

LANBIDE PROGRAMACIÓN
HEZIKETAKO ZIKLOEN DE LOS CICLOS FORMATIVOS
PROGRAMAZIOA DE FORMACIÓN PROFESIONAL



**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Módulo 1: Ofertas Gastronómicas

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

**LANBIDE
HEZIKETAKO ZIKLOEN
PROGRAMAZIOA**

**PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL**



**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Módulo 2: Ofertas Gastronómicas

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

**HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA**

Lanbide Heziketako eta Etengabeko
Ikaskuntzako Sailburuordetza

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN**

Viceconsejería de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2009

Edición: 1.ª, junio 2009

Autor: Xabier Aretxederreta Solchaga

Edición y coordinación: Víctor Marijuán Marijuán
KOALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTUA
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL
www.kei-ivac.com



Diseño y maquetación: TRESEDTRES

D.L.: BI-2488-09



ÍNDICE

SECUENCIACIÓN DE UD_s Y TEMPORALIZACIÓN

Pág. 03

0.	Unidad didáctica nº 0: Presentación del módulo	Pág. 05
1.	Unidad didáctica nº. 1: Análisis de los diferentes tipos de establecimientos de hostelería	Pág. 08
2.	Unidad didáctica nº. 2: Análisis de las estructuras organizativas y funcionales en los establecimientos y áreas de restauración	Pág. 11
3.	Unidad didáctica nº. 3: Evaluación del sector y observación de las principales empresas en España	Pág. 14
4.	Unidad didáctica nº. 4: Alimentación y nutrición	Pág. 17
5.	Unidad didáctica nº. 5: Evaluación de los Principios Inmediatos. Observación de diferentes modelos de clasificación de los alimentos	Pág. 21
6.	Unidad didáctica nº. 6: Diseño de diferentes dietas	Pág. 25
7.	Unidad didáctica nº. 7: Análisis de los diferentes tipos de malnutrición y estados carenciales	Pág. 29
8.	Unidad didáctica nº. 8: Observación de las diferentes ofertas gastronómicas en la actualidad	Pág. 33
9.	Unidad didáctica nº. 9: Elementos y variables de las distintas ofertas gastronómicas	Pág. 37
10.	Unidad didáctica nº. 10: Diseño y realización de ofertas básicas y derivadas	Pág. 40
11.	Unidad didáctica nº. 11: Análisis de diferentes estructuras del departamento de compras	Pág. 43
12.	Unidad didáctica nº. 12: Elaboración de fichas de género. Gestión de compras	Pág. 46
13.	Unidad didáctica nº. 13: Análisis de costes en un establecimiento hostelero	Pág. 49
14.	Unidad didáctica nº. 14: Evaluación de los costes en restauración	Pág. 52
15.	Unidad didáctica nº. 15: Técnicas de asignación y evaluación de precios	Pág. 56

Esta publicación que tienes entre tus manos ha sido elaborada por compañeros y compañeras en activo.

La programación de cualquier materia es un trabajo muy personal, amparado en la experiencia de cada profesor o de cada profesora y sujeto, por lo tanto, a subjetividad. Teniendo en cuenta esta premisa, te invitamos a que lo analices y si lo consideras oportuno lo utilices como material de consulta y si llega el caso, como guía que puede orientar tu intervención docente.

Aún considerando sus posibles limitaciones, está concebido y diseñado a partir del DCB de los nuevos ciclos formativos y tiene en cuenta la normativa vigente en la CAPV relativa al desarrollo curricular así como lo concerniente a la programación docente (Decreto 32/2008 de 26 de febrero).

Esperamos que te sea de utilidad, a la vez que agradecemos a sus autores el esfuerzo realizado para que este trabajo haya sido posible.



Secuenciación y Temporalización de Unidades Didácticas

BLOQUES DE CONTENIDOS				UNIDADES DIDÁCTICAS SECUENCIADAS	DURACIÓN
B 1	B 2	B 3	B 4		
				UD 0: Presentación del módulo	1 h.
X				UD 1: Análisis de los diferentes tipos de establecimientos de hostelería	3 h.
X				UD 2: Análisis de las estructuras organizativas y funcionales en los establecimientos y áreas de restauración	4 h.
X				UD 3: Evaluación del sector y observación de las principales empresas en España	4 h.
	X			UD 4: Alimentación y nutrición	9 h.
	X			UD 5: Evaluación de los Principios Inmediatos. Observación de diferentes modelos de clasificación de los alimentos	9 h.
	X			UD 6: Diseño de diferentes dietas	9 h.
	X			UD 7: Análisis de los diferentes tipos de malnutrición y estados carenciales	9 h.
		X		UD 8: Observación de las diferentes ofertas gastronómicas en la actualidad	5 h.
		X		UD 9: Elementos y variables de las distintas ofertas gastronómicas	5 h.
		X		UD 10: Diseño y realización de ofertas básicas y derivadas	10 h.
		X		UD 11: Análisis de diferentes estructuras del departamento de compras	3 h.
		X		UD 12: Elaboración de fichas de género. Gestión de compras	8 h.
			X	UD 13: Análisis de costes en un establecimiento hostelero	5 h.
			X	UD 14: Evaluación de los costes en restauración	5 h.
			X	UD 15: Técnicas de asignación y evaluación de precios	10 h.
TOTAL					99 h

Bloque 1. Clasificación de las empresas de restauración.

Bloque 2. Interpretación de propiedades dietéticas y nutricionales.

Bloque 3. Determinación y almacenamiento de oferta gastronómicas.

Bloque 4. Cálculo de costes globales de la oferta y análisis de variables.

Unidad didáctica nº. 0: PRESENTACIÓN DEL MÓDULO

Duración: 1 hora

Objetivos de aprendizaje:

1. Conocer la planificación global de desarrollo del módulo, así como a los miembros del grupo.
2. Comprender los criterios que serán considerados y aplicados por el profesor o profesora en la gestión del proceso formativo.
3. Identificar los derechos y obligaciones como estudiante, en relación con el módulo.
4. Comprender las principales interrelaciones que se dan entre las unidades didácticas del módulo y entre este y los demás que lo constituyen.
5. Identificar los propios conocimientos en relación con los que se deben alcanzar en el módulo.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las relaciones existentes entre los módulos del ciclo y las de éste con las cualificaciones que le sirven de referente. • Identificación y registro en el soporte adecuado de los aspectos, normas y elementos que se planteen en torno a cuestiones disciplinares, metodológicos, relacionales, etc. 				
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Cualificaciones que constituyen el ciclo y relación con el módulo. • Contribución del módulo al logro de los objetivos del ciclo. • Objetivos del módulo. • Criterios de evaluación del módulo y de las unidades didácticas. 				
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Valorar la importancia de lograr un consenso en relación con los comportamientos deseados por parte de todos los componentes del grupo, incluido el profesor o la profesora. • Normas y criterios a seguir en el desarrollo del módulo. 				



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Presentación de alumnos y alumnas y profesor o profesora.	1	10 min.	X	X	El profesor o la profesora así como los alumnos y las alumnas se presentarán personalmente. El profesor o profesora sugerirá los aspectos que puedan resultar de interés en la presentación, siendo opcional el ofrecer una información u otra.	La finalidad es permitir un conocimiento inicial y romper barreras sociales a efectos de favorecer la comunicación entre los componentes del grupo. Cuando el grupo sea de continuidad, no será necesaria esta actividad.	No se requieren medios especiales para llevarla a cabo.
A2 Presentación de los elementos que componen la programación.	2, 4	10 min.	X	X	El profesor o la profesora valiéndose de un esquema o de una presentación utilizando recursos informáticos, si la infraestructura del aula lo permite, realizará una exposición de los elementos que constituyen la programación, horarios, etc.	Que los alumnos y las alumnas adquieran una visión global de la programación de la materia del módulo, de su estructura, relaciones, tiempos y duraciones, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Pizarra. • Presentación en Power o similar. • Cronogramas. • Fotocopias con la información.
A3 Presentación de los criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo.	2, 3	10 min.	X	X	Mediante una exposición verbal apoyada por transparencias u otros elementos el profesor o la profesora dará a conocer los criterios de diferente índole que serán utilizados en la gestión del proceso de enseñanza y aprendizaje que se produzcan en el aula. Exámenes, criterios de corrección y evaluación, reglamento de régimen interno, responsabilidades disciplinarias, etc. Se abrirá un tiempo para que todas las dudas puedan ser aclaradas.	El alumnado conocerá, así, y comprenderá el marco académico, social e interrelacional, de modo que pueda ajustar sus intervenciones a dicho marco normativo.	Esta actividad puede hacerse en el aula polivalente o en aula taller y no requiere de recursos especiales.



