

OFERTAS GASTRONÓMICAS.

INFORMACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO 2020-2021

PRESENCIAL

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

- Relacionar los diferentes tipos de establecimientos hoteleros y fórmulas de restauración con los distintos procesos básicos, los tipos de ofertas gastronómicas o de productos elaborados, la clientela y la normativa legal existente.
- Relacionar las ofertas gastronómicas con los elementos que las forman, las características y la categoría del establecimiento.
- Relacionar las fórmulas de restauración de los diferentes establecimientos de acuerdo con la legislación vigente y los estudios de mercado llevados a cabo.
- Determinar las ofertas gastronómicas en función de los elementos que las componen, sus características dietéticas, de estacionalidad, de variedad y de calidad, además de tener en cuenta la categoría y los objetivos económicos del establecimiento
- Determinar el precio de la oferta gastronómica a partir de los costes y los márgenes comerciales.
- Determinar las ofertas gastronómicas en función de los elementos que las componen, de sus características dietéticas, de estacionalidad, de variedad y de calidad, así como de la categoría y los objetivos económicos del establecimiento.
- Determinar las diferencias existentes entre los conceptos de nutrición y alimentación.
- Relacionar los conceptos de nutrición y alimentación con el de salud.
- Relacionar los alimentos con su valor nutritivo y con los diversos tipos de dieta.
- Analizar grupos de alimentos explicando sus aportes nutritivos.
- Conocer el sector de la restauración en el entorno socio-productivo de Asturias.

CONTENIDOS

Se dividen en tres bloques diferenciados con una o más unidades didácticas

BLOQUE 1. DE GESTIÓN EMPRESARIAL

1. UD. Técnicas de evaluación de costes en restauración.

BLOQUE 2. DE NUTRICIÓN Y DIETAS SALUDABLES

2. UD. Nutrición y dietética.

BLOQUE 3. DE EMPRESA DE RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA

3. UD. Introducción cultural a la Gastronomía,
4. UD. Introducción al subsector de la Restauración gastronómica.
5. UD. Marketing turístico: Ofertas gastronómicas.

SECUENCIACIÓN

BLOQUE1. DE GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD 1. Técnicas de evaluación de costes en restauración

Resultados de aprendizaje

Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Conceptos

- 4.1. El aprovisionamiento y las compras en restauración.
- 4.2. Gestión de stocks. Valoración de existencias. Los inventarios.
- 4.3. Sistema de recogida de información en la empresa.
- 4.4. Concepto y tipos de costes.
- 4.5. Componentes del precio.
- 4.6. Cálculo de porcentajes según el MBE
- 4.9. Cálculos del coste de materia prima.
- 4.10. Ficha técnica de un plato.
- 4.11. Costes de un banquete y su rendimiento.

Objetivos de aprendizaje

- Cuantificar los costes y precios de las distintas ofertas del establecimiento.
- Identificar las variables que intervienen en la constitución del precio y del coste.
- Determinar el tipo de costes y de márgenes.
- Determinar las fórmulas de cálculo. Realizar la secuencia de operaciones del cálculo de costes y del precio de venta. Aplicar los resultados a la oferta gastronómica.
 - Formalizar la ficha técnica y el escandallo.
 - Identificar los requerimientos del producto en cantidad, calidad y precio.
 - Realizar los cálculos y expresar los resultados con las cifras significativas y las unidades apropiadas.
- Calcular los resultados dentro de cada apartado.

Actividades de enseñanza aprendizaje:

Exactitud y organización en el método de trabajo de presupuestos, fijación de precios y costes de ofertas gastronómicas.

