (pronto recibo del propio trabajo, celeridad en la entrega de otras actividades, acopio de los materiales establecidos por el profesor (en especial el libro de texto del Módulo), tono educado y pertinente en la comunicación por Internet con el profesor, ausencia de faltas de ortografía, presentación de un nivel adecuado de redacción, manifestación, por parte del alumno, de su interés por la cultura general así como por la adquisición de los conocimientos propios del Módulo, respeto por su propio trabajo, por el trabajo de sus compañeros y por el de su profesor.

Si, en ese trabajo, se detectara plagio de algún tipo, la pregunta (o preguntas) que hubieran sido copiadas, bien sea de documentos web, de algún manual o de otro compañero, serán calificadas con un 0.

Queda a elección del docente proponer ese trabajo, o alguna de las siguientes opciones:

- Trabajos (50% de la calificación) + examen (50% restante)
- Examen (100% de la nota)

Criterios de Calificación Extraordinaria

Los criterios de calificación extraordinaria serán los mismos que en la calificación ordinaria, una única prueba final sobre todo el contenido del curso realizada en el periodo final de la tercera evaluación.

En el caso de la FP Dual, dado que el presente módulo se califica finalmente junto al de la empresa, se informa:

Si un alumno suspende en el ámbito de la evaluación en el Centro EDUCATIVO con una calificación igual o inferior a 3 puntos, no se hace la media con la calificación de la empresa, por muy alta que esta fuera; en cuyo caso, habría que volver al Centro educativo para examinarse de nuevo de todo el Módulo.

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.
- 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: PRIMEROS JUNIO 2022
- Evaluación extraordinaria: FINALES JUNIO 2022

Valoración final del alumnado

- | | | |
|------------------------|--------------------|------------------------|
| 1. CONCEPTO..... | carga parcial..... | 70 % de la carga total |
| 2. PROCEDIMIENTOS..... | carga parcial..... | 10 % de la carga total |
| 3. ACTITUDES..... | carga parcial..... | 10 % de la carga total |
| 4. TRABAJOS..... | carga parcial..... | 10 % de la carga total |

Actividades formativas del módulo en la empresa

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

El módulo se desarrolla al 100% en el centro educativo

Resultados de aprendizaje

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

El módulo se desarrolla al 100% en el centro educativo

Bibliografía

M. Planas, M. López (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.
 Apuntes del profesor