A4-E1 Identificación de los conocimientos previos de los alumnos y de las alumnas en relación con el módulo profesional a cursar.	5	30 min.	X	X	Esta actividad se puede desarrollar a través de un diálogo, mediante preguntas del profesor o profesora respondidas por los alumnos y por las alumnas o mediante un cuestionario preparado al efecto en formato de preguntas abiertas o de respuesta múltiple.	Se trata de conocer el punto de partida del conocimiento del alumnado referido a los contenidos que serán desarrollados en el módulo. Este conocimiento permitirá al profesor o profesora reestructurar la programación, adecuándose a la realidad del grupo y de las individualidades.	Cuestionarios.
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> • La actividad A1 será suficiente con que se realice en uno de los módulos. El equipo del ciclo se pondrá de acuerdo en determinar en cuál se hará. • La actividad A4 puede mantenerse aunque en cada una de las unidades didácticas se realiza una actividad que incluya una evaluación inicial. En todo caso, ambas actividades son compatibles y complementarias. Puede ser un primer momento para tomar contacto con los conocimientos previos, de modo general, aunque sea en cada unidad donde se haga una incidencia mayor. • En las unidades didácticas de este módulo, las actividades pueden ser de enseñanza y aprendizaje (A) o de evaluación (E). En ocasiones, una misma actividad además de ser de enseñanza y aprendizaje, puede serlo, también, de evaluación. En estos casos se expresará como (An-Em) y serán actividades que participan de la triple naturaleza. La numeración de las A, la (n) y de las E, la (m) es independiente entre sí. 							



Unidad didáctica nº. 1: ANÁLISIS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

Duración: 3 h.

RA 1: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Objetivos de aprendizaje:

1. Identificar los distintos tipos de establecimientos.
2. Describir las diferentes fórmulas de restauración.
3. Identificar las tendencias actuales en restauración.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos. • Análisis y valoración de la evolución sufrida por los distintos tipos de establecimientos. 	X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y clasificación de establecimientos: comercial, colectiva, mixta. • Formas de restauración: restaurantes, bares, cafeterías, caterings. • Tendencias actuales en restauración. 	X X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración del orden y limpieza durante la preparación de útiles y equipos. • Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos. • Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	X X X			



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 3	0,5 h.	X		<p>El profesor o profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo.</p> <p>Como organizador previo lanzaremos la siguiente pregunta. ¿Cuáles son los diferentes tipos de establecimiento de hostelería que conoces? La pregunta es una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, analizar los diferentes establecimientos de hostelería.</p> <p>A continuación se lee algún artículo sobre los diferentes tipos de restauración.</p>	<p>Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos. Reflexionar sobre las nuevas necesidades de la sociedad en la que vive el alumno y para la que en un futuro trabajará diseñando ofertas gastronómicas.</p>	<p>Esquema gráfico de presentación de la unidad.</p> <p>Artículos de opinión sobre los cambios sociales y que se reflejan en las diferentes ofertas gastronómicas.</p>
A2 Exposición relativa a la clasificación actual de los establecimientos de restauración	2, 3	0,5 h.	X		<p>El profesor o la profesora realiza una explicación de la clasificación actual de los diferentes establecimientos. Se presentan ejemplos de cada uno de ellos en función de su oferta gastronómica, su carácter económico (Comercial o Social), tipo de servicio.</p>	<p>Para que el alumno o alumna observe las diferentes ofertas gastronómicas actuales ligadas a los diferentes tipos de establecimientos</p>	<p>Libros de texto, ej: editorial Sintesis, Paraninfo, Mcgrawhill; esquemas gráficos, artículos de opinión.</p>
A3 Análisis de las diferentes fórmulas de oferta gastronómica.	2, 3	1 h.	X	X	<p>Se analiza la clasificación de los diferentes tipos de establecimientos según tipología de cliente, según el carácter comercial, el tipo de servicio.</p> <p>Se tratan diferentes ejemplos de cada uno de ellos y se establece un pequeño debate al final de la clase para contrastar diferentes opiniones y aclarar posibles dudas.</p>	<p>Para realizar un análisis del porqué surgen diferentes fórmulas de restauración, qué tipo de servicio ofrecen, quiénes son sus clientes y dónde se ubican.</p>	<p>Libros de texto, esquemas gráficos, artículos de opinión, páginas web.</p>



A4-E1 Práctica autónoma y evaluativa de un caso práctico que consiste en un análisis sobre las nuevas tendencias de restauración.	1, 2, 3	1 h.	X	X	Se plantea un caso práctico en el que se establecen diferentes tipos de establecimiento, ofertas, cliente tipo, localización, servicio y precios. El alumno o la alumna debe asociar las correspondientes variables a cada uno de los diferentes tipos de establecimiento.	Por un lado, asentar los conocimientos de una manera práctica y, por otro lado, observar el grado de comprensión de la unidad.	Libros de texto, esquemas gráficos, artículos de opinión.
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD2 y UD3. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Clasificación de las empresas de restauración" 							



Unidad didáctica nº. 2: ANÁLISIS DE LAS ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS Y FUNCIONALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y ÁREAS DE RESTAURACIÓN		Duración: 4 h.			
<p>RA 1: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. 2. Reconocer las relaciones interdepartamentales. 3. Identificar los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos. • Análisis de la estructura departamental de empresas concretas. • Interpretación de organigramas de funcionalidad, por clientes, por situación geográfica. 	X X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Departamentos, funciones y puestos. • Documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. • Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales. 	X X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información. • Participación activa en la resolución de problemas de organización. • Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el plan de organización. 	X X X			



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 2, 3	1 h.	X		El profesor o profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos la siguiente pregunta. ¿Cuáles son los diferentes modelos de organización y principales figuras de un establecimiento de hostelería? La pregunta es una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente analizar los conocimientos previos que tiene el alumnado con respecto a la organización de un establecimiento hostelero.	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos. Reflexionar sobre los sistemas de organización y funciones de un establecimiento hostelero y para la que en un futuro sea participe del sistema organizativo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Artículos de opinión sobre los cambios sociales y que se reflejan en las diferentes ofertas gastronómicas.
A2 Exposición relativa a las estructuras organizativas y funcionales de los establecimientos de restauración.	2, 3	1 h.	X		El profesor o la profesora realiza una explicación de las estructuras organizativas y funcionales de los diferentes establecimientos. Se presentan ejemplos de cada uno de ellos en función de su oferta gastronómica, su carácter económico (Comercial o Social), tipo de servicio, su volumen de producción.	Para que el alumno o alumna observe y comprenda las diferentes estructuras organizativas y funcionales ligadas a los diferentes tipos de establecimientos.	Libros de texto, esquemas gráficos, artículos de opinión.
A3 Análisis de las estructuras organizativas y funcionales de los establecimientos de restauración, así como de la documentación asociada.	2	1 h.	X	X	Se analiza la clasificación de los diferentes tipos de estructura organizativa según tipología de cliente, según el carácter comercial, el tipo de servicio. Se tratan y se analizan las diferentes áreas básicas de un establecimiento y se establece un pequeño debate al final de la clase. Explicación de organigramas y documentación asociada.	Para que el alumnado comprenda por qué surgen diferentes áreas o departamentos, qué tipo de servicio ofrecen, quiénes son sus clientes y dónde se ubican. Para resaltar la importancia de una organización funcional y su porqué.	Libros de texto, esquemas gráficos, artículos de opinión. Diferentes tipos de organigramas.