Criterios de calificación

- Fases del proceso de compra.
- Relacionar los documentos que intervienen en el mismo.
- Conceptos fundamentales de la gestión de stocks.
- Utilizar diferentes métodos de valoración de existencias y su control.
- Aplicar técnicas para la gestión de stocks e inventarios.
- Utilizar diferentes métodos de valoración de existencias y su control.
- Establecer un sistema de recogida de la información.
- Describir los diferentes tipos de costes.
- Identificar los distintos componentes del precio.
- Distinguir entre beneficio bruto y beneficio neto.
- Calcular el coste de las materias primas, el *food-cost* y el margen bruto de explotación.
- Especificar la cuantía de los costes como la base para la proyección del precio.
- Analizar y descomponer las ventas en restauración en sus diferentes costes.
- Diferenciar entre coste fijo y coste variable, y entre coste directo e indirecto.
- Distinguir entre costes de materia prima, de personal y generales.
- Cumplimentar la ficha técnica y el escandallo:
- Realizar los cálculos y expresar los resultados con las cifras significativas y las unidades correspondientes.
- Operar con las unidades correctas.
- Calcular y expresar de forma adecuada los resultados dentro de cada apartado.

BLOQUE 2. DE NUTRICIÓN Y DIETAS SALUDABLES

Unidad 2. Nutrición y dietética

Resultados de aprendizaje

Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Contenidos

5.1. Los principios inmediatos de la nutrición. Conceptos y clases. Clasificación de las dietas y las necesidades nutricionales.

5.2. Nutrición y dietética. Grupos de alimentos. Nutrientes y necesidades nutritivas. Criterios dietéticos para las elaboraciones culinarias.

5.3. La dieta mediterránea.

5.4. Dietas especiales

Objetivos de aprendizaje

- Analizar los grupos de alimentos explicando sus aportaciones nutritivas.

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético.
- Definir, diferenciar y clasificar los principios inmediatos.
- Realización de ejercicios de distintos tipos de dietas.
- Elaboración y análisis de la rueda de alimentos.
- Identificar las nuevas tendencias en restauración relacionadas con los nuevos hábitos alimentarios, a partir de la lectura y análisis de textos de crítica gastronómica y periodística.

Actividades de enseñanza aprendizaje:

- Realización de ejercicios de distintos tipos de dietas.

Criterios de evaluación

- Relacionar los siete grupos de alimentos con sus principios nutritivos predominantes y sus propiedades funcionales.
- Relacionar las propiedades de los componentes de los alimentos con los beneficios que reportan al organismo.
- Identificar la calidad de un alimento con su valor nutritivo.
- Relacionar los efectos de los principios nutritivos con el equilibrio dietético.
- La dieta mediterránea y las dietas especiales.
- Elaborar ofertas gastronómicas acordes a las diferentes necesidades nutritivas,

BLOQUE 3. DE EMPRESA DE RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA

UNIDAD 3. Introducción cultural a la Gastronomía.

Resultados de aprendizaje:

Conocer el arte de la culinaria desde sus inicios a las corrientes actuales.

Contenidos

- 1.1. Gastronomía. Concepto del vocablo.
- 1.2. Historia y evolución de la cocina.
- 1.3. Personajes y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- 1.4. Corrientes culinarias actuales.
- 1.5. Mapas gastronómico español y Visión gastronómica por Comunidades Autónomas.

Objetivos de aprendizaje

- Respeto y reconocimiento de las diferentes cocinas e intereses culinarios.
- Debates sobre cocineros de renombre y la cocina de autor.
- Análisis de las cocinas regionales.

Actividades de enseñanza aprendizaje:

- Utilización de páginas Web recomendadas para conocer la historia de la cocina y las nuevas tendencias.
- Puesta a debate sobre las posibles corrientes reales o ficticias.
- Elaboración de trabajos como proyecto de grupo.

Criterios de evaluación

- Adquirir los conocimientos básicos de la gastronomía
- Identificar las diferentes corrientes culinarias y sus tendencias
- Reconocer los platos y productos más característicos por comunidades autónomas.
- Corrección en contenidos y responsabilidad en la elaboración de trabajos.

