
**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
OFERTAS GASTRONOMICAS
(0045)
CURSO 2024-25**

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



Introducción

Esta programación se corresponde con el módulo denominado: "Ofertas Gastronómicas" que se encuadra en el segundo curso del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

Los objetivos generales (o capacidades terminales) de este módulo profesional que el alumno debe alcanzar/demostrar son consecuencia del desglose de la competencia general y de las capacidades profesionales que se debe adquirir a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje del ciclo formativo de "Grado medio, así como al dominio profesional propio de la unidad de competencia a la que está ligado, es decir, "al **Decreto 96/2008**, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía., tal como establece el Real Decreto 1691/2007, de 14 de diciembre, que establece el título de Técnico/a en Cocina y gastronomía y sus correspondientes enseñanzas comunes.

Competencia profesional

Entorno profesional

Objetivos de área

Los Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina relacionados con los Resultado de Aprendizaje del módulo son:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- d) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

- g) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los productos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- h) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- i) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

Los objetivos del área son los que marca el Real Decreto 1691/2007 de 14 de diciembre en su Anexo I. Se corresponden con los objetivos marcados como a), d), e), f), g), h), i), j), k) y l) en el art. 9 del citado RD.

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- d) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los productos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

- h) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- i) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

Resultado de Aprendizaje del módulo.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- c) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- d) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- e) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- f) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- g) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- h) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Contribución al desarrollo de las competencias profesionales

Competencias básicas	Capacidades didácticas	Competencias básicas en la asignatura
Competencias en comunicación lingüística.	-Comprender y comunicar -Expresar ideas y emociones -Dialogar	Trabajo en equipo en el aula.
Competencia matemática.	-Resolución de problemas -Realizar cálculos y estimaciones	Complementando fichas de nutrición y tablas calóricas
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.	-Interactuar con el espacio y el entorno	Conocer el uso de los medios disponibles.
Tratamiento de la información y competencia digital.	-Buscar y seleccionar información -Interpretar y analizar críticamente la información -Utilizar herramientas TIC	Realización de fichas en hojas de cálculo. Búsqueda de información en internet.
Competencia social y ciudadana.	-Resolver conflictos y problemas sociales -Desarrollar habilidades sociales	Convivencia en las aulas y trabajo cooperativo
Competencia cultural y artística.	-Desarrollar la capacidad creadora y estética -Valorar la diversidad cultural -Contribuir a la conserva. patrimonio	Elaboración y creación de ofertas.
Competencia para aprender a aprender.	-Identificar y plantear problemas -Auto evaluarse y autorregularse -Gestionar los propios procesos de aprendizaje -Plantearse preguntas -Aprender con los otros	Realizar análisis de las ofertas propuestas.
Autonomía e iniciativa personal.	-Desarrollar un pensamiento crítico -Tomar decisiones -Cooperar y trabajar	Planificar y realizar tareas, proyectos

	en equipo -Adaptarse al cambio y a las nuevas situaciones	
--	--------------------------------------------------------------------	--

Organización y secuenciación de contenidos

Sería conveniente iniciar este módulo realizando un estudio nutricional de los alimentos que permita caracterizar pautas dietéticas y menús adecuados para distintos grupos de población, teniendo en cuenta en todo momento las recomendaciones dietéticas correspondientes.

Posteriormente se identificarán los distintos tipos de establecimientos de restauración asociándolos con las ofertas gastronómicas más apropiadas teniendo en cuenta, en todo momento, la clientela tipo de dichos establecimientos.

Se continuará con el proceso de aprovisionamiento y compra, calculando las necesidades de aprovisionamiento, confeccionando peticiones de compra y caracterizando géneros a través de la confección de fichas de especificación de productos. Se identificarán las relaciones interdepartamentales que se darán en el desempeño de tales funciones.

Finalmente se procederá al cálculo de costes y fijación de precios, en base a la documentación correspondiente. Se analizarán asimismo las cifras de venta desarrollando conclusiones y pautas de actuación según sean los objetivos del establecimiento.

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela (menús, cartas, bonos de pedido, fichas de especificación de géneros, almacén físico, documentos de control de almacén, fichas técnicas de producción, escandallos de productos y platos, programas informáticos...), complementándolos con otros ejemplos más detallados cuando sea necesario y teniendo en cuenta siempre los posibles lugares de trabajo del entorno geográfico en que el alumnado puede trabajar en el futuro.