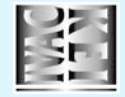
<p>A4-E1 Práctica autónoma - grupal y evaluación de un caso práctico sobre un modelo de fórmula de RESTAURACIÓN.</p>	<p>1, 2, 3</p>	<p>1 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>Planteamiento de un establecimiento de fast-food ,franquicia, vending, take-away, buffet, self-service o tradicional a cada grupo de tres o cuatro alumnos y/o alumnas. Deben analizar y exponer, referido al establecimiento que les haya correspondido, qué estructura organizativa es la que le corresponde, qué departamentos o áreas básicas debe tener, así como los circuitos básicos de trabajo y expedición de los productos y sus relaciones interdepartamentales. En los últimos minutos se desarrolla un debate para opinar y aportar ideas sobre el resto de grupos.</p>	<p>Observar el grado de comprensión de la unidad. Para desarrollar un trabajo grupal con el propósito de que exista un mayor intercambio de opiniones y una reafirmación del carácter analítico de la práctica gracias al trabajo de diversidad de conocimientos. Para conseguir que el alumno o la alumna sea el verdadero constructor de sus conocimientos.</p>	<p>Libros de texto, esquemas gráficos, artículos de opinión. Plantilla de lista control.</p>
<p>OBSERVACIONES</p>							
<ul style="list-style-type: none"> • En el desarrollo de la Actividad A4-E1 el profesor o profesora tratará de que los grupos sean heterogéneos para tratar la diversidad. • Es aconsejable para futuras prácticas o trabajos grupales que estos sean siempre diferentes. • El trabajar con una herramienta de tipo de "listas control" es muy útil para el afianzamiento de conocimientos. 							



Unidad didáctica nº. 3: EVALUACIÓN DEL SECTOR Y OBSERVACIÓN DE LAS PRINCIPALES EMPRESAS EN ESPAÑA		Duración: 4 h.			
<p>RA 1: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los distintos tipos de establecimientos. 2. Describir las diferentes fórmulas de restauración. 3. Identificar las tendencias actuales en restauración. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos. • Análisis y valoración de la evolución sufrida por los distintos tipos de establecimientos. 	X X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y clasificación de establecimientos: comercial, colectiva, mixta. • Formas de restauración: restaurantes, bares, cafeterías, caterings. • Tendencias actuales en restauración. 	X X X			
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información. • Participación activa en la resolución de problemas de organización. • Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el plan de organización. 	X X X			



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo. Exposición de varios artículos.	1, 2, 3	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué es la recepción de géneros? ¿Qué documentos se emplean en una recepción de géneros? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre cómo se realiza el proceso de recepción de materias primas y sobre la documentación a utilizar.	Aflorar los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos objeto de aprendizaje.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.
A2 Exposición relativa a la distribución de las empresas de hostelería en España.	2	1 h.	X		El profesor o la profesora expone las diferentes etapas del proceso y aspectos o variaciones a tener en cuenta.	Obtener una idea global de un proceso de recepción de materias primas.	Con esquemas gráficos, diagramas de flujo, fichas.
A3 Exposición y análisis de los diferentes factores de oportunidades y amenazas del sector gastronómico.	2, 3	1 h.	X	X	Desarrollo por parte del alumnado con ayuda del profesor o profesora de una recepción, analizando la documentación correspondiente.	Conocer in situ el proceso de recepción de géneros mediante la documentación necesaria.	Con materia prima, etiquetas, hojas de pedido, albaranes.
A4-E1 Práctica autónoma y evaluación de un caso práctico sobre la evolución del sector de restauración.	1, 2, 3	1 h.	X	X	El alumno o la alumna inspecciona los medios de transporte, los artículos, sus etiquetas.	Verificar la asimilación de los contenidos y evaluar si el proceso se realiza correctamente.	Con materia prima, etiquetas, hojas de pedido, albaranes.



OBSERVACIONES



Unidad didáctica nº. 4: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Duración: 9 h.

RA 2: *Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Reconocer la relación entre alimentación y salud.
2. Reconocer las necesidades nutricionales del organismo humano.
3. Diferenciar las etapas básicas de ambos procesos (Alimentación y nutrición).

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferenciación entre nutrición y alimentación. ▪ Análisis del proceso de digestión. ▪ Diferenciación entre diferentes metabolismos. 		X X X		
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La salud. ▪ Nutrición, características. ▪ Alimentación. ▪ La digestión. ▪ Metabolismo y catabolismo. 		X X X X X		
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno. ▪ Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea. ▪ Interés por el equilibrio nutricional en las dietas. 		X X X		



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos la siguiente pregunta. ¿Qué es Salud y qué factores influyen en ella? La pregunta es una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, relacionar el término de salud con la alimentación y nutrición humana. A continuación se comenta algún artículo sobre la salud y cómo influyen ciertos hábitos alimenticios en ella.	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos. Reflexionar sobre el concepto de Salud y la gran influencia que tiene la alimentación sobre él.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Artículos de opinión sobre la salud ligados a la alimentación. Páginas Web como saludyalimentacion.consumer.es
A2 Exposición de las diferentes definiciones del término de Salud.	1	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta diferentes definiciones de Salud, situándolas en el tiempo.	Para que el alumno o la alumna comprenda que la Salud no consiste en la sola ausencia de enfermedad.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis.
A3 Exposición de cómo la educación alimenticia y nutricional de una persona influye en su estado nutricional.	1	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta y expone la relación de cómo para llegar al estado de bienestar físico, mental y social se requiere una adecuada educación alimenticia.	Para que el alumno o la alumna, como futuro profesional del sector alimenticio vea la influencia que puede llegar a tener en la cadena de la alimentación.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web.



A4 Exposición del término de Alimentación y sus antecedentes históricos.	1	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta y expone la evolución de la alimentación del ser humano a través de la historia, hasta llegar al momento actual. Señala la definición de alimentación remarcando qué es un proceso preoral, voluntario y educable, así como su finalidad Exposición final de la alimentación de la sociedad occidental.	Para que el alumno o la alumna observe la evolución de la alimentación y su relación con la cultura-religión, economía y situación geográfica.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web.
A5-E1 Exposición y debate sobre las diferentes etapas de la alimentación. Evaluación de los conceptos expuestos hasta el momento.	1	1 h.	X	X	El profesor o la profesora presenta y expone las diferentes etapas de la alimentación: Educación, producción de alimentos, transporte de alimentos, comercio, procesado y consumo; presentando ejemplos para cada una de las etapas. El profesor o la profesora muestra varios artículos relacionados con la alimentación y la Salud e indica que se debatan en grupos de 4-5 alumnos para una exposición final de cada uno y debate de todo el grupo.	Para que el alumno o la alumna observe las diferentes etapas de la alimentación. Para que se evidencie el grado de comprensión de los conceptos hasta ahora desarrollados.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis.
A6 Exposición del término Nutrición y sus antecedentes históricos.	2	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta y desarrolla el término de Nutrición, así como sus antecedentes históricos. Hace hincapié en los objetivos fundamentales de un proceso de nutrición.	Para que el alumno o alumna adquiera el concepto de nutrición y de sus objetivos.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis.
A7 Exposición de las etapas del proceso de nutrición.	2, 3	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta y desarrolla las etapas de la Nutrición. Hace hincapié en las diferenciaciones fundamentales con respecto a la alimentación posoral, involuntaria y no educable.	Para que exista una observancia observación de un proceso nutritivo y se asienten las diferencias que tiene con la alimentación.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Páginas web: www.alimentacionynutricion.org/



A8 Exposición de los procesos metabólicos: Anabolismo y Catabolismo, así como el valor energético de los nutrientes.	2, 3	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta y desarrolla qué es el metabolismo. Desgrana y comenta sus dos vertientes. La formadora o anabólica y la de combustión o catabólica. Exposición sobre los valores energéticos de los diferentes nutrientes.	Para que exista una observancia de cómo y dónde se forman los nutrientes y su posterior utilización energética, formadora o reguladora.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Páginas web: es.wikipedia.org/wiki/Actividad_metabólica
A9 Exposición referente al desarrollo de las principales etapas de la digestión.	2, 3	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta y desarrolla cuáles son las etapas de la digestión. Desgrana y comenta sus fases.	Para que el alumno o la alumna observe y comprenda que la finalidad de la nutrición se desarrolla a través de un proceso de digestión-absorción.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Proyección de materiales multimedia?
E2 Evaluación de los principales conceptos desarrollados a lo largo de toda la unidad.	1, 2, 3	1 h.	X	X	Evaluación final de la unidad a través de un control de preguntas abiertas de los conceptos fundamentales.	Para observar el grado de comprensión de los conceptos básicos de la unidad.	Listas control.