UNIDAD 4. Introducción al subsector de la restauración gastronómica

Resultados de aprendizaje:

Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Contenidos

- 2.1. Introducción al hecho turístico.
- 2.2. Concepto de restauración. Datos actuales. Evolución y tendencias.
- 2.3. Clasificación de las empresas de restauración.
- 2.4. Gestión empresarial.
- 2.5. Estructuras organizativas
- 2.6. Normativa reguladora.

Objetivos de aprendizaje

- Identificar los distintos tipos de establecimientos de restauración de la propia comunidad.
- Detectar las diferencias entre los tipos de establecimientos.
- Detectar las diferencias que existen entre restauración social y restauración comercial.
- Interpretar los datos más relevantes sobre cartas, menús y precios.
- Analizar la evolución del número, categoría y distribución geográfica de los establecimientos.
- Analizar la aplicación de la normativa autonómica en el entorno próximo al centro.
- Identificar establecimientos pertenecientes a cada grupo o tipo.

Actividades de enseñanza aprendizaje:

- Organizar el plan de trabajo. Interpretar el conjunto de las de tareas que se han de llevar a cabo. Ordenar estas tareas en su sucesión cronológica. Identificar las necesidades técnicas y humanas. Distribuir las tareas entre el personal y verificar el proceso.

Actividades varias para lograr:

Descubrimiento de los intereses profesionales.

Respeto por la elección profesional de los compañeros.

Valoración del esfuerzo personal para la consecución de objetivos profesionales.

Perseverancia para lograr las metas personales.

Criterios de evaluación

- Identificar los distintos tipos de establecimientos de restauración de la propia comunidad:
- Detectar las diferencias entre los tipos de establecimientos.

- Detectar las diferencias que existen entre restauración social y restauración comercial.
- Analizar la evolución del número, categoría y distribución geográfica de los establecimientos.
- Analizar la aplicación de la normativa autonómica en el entorno próximo al centro.
- Identificar establecimientos pertenecientes a cada grupo o tipo.
- Analizar la aparición del *catering* como producto emergente.

UNIDAD 5. Marketing turístico: ofertas gastronómicas

Resultados de aprendizaje

A través de la aplicación de las herramientas del marketing turístico, determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Contenidos

- 3.1. El marketing turístico
- 3.2. Introducción al estudio de mercado turístico
- 3.2. Clasificación de las ofertas gastronómicas.
- 3.3. Aspectos gastronómicos a considerar. Marketing estratégico
- 3.4. La atención al cliente

Objetivos de aprendizaje

- Conocer el marketing turístico y sus diferentes variables
- Diseñar una oferta gastronómica. Analizar la demanda de oferta gastronómica que es preciso diseñar. Identificar las características que la definen. Aplicación del sistema DAFO
- Adaptar estas características a la categoría del establecimiento y a sus objetivos económicos. Definir la oferta y presentación. Comparar con otras ofertas. Marketing Mix
- Analizar e identificar los elementos del servicio en una crítica gastronómica.
- Diseñar la oferta aplicando la servucción.
- Interpretar la información obtenida sobre el personal en contacto.

Actividades de enseñanza aprendizaje:

- Investigación de mercados y aplicación de las herramientas que proporciona el marketing para responder a las necesidades y preferencias de los clientes potenciales.
- Tenacidad en la búsqueda de la calidad total.
- Responsabilidad en la toma de decisiones.
- Valorar la necesidad de saber y practicar la ortografía básica.

Criterios de evaluación

- Especificar modelos rotativos de menús.
- Justificar la validez y preponderancia del menú del día en nuestro entorno.
- Detectar los clientes objetivos para cada tipo de oferta.
- Variables a la hora de diseñar y confeccionar ofertas y ortografía.

- Diseñar modelos de carta adaptados a las necesidades del mercado.
- Evaluar la importancia del personal en contacto en el contexto general.
- Plan de marketing adaptado a la oferta.