Temporalización

1º TRIMESTRE

- Organización de las empresas de restauración
- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos
- Nutrición y dietas

2º TRIMESTRE

- Determinación de ofertas gastronómicas
- Cálculo de los costes globales de la oferta

Metodología y estrategias didácticas

Las actividades expositivas por parte del profesorado se reducirán al mínimo indispensable, dando un mayor peso a la participación del alumnado en el desarrollo de diversas actividades, bien individualmente o en grupo, que le permitirán concretar los conceptos y desarrollar las habilidades y destrezas indispensables en relación con este módulo en el ámbito laboral.

Las distintas actividades irán aumentando en nivel de complejidad de forma que se adapten al grado de comprensión del alumnado, debiendo realizarse un seguimiento individualizado del proceso de aprendizaje.

Se incluirá el uso de equipos informáticos para habituar al alumnado a su utilización como una herramienta más de trabajo.

Se realizarán explicaciones breves seguidas de la realización de actividades de aplicación de los contenidos explicados con:

1. diferente nivel de profundización
 2. diferente forma de trabajo: Por parejas, en equipo
 3. Utilizar el trabajo cooperativo.
- Siempre utilizando medios TIC en el aula, con pizarra digital, cañón,
 - Realizar actividades con los alumnos para que expliquen, trabajen con otros alumnos de diferentes niveles.
 - Utilizar con los alumnos el aprendizaje basado en la resolución de problemas, se encuentran con una serie de dificultades en los ejercicios o prácticas en clase y deben buscar la forma de solucionar esos obstáculos para poder conseguir el objetivo final.
 - Utilizar el aprendizaje significativo para que los alumnos entiendan lo que están aprendiendo, que utilicen lo aprendido en nuevas situaciones, en contextos diferentes, se trata de no memorizar sino comprender.

Criterios de evaluación. Procedimientos e instrumentos

La evaluación continua, adecuada a los criterios de evaluación establecidos en el Real Decreto en el que se establece el título de Cocina y Gastronomía, con el fin de comprobar si el alumno/a ha adquirido los objetivos de cada módulo.

Si un/a alumno/a acumula en una asignatura y durante un periodo de evaluación (trimestre) un número de faltas sin justificar mayor que el número de horas que semanalmente se cursa en esa asignatura más una, podrá perder el derecho a ser evaluado/a y debe presentarse directamente a la prueba de

recuperación de esa asignatura. En el boletín de notas figurará: "no calificado por faltas de asistencia". Dicho examen valdrá el 100% de la calificación.

Por la orden 2323/2003, de 30 de abril, por la que se regula la matriculación, el alumno/a que acumule un número de faltas de asistencia no justificadas equivalentes al 15% de las horas de formación que correspondan al total de los módulos en que el alumno este matriculado, se podrá anular la matrícula por inasistencia. Así mismo, será causa de baja de matrícula la inasistencia no justificada del alumno/a a las actividades de todos los módulos en que esté matriculado por un periodo de 15 días lectivos consecutivos.

Los procedimientos de evaluación considerados para evaluar y calificar al alumno/a son los siguientes:

- Examen práctico y/o teórico.
- Practicas individuales o grupales.
- Ejercicios prácticos en clase y/o casa.

En el módulo de Ofertas Gastronómicas el criterio de calificación será el siguiente:

Para la evaluación y ponderación de los mismos se realizará una observación sistemática del alumnado mediante fichas diarias, donde se valorará los siguientes aspectos:

- 10 % actitudinal:
 - Asistencia y puntualidad.
 - Trabajo personal y en equipo.
 - Cuidado del material del aula.
- 30% procedimental:
 - Organización.
 - Controles del temario o trabajos en clase o casa.
 - Autonomía.
 - Se adapta a los tiempos marcados.

60% Conceptual.

- Exámenes teóricos de evaluación que aportarán el de la nota final.

El profesor/a dará a conocer a los alumnos/as al comienzo de cada evaluación los criterios y los procedimientos de evaluación del módulo, explicará qué criterios serán tenidos en cuenta a la hora de evaluar cada práctica (y cómo afectará esto a su nota).

Criterios de clasificación y de promoción.

Posteriormente a la celebración de la Sesión de Evaluación, entregará individualmente las actividades, el examen y proyecto/s corregidos indicando los errores cometidos, los mínimos exigibles no superados y los aspectos a corregir para la recuperación (en el caso de necesitarla).