OBSERVACIONES

- La presente unidad didáctica es la primera de las cuatro que desarrollan el Bloque 2. Interpretación de propiedades dietéticas y nutricionales. Es fundamental que el alumno o la alumna adquiera una buena comprensión de los conceptos tratados en esta unidad, para el posterior buen desarrollo y comprensión del resto de unidades que conforman el bloque.



Unidad didáctica nº. 5: EVALUACIÓN DE LOS PRINCIPIOS INMEDIATOS. OBSERVACIÓN DE DIFERENTES MODELOS DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS		Duración: 9 h.			
<p>RA 2: <i>Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.</i></p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los principios inmediatos y otros nutrientes, sus principales funciones y fuentes que los proporciona. 2. Caracterizar los grupos de alimentos. 3. Identificar los diferentes métodos de clasificación de los alimentos. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de diferentes alimentos en base a sus características nutricionales. • Interpretación de "La rueda de alimentos". • Interpretación de "La Pirámide de alimentos". • Análisis de la composición de alimentos. 		X X X X		
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Principios inmediatos. • "La rueda de los alimentos" y "Pirámide de los alimentos". • Función y degradación de nutrientes. 		X X X		
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno. • Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea. • Interés por el equilibrio nutricional en las dietas. 		X X X		



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 2, 3	1 h.	X		<p>El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo.</p> <p>Como organizador previo lanzaremos la siguiente pregunta. ¿Cuáles son los componentes básicos de los alimentos? La pregunta es una invitación a la reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, analizar los diferentes tipos de alimentos y su clasificación bajo el punto de vista de su composición.</p>	<p>Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos actuales.</p> <p>Reflexionar sobre la clasificación de los alimentos bajo el criterio básico de su composición.</p>	Esquema gráfico de presentación de la unidad.
A2.1 Exposición y caracterización general de los términos Principio inmediato y sustancia nutritiva.	1, 2	0,2 h.	X		<p>El profesor o la profesora presenta cómo se clasifican las sustancias nutritivas presentes en los alimentos y el motivo principal de la clasificación o la distinción de los principios inmediatos dentro de esa clasificación.</p> <p>El profesor o la profesora presenta qué son los carbohidratos, cómo se clasifican y sus principales funciones en la nutrición de los seres humanos.</p>	<p>Para mostrar al alumno o a la alumna cuáles son las seis sustancias nutritivas que nos proporcionan los alimentos y son necesarias para el normal comportamiento fisiológico.</p> <p>Para observar y reconocer qué son los hidratos de carbono y para hacer hincapié en la función energética y en la reguladora.</p>	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Páginas web como: www.alimentacionynutricion.org/
A2.2 Exposición y observación de las caracterizaciones que son, clasificación y funciones de los carbohidratos o glúcidos.		0,8 h.	X				
A3.1 Exposición relativa a las principales fuentes de carbohidratos o glúcidos.	1, 2	0,2 h.	X		<p>El profesor o la profesora presenta cuáles son las fuentes tanto de origen animal como vegetal de los carbohidratos.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna sea capaz de reconocer cuáles son los alimentos cuya composición principal son los hidratos y de qué</p>	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web.



A3.2 Exposición y observación sobre las caracterizaciones que son, clasificación y funciones de los lípidos o grasas.		0,8 h.	X		El profesor o la profesora presenta qué son los lípidos o grasas, cómo se clasifican y sus principales funciones en la nutrición de los seres humanos.	tipo de naturaleza son: simples, disacáridos, almidones, fibra. Para observar y reconocer qué son los lípidos o grasas y para hacer hincapié en la función energética y de reserva.	
A4.1 Exposición referida a las principales fuentes de lípidos o grasas.	1, 2	0,2 h.	X		El profesor o la profesora presenta cuáles son las fuentes tanto de origen animal como vegetal de los lípidos.	Para que el alumno o la alumna sea capaz de reconocer cuáles son los alimentos cuya composición principal son los lípidos y de qué tipo de naturaleza son: saturadas e insaturadas.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web
A4.2 Exposición relativa a las caracterizaciones: qué son, clasificación y funciones de las proteínas.		0,8 h.	X		El profesor o la profesora presenta qué son las proteínas, cómo se clasifican y sus principales funciones en la nutrición de los seres humanos.	Para observar y reconocer qué son las proteínas y resaltar la función formadora que tienen.	
A5.1 Exposición referente a las principales fuentes de proteínas.	1, 2	0,2 h.	X		El profesor o la profesora presenta cuáles son las fuentes tanto de origen animal como vegetal de las proteínas.	Para que el alumno o alumna sea capaz de reconocer cuáles son los alimentos en cuya composición existe un porcentaje cuantitativo o cualitativo de proteínas.	Libros de texto. Macgrawhill, paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web.
A5.2 Exposición de las caracterizaciones: qué son, clasificación y funciones de los minerales y sus principales fuentes.		0,8 h.	X		El profesor o la profesora presenta qué son los minerales, cómo se clasifican y sus principales funciones en la nutrición de los seres humanos	Para observar y reconocer qué son los minerales y resaltar sus diversas funciones.	
A6.1 Exposición y observación de las caracterizaciones: qué son, clasificación, funciones y fuentes de las vitaminas.	1, 2	0,8 h.	X		El profesor o la profesora presenta qué son las vitaminas, cómo se clasifican y sus principales funciones en la nutrición de los seres humanos El profesor o la profesora presenta las principales funciones en la nutrición del agua y expone las diferentes necesidades de agua dependiendo de diferentes variables como edad, actividad física, patologías.	Para que el alumno o alumna sea capaz de reconocer cuáles son los alimentos en cuya composición existe un porcentaje cuantitativo o cualitativo de vitaminas. Para observar y entender la importancia del agua en la nutrición humana y las necesidades diarias de la misma.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web.
A6.2 Exposición de la función principal del agua y de las necesidades diarias de agua del ser humano.		0,2 h.	X				



E1 Evaluación del grado de desarrollo de los objetivos 1 y 2	1, 2	0,9 h.	X	X	El profesor o la profesora presenta a los alumnos una prueba de carácter evaluativa, conceptual. pudiendo ser de múltiple elección o de preguntas abiertas.	Para observar y evaluar el grado de comprensión de los conocimientos hasta ahora desarrollados.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web.
A7 Breve exposición de las RDA (Se desarrolla en la siguiente unidad).	3	0,1 h.	X	El profesor o la profesora menciona las recomendaciones diarias de alimentos.	Para que el alumnado entienda de una manera global el porqué de los diferentes tamaños de los diferentes grupos de alimentos.		
A8 Exposición sobre los 7 grupos de los alimentos.	2, 3	0,8 h.	X	El profesor o la profesora presenta a los alumnos y las alumnas la clasificación general de los alimentos, atendiendo a sus componentes principales y la vincula a los diferentes modelos alimentarios que se expondrán en la actividad posterior. El profesor o la profesora presenta los diferentes modelos alimentarios, rueda, rombo, pirámide y resalta el porqué de esas formas y cómo se clasifican los diferentes tipos de alimentos en cada uno de ellas.	Para que el alumno o alumna pueda reconocer el razonamiento de ordenación de los modelos alimentarios de clasificación que se utilizan en la actualidad.	Libros de texto. Macgrawhill, paraninfo, Síntesis. Diferentes artículos. Páginas Web.	
A8.1 Exposición relacionada con la evolución de los modelos alimentarios: La rueda, pirámide y rombo de los alimentos.	3	0,2 h.	X		Para que el alumno o la alumna pueda reconocer los modelos alimentarios de clasificación que se utilizan en la actualidad.		
E2 Evaluación del grado de asimilación de los diferentes modelos de clasificación de los alimentos y los grupos.	1, 2, 3	1 h.	X	X	El profesor o la profesora presenta a los alumnos una prueba de carácter evaluativa conceptual pudiendo ser de múltiple elección o de preguntas abiertas.	Para observar y evaluar el grado de comprensión de los contenidos desarrollados en la unidad.	Listas control.

OBSERVACIONES

- *La presente unidad didáctica está estrechamente ligada a la UD 6. Cabría, por tanto, la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es el de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Interpretación de propiedades dietéticas y nutricionales."*



Unidad didáctica nº. 6: DISEÑO DE DIFERENTES DIETAS

Duración: 9 h.