TEMPORALIZACIÓN

La distribución temporal de los contenidos se realizará en los siguientes momentos:

PRIMER TRIMESTRE:

1. Técnicas de evaluación de costes en restauración
2. Dietética y nutrición.

SEGUNDO TRIMESTRE:

3. Introducción a la Gastronomía.
4. Introducción al sector de la Restauración.
5. Técnicas de evaluación de costes en restauración

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología a seguir será activa, dinámica, participativa, individualizada, formativa y creativa. Para ello se seguirán los siguientes principios:

1. Utilización del medio circundante como primer punto de referencia al alumno. Para seguir este principio realizaremos actividades como es el análisis de los establecimientos de restauración de la zona.
2. Conocimiento de las ideas previas. Durante el primer día de curso, y siempre al comenzar a tratar un tema nuevo, se realizará una encuesta a los alumnos, para detectar los conocimientos previos que tienen sobre la materia, de esta forma, los contenidos se irán adaptando a los conocimientos de los alumnos.
3. Introducción a la motivación del alumno: se intentará motivar al alumno, utilizando material específico, como cartas de restaurantes o un programa de ordenador (en función de la disponibilidad del Centro educativo). También se le motivará a través de la imaginación, pidiéndoles que realicen proyectos creativos.
4. Potenciar el trabajo autónomo o individual y este curso NO el trabajo en equipo: Los alumnos realizarán sus tareas de forma individual, buscando información dentro y fuera de las aulas, analizándola y asimilándola de forma crítica. Dada la actual situación en cuanto a la pandemia se ha decidido no llevar a cabo trabajos en grupo para evitar contactos como medida preventiva. En cualquier caso, y de forma independiente al método de trabajo utilizado el profesor atenderá a cada alumno siguiendo su trayectoria de aprendizaje.
5. Estrategias expositivas: Tras informarse sobre los conocimientos previos del alumno, el profesor comienza su fase de exposición, normalmente esta será oral e irá acompañada de la documentación necesaria. En los casos convenientes se ejecutarán las prácticas o actividades que se prevén en esta programación.

6. Potenciar las técnicas de indagación e investigación: a través de la información entregada por el profesor y la que él mismo haya recopilado, el alumno realizará los trabajos encomendados.
7. Aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real: se simularán situaciones en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido, los alumnos que ya trabajan o que han trabajado en el subsector de la restauración gastronómica con anterioridad pueden utilizar sus experiencias anteriores.
8. Adoptar metodologías activas que permitan la adaptación de los procesos educativos a los distintos escenarios, especialmente aquellas relacionadas con las tareas integradas o el trabajo por proyectos que impliquen un enfoque que englobe varias materias de módulos teóricos y prácticos.
9. Utilización de la plataforma CAMPUS y @365.

Materiales y recursos didácticos

- Libro de texto.
- Apuntes.
- Actividades y tareas.
- Publicaciones y otros materiales de carácter publicitario o periodístico on line.
- Material de audio/video.
- Plataforma CAMPUS y 365

Actividades

- Debates a partir de supuestos aportados por el profesor sobre normas, valores y modos derivados de la profesión.
- Lectura y análisis de distintas publicaciones sobre el/los subsector/es.
- Realización de supuestos prácticos sobre los contenidos teóricos.
- Trabajos coordinados entre materias teóricas y prácticas.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A continuación se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad de trabajo.

• Evaluaciones Trimestrales :

La superación de cada unidad de trabajo deberá tener la calificación de 5 o superior a 5 puntos.

La superación de **cada bloque** de unidades de trabajo deberá hacer una media aritmética de 5 o más puntos, teniendo en cuenta que sus contenidos y su evaluación **se consideran independientes**.

La puntuación total es de 10 puntos.

Para superar este módulo los alumnos tendrán que adquirir todos los conocimientos mínimos exigidos **en cada bloque** de contenidos.

Para aquellos alumnos que no superen la calificación de 5 puntos, se planteará una prueba de recuperación para su evaluación positiva.

• **Evaluación Ordinaria de MARZO :**

Para superar este módulo los alumnos tendrán que adquirir todos los conocimientos mínimos exigidos **en cada bloque** de contenidos.

