

**Programación de aula**

José Luis Armendáriz Sanz

**OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO**

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

|  |
| --- |
| **1. IDENTIFICACIÓN DE LAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS** |
| CONTENIDOS*Orden EDU/2883/2010 B.O.E.* | **RESULTADOS DE** **APRENDIZAJE***R.D. 687/2010 B.O.E.* | **CRITERIOS DE** **EVALUACIÓN***R.D. 687/2010 B.O.E.* |
| * 1. Historia de la cocina.
	2. Fuentes de información gastronómica.
	3. Bibliografía clásica y moderna.
	4. Movimientos gastronómicos.

Gastronomía. Concepto. Origen del vocablo.Historia y evolución de la gastronomía. Publicaciones, personas y hechos más relevantes del mundo gastronómico.Eventos gastronómicos más relevantes.Distinciones gastronómicas.Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión, cocina tecnoemocional y otras. | **Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.****Unidades 1 y 2**   | 1. Se ha 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. GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL** |
| CONTENIDOS*Orden EDU/2883/2010 B.O.E.* | **RESULTADOS DE** **APRENDIZAJE***R.D. 687/2010 B.O.E.* | **CRITERIOS DE** **EVALUACIÓN***R.D. 687/2010 B.O.E.* |
| **2.1.** Tradiciones en la alimentación.**2.2.** Cocina española.**2.3.** La cocina regional española.**2.4.** Cocina internacional.**2.5.** Cocina del mundo.Gastronomía y cultura.Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.Costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas. | **Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.****Unidades 1 y 2** | 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 reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos. h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española. |

|  |
| --- |
| **3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS** |
| CONTENIDOS*Orden EDU/2883/2010 B.O.E.* | **RESULTADOS DE** **APRENDIZAJE***R.D. 687/2010 B.O.E.* | **CRITERIOS DE** **EVALUACIÓN***R.D. 687/2010 B.O.E.* |
| **3.1.** Concepto de alimento y alimentación.**3.2.** Diferencias entre alimentación y nutrición.**3.3.** Los nutrientes.3.4. Clasificación de los nutrientes.**3.5.** Funciones de los nutrientes.**3.6.** Las fibras.**3.7.** Clasificación de los alimentos.**3.8.** Grupos de alimentos.**3.9.** Caracterización nutricional de los alimentos.**3.10.** Alteraciones de los nutrientes por el cocinado.Concepto de alimentos y alimentación.Grupos de alimentos. Caracterización.Pirámide de los alimentos.Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.Importancia de hábitos alimentarios saludablesConcepto de nutrición.Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen. | **Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.****Unidad 3** | 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. APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA** |
| CONTENIDOS*Orden EDU/2883/2010 B.O.E.* | **RESULTADOS DE** **APRENDIZAJE***R.D. 687/2010 B.O.E.* | **CRITERIOS DE** **EVALUACIÓN***R.D. 687/2010 B.O.E.* |
| **4.1.** Dietética. Concepto y finalidad.**4.2.** Alimentación y salud. Hábitos alimentarios.**4.3.** Nuevos alimentos. Alimentos funcionales.**4.4.** Problemas de salud relacionados con la alimentación.**4.5.** Aspectos básicos de la edita equilibrada.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.Tablas de composición nutricional de alimentos. Utilización.Dietas tipo en restauración. Aplicación de los principios dietéticos en la elaboración de dietas y menús en restauración.Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. Alergias e intolerancias alimentarias. | **Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.****Unidad 4** | 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. |