RA 2: *Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Identificar el concepto de dieta basal o diaria y equilibrada.
2. Identificar las recomendaciones diarias de alimentos.
3. Interpretar tablas de composición de alimentos.
4. Conocer los equilibrios nutricionales de una dieta.
5. Ser capaz de diseñar dietas basales y derivadas.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Cálculo energético de diferentes dietas. • Interpretación y utilización de las tablas de composición de alimentos. • Realización de dietas equilibradas o basales. • Realización de dietas derivadas. 		X X X X		
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Las RDA (Recomendaciones diaria de alimentos). • La dieta basal. • Dieta equilibrada y equilibrio nutricional. 		X X X		
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno. • Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea. • Interés por el equilibrio nutricional en las dietas. 		X X X		



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer	
			Pr	Al				
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué es una dieta equilibrada? ¿Qué es una dieta derivada? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, analizar los diferentes tipos de dietas.	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos Reflexionar sobre las necesidades de la existencia de buenos profesionales que sean capaces de diseñar dietas que se adapten a las necesidades de cada persona.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Artículos de opinión sobre las dietas y que se reflejan en las diferentes ofertas gastronómicas.	
A2 Exposición y recordatorio de las recomendaciones diarias de alimentos. E1 Práctica evaluativa de relación de los principales alimentos con los 7 grupos, añadiendo sus respectivas RDAs.	1, 2	0,5 h. 0,5 h.	X X	 X	El profesor o la profesora identifica las recomendaciones diarias de alimentos principales. Relaciona estas con cada uno de los 7 grupos de alimentos. El alumno o la alumna debe realizar un cuadrante donde relaciona una serie de alimentos con sus grupos correspondientes y señalar sus respectivas recomendaciones diarias.	Para remarcar la importancia de las cantidades así como las diferentes frecuencias de los alimentos principales y relacionarlos con sus respectivos grupos. Para evaluar el grado de asimilación del concepto de grupo de alimentos desarrollado en la unidad anterior.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Lista control.	
A3 Exposición recordatoria de en relación con la cantidad energética de los tres principios inmediatos (hidratos de carbono, proteínas, grasas) y el alcohol.	1, 2	0,5 h.	X		El profesor o la profesora recuerda cuáles son los principios inmediatos y sus respectivas aportaciones calóricas.	Para hacer hincapié en cuáles son los principios inmediatos dentro de las sustancias nutritivas y para recordar su función energética.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Páginas web.	



A4 Exposición relativa a los equilibrios nutricionales de una dieta basal.	2	0,5 h.	X		El profesor o la profesora expone cuáles son los porcentajes de los principios inmediatos en una dieta basal.	Para que el alumno o la alumna observe qué cantidad, expresada en porcentaje, debe respetar una dieta equilibrada o basal.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Páginas web.
A5 Exposición y análisis de los 4 principios de la alimentación equilibrada.	2	0,5 h.	X		El profesor o la profesora expone y analiza cuáles son los 4 principios (cantidad, calidad, armonía y adecuación) de una alimentación equilibrada.	Para que el alumno o la alumna observe, antes de comenzar a diseñar dietas o menús, qué principios debe respetar una dieta equilibrada o basal, y su justificación.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Páginas web.
A6 Exposición y análisis de las tablas de composición de alimentos.	3	0,5 h.	X		El profesor o la profesora expone y analiza las diferentes tabas de alimentos. Señala los diferentes grupos que las conforman.	Para que el alumno o la alumna observe, antes de comenzar a diseñar dietas o menús, qué son las tablas de composición de alimentos y cómo están estructuradas y qué información aportan principalmente.	Tablas de composición de alimentos tipo Sandoz y páginas Web. www.senba.es/recursos/tablas
A7 Práctica guiada de manejo de tablas de composición de alimentos.	3	0,5 h.	X	X	El profesor o la profesora muestra, a través de varios ejemplos, cómo se utilizan las tablas para determinar las diferentes cantidades de los principios inmediatos de varios alimentos así como de las principales sustancias nutritivas.	Para que el alumno o la alumna sea capaz de utilizar de manera autónoma las tablas de composición de alimentos siendo el primer paso a seguir para determinar cantidades de una dieta o sus valores calóricos.	Tablas de composición de alimentos tipo Sandoz y páginas Web. www.senba.es/recursos/tablas
E2 Práctica autónoma y valuativo de manejo de tablas de composición de alimentos.	3	1 h.	X	X	El profesor o la profesora plantea un caso práctico de cálculo de cantidades de una dieta de un determinado valor calórico. El alumno o la alumna debe determinar las cantidades aproximadas de dichos alimentos con la ayuda de las tablas de composición de alimentos.	Para evaluar el grado de asimilación de manejo de tablas de composición de alimentos. Una vez hecha está valoración el profesor o la profesora observará el grado de diversidad de asimilación.	Tablas de composición de alimentos tipo Sandoz y páginas Web www.senba.es/recursos/tablas . Listas control.
A8 Práctica guiada de cálculo del valor energético de varios ejemplos de alimentos.	4	0,5 h.	X	X	El profesor o la profesora plantea y desarrolla un caso práctico de cálculo del valor calórico de una serie de cantidades de alimentos.	Para que el alumno o la alumna utilice de manera autónoma las tablas de composición de alimentos determine las cantidades de una dieta o sus valores calóricos.	Tablas de composición de alimentos tipo Sandoz y páginas Web www.senba.es/recursos/tablas



E3 Práctica autónoma y evaluativa del cálculo del valor energético de varios alimentos.	4	0,5 h.	X	X	El profesor o la profesora plantea varios casos prácticos para que el alumno o la alumna calcule sus valores calóricos. Crearé varios grupos de trabajo, planteados bajo el criterio de diversidad observado en E2.	Para evaluar el grado de asimilación en relación con la determinación y cálculo de valores calóricos a través de tablas de alimentos. Se trabaja en grupos heterogéneos para que aquellos alumnos o alumnas que no obtuvieron hasta ahora buenos resultados puedan adquirir una mayor autonomía a través de la ayuda de los compañeros o compañeras que están más aventajados.	Tablas de composición de alimentos tipo Sandoz y páginas Web. www.senba.es/recursos/tablas Listas control.
A9 Práctica guiada de diseño de dietas partiendo de unas necesidades energéticas establecidas.	5	1,5 h.	X		El profesor o la profesora plantea y desarrolla varios casos prácticos de diseño de diferentes tipos de dieta, entre las más comunes. Se podrán desarrollar dietas para la infancia, adolescencia, embarazadas, tercera edad. Se hará alguna mención dietética a ciertas patologías como celíacos, diabéticos, hipertensión.	Para que el alumno o la alumna sea capaz de apreciar de una manera global cómo se diseñan diferentes tipos de dietas, atendiendo a factores como la edad o diferentes situaciones fisiológicas. Para que sirvan esas menciones como hilo conductor en la siguiente unidad didáctica.	Libros de texto. Macgrawhill, Paraninfo, Síntesis. Páginas web. Tablas de composición de alimentos tipo Sandoz y páginas Web www.senba.es/recursos/tablas
E4 Práctica autónoma y evaluativa del diseño de dietas partiendo de unas necesidades energéticas establecidas.	5	1,5 h.	X	X	El alumno o la alumna debe diseñar un caso práctico de una dieta tipo, manejando las tablas de composición de alimentos y justificar su porqué.	Para evaluar el grado de asimilación de toda la unidad didáctica.	Listas control.

OBSERVACIONES

- La presente unidad didáctica está estrechamente ligada a la UD7. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Interpretación de propiedades dietéticas y nutricionales".



Unidad didáctica nº. 7: ANÁLISIS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE MALNUTRICIÓN Y ESTADOS CARENCIALES

Duración: 9 h.