La calificación final a obtener en la evaluación del módulo será el resultado de la media aritmética de cada bloque con evaluación positiva, ya que se consideran independientes.

Podría darse la posibilidad de que se aprueben uno o más bloques y deban recuperarse el resto en la convocatoria extraordinaria de junio.

Existe la posibilidad de una prueba final, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades de trabajo pendientes del bloque o los bloques no superados para aquellos alumnos, que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales, no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos. Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos.

A esta prueba final el alumno, también deberá aportar, los trabajos que de forma individual se hayan previsto.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN A APLICAR EN PORCENTAJES

El desglose, en forma de porcentajes, de la evaluación de los aprendizajes se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

- *Actividades de aula:* continuidad en el trabajo, participación activa y compromiso en el aula física o virtual**10% - 20% según el Bloque**
- Por medio del análisis de las producciones del alumno con trabajos individuales.....**30% - 40% según el bloque**
- Pruebas específicas individuales orales o escritas **50%, 60% y 80% según el bloque.**

De tal forma que queda como sigue:

BLOQUE 1. DE GESTIÓN EMPRESARIAL

UD. Técnicas de evaluación de costes en restauración:

- *Actividades de aula y/o en el campus*.....**20%**
- Pruebas específicas individuales orales o escritas..... **80%**

OQUE 2. DE NUTRICIÓN Y DIETAS SALUDABLES

UD Dietética y nutrición

- Por medio del análisis de las producciones del alumno con trabajos individuales y/o tareas en el campus.....**40%**
- Pruebas específicas individuales orales o escritas **60%**

BLOQUE 3. DE EMPRESA DE RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA

- ***UD Introducción a la Gastronomía.***
- ***UD Introducción al subsector de la Restauración gastronómica***
- ***UD Marketing turístico: ofertas gastronómicas***

- ***Actividades de aula y/o en el campus:.....10%***
- Por medio del análisis de las producciones del alumno con trabajos individuales.....**40%**
- Pruebas específicas individuales orales o escritas **50%**

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- . Cuaderno de notas del profesor.
- . Producciones escritas.
- . Producciones orales.
- . Producciones prácticas.
- . Tareas de la plataforma Campus.

A través de los instrumentos de evaluación reseñados anteriormente, **se evaluará:**

- Participación y cumplimiento de las normas establecidas.
- Cumplimiento de las medidas preventivas covid.
- Entrega de las tareas en tiempo y forma.
- Ausencia de plagios.
- Asunción de responsabilidades individuales y en el trabajo en equipo.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos

CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

- Gastronomía y culinaria: antecedentes históricos y tendencias.
- Conceptos básicos de terminología turística.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.

- Realización de supuestos de clasificación de las empresas de restauración gastronómica.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.
- Descripción, caracterización y clases de ofertas gastronómicas aplicando el marketing turístico
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Gestión de stocks e inventarios.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- Cálculo del coste de platos de las diferentes ofertas gastronómicas.
- Diferencia entre el margen bruto de explotación y el beneficio neto.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Cálculo de escandallos, al menos por dos métodos.
- Composición de los alimentos. - Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales. - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

- **Los criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

Pruebas y trabajos individuales: basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

- **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto par la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan, en función del bloque de contenidos o los bloques pendientes.
- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.
- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo.

EVALUACIÓN POR IMPOSIBILIDAD DE APLICACIÓN CORRECTA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

Los alumnos que pierdan la evaluación continua (en los términos que determina la Concreción Curricular del CF), podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una **prueba única escrita a final del segundo trimestre del curso**, que se compondrá de dos partes:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
 - Examen de preguntas tipo test.
 - Examen de preguntas cortas.
 - Parte práctica, compuesta de casos prácticos, sobre los contenidos teóricos.
- Entrega de los trabajos previstos de forma individual.
 - La puntuación final se basará en los porcentajes arriba señalados.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de la pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.

- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Dado que este tipo de enseñanzas son post-obligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 55 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas de considerarán acumulables.