Además, en clase se corregirá el examen escrito de la evaluación. Antes de la prueba de recuperación, se hará un seguimiento personalizado de la evolución y el trabajo realizado por el alumno/a que tenga que realizar la, para poder corregir de manera más eficaz sus fallos.

Los exámenes de recuperación de evaluación de 2º curso tendrán una duración de 60 minutos.

Si algún alumno suspendiera alguna recuperación tendrá otra oportunidad en la convocatoria de junio, en la que se podrá examinar de las evaluaciones suspensas, debiendo realizar las pruebas que en cada evaluación se han detallado.

La calificación final será la media de las notas obtenidas en cada evaluación. Tanto esta calificación final, como la de las evaluaciones serán numéricas, de 1 a 10 puntos, sin decimales. Si al alumno/a se le comunicara la de evaluación con decimales, será sólo a efectos informativos, sirviendo para obtener con mayor precisión la calificación final de curso.

Los alumnos/as que deseen presentarse a subir nota, deben hacerlo en la convocatoria ordinaria de junio, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- Sólo podrán hacerlo si han superado todas las evaluaciones
- La repetición de la prueba escrita de evaluación implica una nueva evaluación, lo que supone una subida o bajada de nota (incluso llegando a no superar el módulo). Por ello se les concederá un tiempo de cortesía en el cual decidirán si realmente quieren seguir con la prueba o no.
- El profesor/a del módulo debe conocer con antelación el deseo del alumno/a de presentarse a esta prueba.

Los alumnos con la asignatura suspensa en la convocatoria de junio tendrán que examinarse de todos los contenidos del curso en la convocatoria extraordinaria. Se les entregará orientaciones de trabajo desarrollados por el departamento (resúmenes, esquemas, ejercicios, practicas,) que les ayuden a preparar dicha prueba.

Recuperación de módulos pendientes de cursos anteriores:

- La asignatura pendiente de cursos anteriores se aprobará a través de exámenes que serán realizados en dos convocatorias, en las fechas siguientes: una en la última semana del mes de diciembre y otra, la primera semana de febrero.
- El contenido de las dos pruebas será excluyente, por lo que la media de ambas deberá ser superior a un 5 para considerar que la materia pendiente de cursos anterior ha sido aprobada.

Recursos didácticos

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá de un blog donde podrá hacer seguimiento del temario que se irá dando en el curso. Para las asignaturas prácticas el alumnado contará con fichas específicas tales como:

- **Fichas técnicas.**
- **Ficha de métodos y tiempo.**
- **Ficha de planificación de tareas.**
- **Moodle**

El alumnado trabajará a lo largo del curso con estas fichas que estarán en una hoja de cálculo en las que irán introduciendo datos para después imprimirlas y poder llevarlas a la cocina.

Atención a la diversidad

Se tiene en cuenta las características y necesidades del grupo y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo)

Adecuación de objetivos al grupo: Incluir, priorizar objetivos, variar su temporalización...

Organización de contenidos en ámbitos integradores.

Equilibrar los tres tipos de contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Metodologías que favorezcan la participación de todo el alumnado. Trabajar la diversidad y la diferencia, inclusión escolar (Juegos y dinámicas de grupo que favorezcan la relación social con iguales)

Selección y utilización de materiales curriculares diversos.

Diversificar procedimientos de evaluación.

ORDINARIAS SINGULARES

(Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo).

- Actividades de recuperación de materias o módulos no superados al promocionar de curso.
- Refuerzo en determinadas áreas
- Apoyos para el alumnado con retraso curricular generalizado.
- Adaptaciones no significativas del currículo:
- Priorizar objetivos y contenidos, ser flexibles en la temporalización.
- Modificar criterios de evaluación: Exámenes tipo test (Verdadero/Falso) (Elegir entre varias opciones **a, b, c**) Subrayar o Rodear la respuesta. Unir con flechas. Instrucciones claras, con frases cortas, descomponer los problemas paso a paso.
- Metodología: Utilizar apoyos visuales, aprendizaje sin error, lenguaje sencillo y claro, emparejar, clasificar, organizadores gráficos, mapas visuales, evitar distractores y estímulos innecesarios.

ESPECÍFICAS. (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación a su propio nivel de desarrollo)

- Programas específicos a grupos de alumnos que suponen una modificación significativa de objetivos contenidos, y criterios de evaluación. Parte del tiempo de estos programas podrán realizarse en agrupamientos distintos del grupo de referencia. Diversificaciones curriculares. Programas de compensación educativa.