RA 2: *Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Analizar el concepto de malnutrición.
2. Identificar las causas de la malnutrición.
3. Identificar las consecuencias que produce una malnutrición.
4. Ser capaz de diseñar dietas derivadas
5. Ser capaz de relacionar técnicas de elaboraciones culinarias con dietas.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de etapas de malnutrición. • Diseño de dietas derivadas para necesidades específicas. • Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. 		X X X		
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • La malnutrición. • Tipos de malnutrición. • Estados carenciales. 		X X X		
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno. • Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea. • Interés por el equilibrio nutricional en las dietas. 		X X X		

ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 2, 3	1 h.	X		<p>El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo.</p> <p>Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué es la malnutrición y qué consecuencias se derivan de ella? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, analizar los diferentes tipos de malnutrición.</p>	<p>Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos. Reflexionar sobre las necesidades de la existencia de buenos profesionales que sean capaces de diseñar dietas que se adapten a diversas patologías o estados carenciales.</p>	<p>Esquema gráfico de presentación de la unidad.</p> <p>Artículos de opinión sobre los cambios sociales y que se reflejan en las diferentes ofertas gastronómicas.</p>
A2 Exposición referente a los dos tipos de malnutrición: Por exceso o por defecto.	1, 2, 3	1 h.	X		<p>El profesor o la profesora identifica las dos causas primarias que degeneran en una malnutrición: La escasez y la inadecuada ingesta de alimentos.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe que un estado de malnutrición es una consecuencia de la ingesta de un exceso de ciertos alimentos o de una ingesta insuficiente.</p>	<p>Libros de texto. Macgrawhill, paraninfo, Síntesis.</p>
A3 Exposición y análisis de las consecuencias que conlleva la malnutrición tanto por exceso como por defecto.	1, 2, 3	1 h.	X		<p>El profesor o la profesora identifica y analiza las consecuencias que se producen en un estado de malnutrición: Obesidad; problemas renales, cardíacos, hepáticos, óseos; marasmo, <i>Kwashiorkor</i>, <i>bocio</i>, <i>escorbuto</i>.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe cuáles son la consecuencia de una ingesta excesiva así como por defecto.</p>	<p>Libros de texto. Macgrawhill, paraninfo, Síntesis.</p> <p>Artículos de prensa o Internet sobre la malnutrición.</p>

E1 Análisis y valoración de artículos referentes a la malnutrición y estados carenciales.	1, 2, 3	1 h.	X	X	El profesor o la profesora plantea uno o varios artículos que tratan de diferentes casos de malnutrición tanto por exceso como por defecto para su análisis y valoración en grupo. Para guiar el trabajo plantea una serie de preguntas como ¿Qué características principales tiene esa dieta? ¿Qué ventajas e inconvenientes presenta? ¿En qué puntos se parece y cuáles se aleja de la dieta mediterránea? ¿Qué nuevos hábitos habrá que impulsar o cambiar?.	Para aprender, trabajando en grupo, a estudiar y valorar la importancia del equilibrio nutricional en una dieta y, a su vez, observar los hábitos erróneos de unos determinados segmentos de población.	Artículos de opinión del Libro de texto Síntesis y de páginas Web. Listas control.
A4 Exposición y análisis de la aplicación de técnicas culinarias a la dietética.	5	1 h.	X		El profesor o la profesora identifica y analiza como influyen las diferentes técnicas culinarias en el aspecto nutritivo de los alimentos y platos.	Para que el alumno o la alumna observe y comprenda cuáles son las consecuencias de aplicar una técnica u otra a los alimentos.	Libros de texto. Macgrawhill, paraninfo, Síntesis.
E2 Análisis y valoración de diferentes productos aplicando diferentes técnicas culinarias.	5	1 h.	X	X	El profesor o la profesora plantea varios tipos de alimentos a los cuales se les aplican diferentes técnicas culinarias para su análisis y determinación de asociaciones más apropiadas. Para guiar el trabajo plantea una serie de preguntas como ¿Qué técnica culinaria es la más adecuada para un determinado segmento de población? ¿Por qué? ¿Cómo varía el valor nutritivo de un alimento si aplico una técnica u otra?	Para aprender, trabajando, a valorar la importancia de la asociación de diferentes técnicas culinarias con diversas dietas y a su vez los hábitos erróneos de unos determinados segmentos de población.	Libros de texto. Macgrawhill, paraninfo, Síntesis. Artículos de prensa o Internet sobre la aplicación de las técnicas culinarias ala dietética.
A5 Realización y exposición por parte del profesor o la profesora de varios tipos de dieta según todos los criterios hasta ahora observados.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X		El profesor o la profesora desarrolla varios tipos de dietas según unos planteamientos previos.	Parta la observancia global de todo el bloque por parte del alumnado en diferentes casos prácticos.	Libros de texto, tablas de composición de alimentos y páginas Web.



E3 Realización, por parte del alumno o de la alumna, de varios tipos de dieta según los parámetros o variantes señalada por el profesor o la profesora.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X	X	El alumno o la alumna desarrolla varios tipos de dietas según unos planteamientos previos que determina el profesor o la profesora.	Para valorar el grado de asimilación relativa a la elaboración de diferentes dietas por parte del alumnado.	Listas control.
E4 Exposición, debate y valoración de las dietas por parte de los alumnos y las alumnas, realizadas en la actividad anterior.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X	X	El alumno o la alumna expone las dietas desarrolladas en la actividad anterior. El profesor o la profesora corrige los posibles errores detectados en dicha actividad y expone las posibles correcciones. Posterior debate.	Para que el alumno o la alumna observe sus posibles errores y recapite y aprende de ellos.	Listas control.

OBSERVACIONES

- *La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD7. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Interpretación de propiedades dietéticas y nutricionales".*



Unidad didáctica nº. 8: ELEMENTOS Y VARIABLES DE LAS DISTINTAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

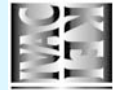
Duración: 5 h.

RA 3: *Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Relacionar las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
2. Caracterizar las principales clases de oferta.
3. Tener en cuenta las características y necesidades de la clientela.
4. Valorar los recursos humanos y materiales disponibles.
5. Aplicar criterios de equilibrio nutricional.
6. Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. • Análisis de las características y necesidades de la clientela. • Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles. • Aplicación de criterios de equilibrio nutricional. • Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta. • Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. • Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta. 			X X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet. • Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio. • Realización de ofertas básicas y valoración de resultados. 			X X X	



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
ACTITUDINALES <ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas. • Interés por recabar información del cliente relacionada con la oferta gastronómica. • Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos. 							X X X
A1 Presentación de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 3	0,5 h.	X		<p>El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo.</p> <p>Como organizador previo lanzaremos la siguiente pregunta. ¿Cuáles son los elementos y variables que influyen en el diseño y realización de una oferta gastronómica? La pregunta es una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, analizar los diferentes variables que influyen en el desarrollo de una oferta gastronómica.</p>	<p>Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos nuevos.</p> <p>Reflexionar sobre qué es lo que hay que tener en cuenta para el diseño de diferentes ofertas gastronómicas.</p>	<p>Esquema gráfico de presentación de la unidad.</p> <p>Artículos de opinión sobre los cambios sociales y que se reflejan en las diferentes ofertas gastronómicas.</p>
A2 Exposición y razonamiento del término servucción.	1, 2	0,5 h.	X		<p>El profesor o profesora presenta y analiza el término servucción.</p>	<p>Para que el alumno o alumna se familiarice con el término gastronómico de servucción, debido a que el empleo y entendimiento del mismo es fundamental para el desarrollo de la presente unidad.</p>	<p>Libros de texto.</p>

A3 Exposición de los aspectos que comprende la servucción: el cliente, los soportes físicos humanos y económicos y el sistema de se servicio.	1, 2, 3, 4	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los tres aspectos que comprende un servicio- producción.	Para que el alumno o alumna observe que tres aspectos son fundamentales a la hora de producir y servir una oferta gastronómica.	Libros de texto.
A4 Análisis de los diferentes tipos de clientes y sus variables: Edad, sexo, motivo de consumo, estado de salud, situación económica.	1, 2, 3, 4, 5, 6	0,5 h.	X		El profesor o la profesora analiza los diferentes tipos de clientes que hay en el mercado gastronómico y las causas fundamentales o variables que están ligadas a cada tipo de cliente.	Para que el alumno o la alumna observe los diferentes perfiles de los clientes y los porqués de la motivación por una determinada oferta gastronómica u otra.	Libros de texto.
E1 Práctica de identificación de las necesidades específicas de un determinado segmento de consumidores y la manera de cómo se satisfacen éstas mediante el servicio de un producto global de restauración.	1, 2, 3, 4, 5, 6	0,5 h.	X	X	A partir de un planteamiento, artículo o lectura el profesor o profesora señala al alumnado (de forma individual o grupal) que conteste, de una manera razonada y justificada, a una serie de preguntas.	Para que el alumnado empiece, de una manera autónoma, a identificar diferentes propuestas gastronómicas unidas a diferentes segmentos específicos de población. A su vez el profesor o la profesora observa el grado de entendimiento de la actividad anterior.	Artículos o lecturas de revistas especializadas. Páginas Web.
A5 Análisis de los diferentes tipos de servicio que se pueden desarrollar ligándolos a los diferentes tipos de clientes.	1, 2, 3, 4, 5, 6	0,5 h.	X		El profesor o la profesora analiza los diferentes tipos de servicios (Buffet, mesa, self-service, domicilio y take Hawaii). Presenta sus posibles ventajas e inconvenientes, así como recuerda sus características principales y qué perfil de cliente esta asociado a cada uno de ellos.	Para que el alumno o la alumna recuerde los diferentes establecimientos (UD 2) y observe las diferentes a asociaciones servicio- cliente.	Libros de texto.
E2 Identificación de las principales características de determinados tipos de servicios con diferentes productos de restauración.	1, 2, 3, 4, 5, 6	0,5 h.	X	X	A partir de diferentes ofertas gastronómicas el profesor o la profesora señala al alumnado (de forma individual o grupal) que las relacione con el servicio más apropiado de una manera razonada y justificada, así como que desarrolle un planteamiento de qué recursos físicos y humanos considera que podrían estar implicados.	Para que el alumno o la alumna , de una manera autónoma, aprenda a identificar diferentes propuestas gastronómicas unidas a diferentes tipos de servicio. A su vez el profesor o la profesora observa el grado de entendimiento de la actividad anterior.	Artículos o lecturas de revistas especializadas. Páginas Web.



<p>A6 Análisis de los recursos humanos, físicos y económicos que hay que tener en cuenta para poder realizar las diferentes ofertas gastronómicas. E3 Valoración de la práctica.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>0,5 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumnado expone sus razonamientos y son debatidos entre toda la clase. El profesor o la profesora, partiendo de los planteamientos que han desarrollado el alumnado en la actividad anterior sobre recursos físicos y humanos, señala y expone cuáles han sido los planteamientos correctos y los posible errores.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe ya de una manera totalmente global las diferentes a asociaciones servicio- cliente y recursos frente a las diferentes ofertas gastronómicas.</p>	<p>Libros de texto especializados y páginas Web.</p>
<p>E4 Evaluación del grado de asimilación de los diferentes conceptos tratados en la presente unidad.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>1 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El profesor o la profesora presenta a los alumnos y las alumnas una prueba de carácter evaluativo procedimental.</p>	<p>Para observar y evaluar el grado de comprensión de los contenidos desarrollados en la unidad.</p>	<p>Listas control.</p>

OBSERVACIONES

- La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD 9. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades".



Unidad didáctica nº. 9: OBSERVACIÓN DE LAS DIFERENTES OFERTAS GASTRONÓMICAS EN LA ACTUALIDAD

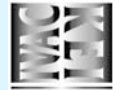
Duración: 5 h.

RA 3: *Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Relacionar las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
2. Caracterizar las principales clases de oferta.
3. Aplicar criterios de equilibrio nutricional.
4. Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
5. Comprobar y valorar el equilibrio interno de la oferta.
6. Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.
7. Seleccionar los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. • Análisis de las características y necesidades de la clientela. • Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles. • Aplicación de criterios de equilibrio nutricional. • Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta. • Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. • Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta. • Realización de ofertas básicas y valoración de resultados. 			X X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet. • Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio. • Ofertas básicas y valoración de resultados. 			X X X	



ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
<p>ACTITUDINALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas. • Interés por recabar información del cliente relacionada con la oferta gastronómica. • Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos. 							
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 2	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos la siguiente pregunta. ¿Qué diferencias existen entre una carta, un menú concertado y un menú del día? La pregunta es una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, analizar las características principales de las ofertas gastronómicas básicas.	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos Reflexionar sobre las características básicas de las ofertas gastronómicas básicas.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Ejemplos de cartas o de menús.
A2 Exposición y análisis de la oferta básica Menú: sus características principales y los fundamentos de la misma.	3, 4, 5, 6, 7	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta qué es un menú así como los fundamentos básicos para su realización: existencias, capacidad de abastecimiento del mercado, capacidad de compra, almacenamiento del negocio y expectativas de venta.	Para que el alumno o la alumna observe los fundamentos básicos que hay que tener en cuenta a la hora de diseñar un menú.	Libros de texto y ejemplos de varios modelos diferentes de menús.

A3 Exposición y análisis de las diferentes variantes de menú: desayuno, brunch, almuerzo, cóctel, degustación, concertado o banquete. Ejemplos de cada uno de ellos.	3, 4, 5, 6, 7	2 h.	X		El profesor o la profesora presenta las diferentes variantes de un menú y los motivos de estas variantes.	Para que el alumno o la alumna observe las variaciones básicas de un menú genérico y observe los motivos principales que inducen a que existan dichas variantes.	Libros de texto y ejemplos de varios modelos diferentes de variantes de menú.
A4 Exposición y análisis de la oferta básica Carta: sus características principales y los fundamentos de la misma.	3, 4, 5, 6, 7	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta qué es una carta así como los fundamentos básicos para su realización: categoría y ubicación del establecimiento, tipo de clientela, precio, competencia.	Para que el alumno o la alumna observe los fundamentos básicos que hay que tener en cuenta a la hora de diseñar una carta.	Libros de texto y ejemplos de varios modelos diferentes de carta.
A5 Exposición y desarrollo de las características principales de diseño: presentación, redacción y aspectos gastronómicos, así como técnicas publicitarias de venta.	3, 4, 5, 6, 7	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta y desarrolla los aspectos técnicos que hay que tener en cuenta a la hora de realizar una carta: diferentes tipos de redacción y nombre de los platos, anagramas, colores de papel, textura, tamaño y aspectos gastronómicos básicos.	Para que el alumno o la alumna observe los fundamentos básicos que hay que tener en cuenta a la hora de diseñar una carta.	Libros de texto y ejemplos de varios modelos diferentes de carta.

OBSERVACIONES

- La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD 10. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Clasificación de las empresas de restauración".

Unidad didáctica nº. 10: DISEÑO Y REALIZACIÓN DE OFERTAS BÁSICAS Y DERIVADAS

Duración: 10 h.

RA 3: *Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Relacionar las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
2. Caracterizar las principales clases de oferta.
3. Tener en cuenta las características y necesidades de la clientela.
4. Valorar los recursos humanos y materiales disponibles.
5. Aplicar criterios de equilibrio nutricional.
6. Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
7. Comprobar y valorar el equilibrio interno de la oferta.
8. Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.
9. Seleccionar los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. • Análisis de las características y necesidades de la clientela. • Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles. • Aplicación de criterios de equilibrio nutricional. • Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta. • Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. • Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta. 			X X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet. • Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio. • Ofertas básicas y valoración de resultados. 			X X X	



ACTIVIDAD		METODOLOGÍA			RECURSOS		
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición justificación y análisis de varios modelos de menús y cartas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	2 h.	X		El profesor o la profesora presenta justifica y analiza varios modelos de menús y cartas: menús degustación, dietéticos, de cóctel, de banquete, concertados, para niños. Cartas de vino, de cocina de autor, especializadas.	Para que el alumno observe las diferencias entre las diferentes ofertas y sus porqués.	Modelos de cartas y menús, así como ejemplos de cartas y menús reales.
E1 Práctica guiada de realización individual de varios diseños de menús.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	4 h.	X	X	El profesor o la profesora distribuye varios ejercicios individuales para el diseño de diversos modelos de menús. El alumno o la alumna diseña expone y justifica, una vez realizados, cada uno de sus trabajos. Mientras un alumno o una alumna expone su trabajo el resto deben tomar notas tanto positivas como negativas (fortalezas y debilidades) Una vez finalizadas todas las exposiciones hay un debate dirigido por el profesor o la profesora.	Para que el alumno o la alumna sea capaz de construir sus propios menús. Para que el alumno o la alumna observe sus propios posibles errores. Para que el profesor o la profesora valore el grado asimilación de la UD.	Modelos de cartas y menús, así como ejemplos de cartas y menús reales.
E2 Práctica autónoma de realización individual de varios diseños de cartas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	4 h.	X	X	El profesor o la profesora distribuye varios ejercicios individuales para el diseño de diversos modelos de cartas. El alumno o la alumna diseña expone y justifica,	Para que el alumno o la alumna sea capaz de construir sus propios menús. Para que el alumno o la alumna observe sus propios posibles errores.	Modelos de cartas y menús, así como ejemplos de cartas y menús reales.