Contribución al Plan de fomento y desarrollo de la lectura

La lectura constituye un factor primordial para el desarrollo de las competencias básicas.

Por todo ello, se proponen una serie de estrategias de animación a la lectura que tienen en común los siguientes objetivos generales:

- Desarrollar y consolidar el hábito a la lectura por parte del alumnado.
- Fomentar la lectura desde todas las áreas curriculares.
- Programar actividades de animación a la lectura coordinadas entre los diferentes departamentos didácticos por niveles educativos.
- Desarrollar la comprensión lectora.
- Utilizar la lectura como fuente de entretenimiento y de información.

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía incluimos actividades como:

- Libros recomendados: títulos específicos de nuestra área.
- Lecturas de textos al acabar un tema y del que se realicen cuestiones.
- Exposiciones orales de trabajos.
- Artículos de prensa.

Contribución al Plan TIC

1º) Incorporar en nuestro centro las tecnologías de la información y la comunicación para adaptarnos de una manera real y práctica a lo que la sociedad espera de nosotros, siendo motor y promotor del avance de la misma.

2º) Promover, mediante nuestra formación y actualización continua en las nuevas tecnologías, un cambio metodológico que nos lleve a mejorar la calidad de nuestra labor docente.

3º) Potenciar la formación integral de nuestro alumnado.

4º) Minimizar, en la medida de lo posible, y desde el punto de vista socioeducativo, las posibles desigualdades que se puedan dar entre nuestro alumnado.

5º) Mejorar la atención a la diversidad (alumnos con N.E.E., multiculturalidad,).

6º) Formar a nuestros alumnos en el uso de las TIC y capacitarlos para: buscar información, seleccionarla de forma crítica y transformar esa información en conocimiento.

7º) Fomentar el trabajo colaborativo.

8º) Formar alumnos más protagonistas, más independientes, más responsables, más tolerantes y capacitados.

9º) Posibilitar y promover la transición del uso software comercial al software de código abierto en toda la comunidad escolar.

10º) Promover y fomentar la creación y elaboración de nuevos materiales y programas compatibles con el software de código abierto por parte del profesorado de este Centro.

Actividades complementarias y extraescolares

Se justifica la importancia de las actividades complementarias y extraescolares partiendo de la premisa que considera una educación de calidad aquella que responde a las nuevas demandas sociales de modo eficaz y proporciona no sólo un incremento de su calidad de vida, sino también igualdad, justicia y oportunidades para todos. En este contexto es en el que se ha ido reconociendo la contribución de las actividades complementarias y extraescolares para lograr una formación plena del alumnado.

Este tipo de actividades promueven en el alumno un sentimiento de pertenencia al centro y al grupo, ayudan a conseguir que adquieran una mayor autonomía y responsabilidad en la organización de su tiempo libre, favoreciendo la autoestima en una serie de alumnos y alumnas que en las materias escolares van mal y que muchas veces las actividades extraescolares le dan la oportunidad de destacar respecto a sus compañeros y compañeras de manera positiva.

Se consideran:

Actividades complementarias las organizadas durante el horario escolar de acuerdo con el Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, el espacio o recursos que utilizan. Desde el Departamento de Cocina y Gastronomía se propone:

- Se realizarán actividades en el centro,

Actividades extraescolares

- Visita a un hotel o colectividad

Procedimientos de evaluación y revisión de los procesos y los resultados de las programaciones didácticas

Al finalizar el curso escolar debemos analizar los procesos y resultado obtenidos para sacar unas conclusiones que nos permitan la mejora a la hora de programar los siguientes cursos.

Esto supone dos **acciones fundamentales**:

- la evaluación de la programación, donde tendremos en cuenta:
 - Temporalización: adecuación de los tiempos marcados

- Validez metodológica: si sirve a una mayoría (se mide en resultados y porcentajes).
 - Coherencia: equilibrio entre conceptos, procedimientos, actitudes en relación con los objetivos, así como la adecuación de los exámenes a los contenidos dados y a los objetivos.
- las propuestas de mejora que se deducen de lo anterior

Para ello elaboraremos una **memoria final** en la que se recojan dichos aspectos.

CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINALEXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	22/11/2024
SEGUNDA EVALUACIÓN	14/02/2025
TERCERA EVALUACIÓN	30/04/2025
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	03/06/2025
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	20/06/2025