				<p>una vez realizados, cada uno de sus trabajos.</p> <p>Mientras un alumno o una alumna expone su trabajo el resto deben tomar notas tanto positivas como negativas (fortalezas y debilidades).</p> <p>Una vez finalizadas todas las exposiciones hay un debate dirigido por el profesor o la profesora.</p>	<p>Para que el profesor o la profesora valore el grado asimilación de la UD.</p>	
OBSERVACIONES						
<ul style="list-style-type: none"> La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD 2 y UD 3. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Clasificación de las empresas de restauración". 						

Unidad didáctica nº. 11: ANÁLISIS DE DIFERENTES ESTRUCTURAS DEL DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Duración: 3 h.

RA 3: *Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Relacionar las ofertas gastronómicas con las compras.
2. Caracterizar las principales características de un departamento de compras.
3. Tener en cuenta las características y necesidades de la clientela.
4. Valorar los recursos disponibles.
5. Aplicar criterios de valoración para determinar un modelo de suministro
6. Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
7. Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.
8. Seleccionar un sistema de aprovisionamiento.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. • Análisis de las características y necesidades de la clientela. • Valoración de los recursos disponibles o necesarios. • Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta. • Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. • Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta. 			X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Principales estructuras de un departamento de compras. • Elementos y variables de un sistema de compra en un establecimiento hostelero. • Realización de ofertas básicas y valoración de resultados. 			X X X	
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas. • Interés por recabar información del cliente relacionada con la oferta gastronómica. 			X X	

					• Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos.				X	
ACTIVIDAD					METODOLOGÍA			RECURSOS		
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer			
			Pr	Al						
A1 Exposición de la U.D. ¿Qué funciones y qué estructura básica tiene un departamento de compras en un establecimiento hostelero? Análisis de las funciones de las compras y sus objetivos y el proceso de un ciclo de compras.	1, 3	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿cuáles son los productos lácteos que conocéis? ¿cuántas partes tiene un huevo? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre la leche, productos lácteos y huevos.	Aflorar los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos objeto de aprendizaje.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.			
A2 Identificación de necesidades. Exposición de qué es y cómo se realiza una Búsqueda y selección de suministros. Exposición y análisis de Proveedores únicos, homologados: ventajas e inconvenientes.		1 h.	X		El profesor o la profesora hace una introducción sobre la leche indicando su definición, procedencia y características. Explica cuáles son los diferentes procesos de higienización y conservación a los que se somete a la leche para su comercialización.	Conocer la definición, procedencia y características de la leche. Conocer los procesos de conservación de la leche.	Esquema gráfico de los diferentes tipos de leche que se consumen y de sus procesos de conservación.			

A3 Exposición y análisis de un proceso de emisión de un pedido.		0,5 h.	X		El profesor o la profesora hace una introducción sobre los derivados lácteos indicando su definición y características. Explica cómo se elabora el queso y hace una clasificación de los mismos.	Conocer la definición y características de los derivados lácteos. Conocer los procesos de elaboración y la clasificación de los quesos.	Esquema gráfico de los diferentes productos derivados de la leche. Esquema de la clasificación de los quesos y de su elaboración.
E1 Realización, razonamiento y evaluación de un caso práctico de emisión de un pedido en un establecimiento hostelero.		1 h.	X	X	El profesor o la profesora hace una introducción sobre los huevos indicando su definición, estructura, grado de frescor y conservación. Explica cuáles son las diferentes aplicaciones de los huevos en la cocina y las intoxicaciones que puede producir.	Conocer la definición, estructura, grado de frescor y conservación de los huevos. Conocer las aplicaciones de los huevos en la cocina. Conocer las enfermedades e intoxicaciones que pueden producir así como las formas de evitarlas.	Esquema gráfico de las diferentes aplicaciones del huevo en la cocina.
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD 12. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades". 							

Unidad didáctica nº. 12: ELABORACIÓN DE FICHAS DE GÉNERO. GESTIÓN DE COMPRAS

Duración: 8 h.

RA 3: *Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Relacionar las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
2. Caracterizar las principales clases de oferta.
3. Valorar los recursos humanos, económicos y materiales disponibles.
4. Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
5. Comprobar y valorar el equilibrio interno de la oferta.
6. Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. • Análisis de las características y necesidades de la clientela. • Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles. • Aplicación de criterios de equilibrio nutricional. • Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta. • Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. • Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta. 			X X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet. • Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio. • Realización de ofertas básicas y valoración de resultados. 			X X X	
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas. • Interés por recabar información del cliente relacionada con la oferta gastronómica. • Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos. 			X X X	

ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a la unidad anterior. Exposición y análisis de una ficha de género.	1, 3	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con la anterior. Expone y analiza una ficha de género, qué elementos la forman y qué utilidad tiene.	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos anteriormente trabajados. Reflexionar sobre la importancia de una ficha de género y su utilidad práctica.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Libros de texto.
A2 Exposición y análisis de un proceso gestión de stocks.	1, 2, 3, 6	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y analiza conceptos básicos en un proceso de gestión de stocks: cantidad económica de pedido, punto de pedido, stock operativo, stock de seguridad, stock máximo y mínimo, rotura de stock.	Para que el alumno o la alumna observe la gran importancia, sobre todo económica, que conlleva un proceso de gestión de stocks.	Libros de texto.
A3 Aplicación y relación de los conceptos de gestión de stock a una ficha de género.	1, 2, 3, 4, 5, 6	1 h.	X	X	El profesor o la profesora expone y relaciona los conceptos básicos en un proceso de gestión de stocks con una ficha de género. Es decir, exponer que además de las condiciones gastronómicas de ese producto debemos señalar para cada producto la orquilla de su coste, punto de pedido, stock operativo, stock de seguridad así como su stock máximo y mínimo.	Para que el alumno o la alumna observe y relacione los condicionamientos básicos (económicos, previsiones de ventas, infraestructuras, de aprovisionamiento) con cada producto que es factible de almacenar en establecimiento hostelero.	Libros de texto.
A4 Exposición y análisis de un caso práctico en relación con la rotación de stocks.	1, 2, 3, 4, 5, 6	1 h.	X		El profesor o la profesora expone un caso práctico de un establecimiento hostelero con una serie de condiciones: oferta gastronómica, ubicación, previsión de ventas, inventario actual y consumo de un periodo anterior. A continuación analiza la rotación del stock que tiene en esas condiciones el establecimiento.	Para que el alumno o alumna observe el concepto de rotación de stock. Es decir que sea capaz de visualizar o relacionar el stock de un producto en días de consumo.	Libros de texto.



E1 Realización y evaluación de un caso práctico de rotación de stocks.	1, 2, 3, 4, 5, 6	0,5 h.	X	X	El profesor o la profesora expone un caso práctico de un establecimiento hostelero con una serie de condiciones: oferta gastronómica, ubicación, previsión de ventas, inventario actual y consumo de un periodo anterior y señala que cada alumna o alumno debe establecer la rotación de stocks de varios productos.	Para valorar el grado de asimilación del concepto de rotación de stocks por parte del alumnado.	Listas control.
A5 Exposición y análisis de una ficha de inventario permanente. Exposición relativa a diferentes métodos de valoración de salidas de mercancía de almacén.	1, 2, 3, 4, 5, 6	1,5 h.	X		El profesor o la profesora expone y analiza una ficha de inventario o <u>relevé</u> a través de varios casos prácticos. El profesor o la profesora expone y analiza diferentes métodos de valoración de almacén (LIFO, PMP) a través de varios casos prácticos.	Para que el alumno o alumna visualice una ficha de inventario o relevé y observe las ventajas que con lleva su realización. Para que el alumno o alumna observe cómo se valoran un inventario y qué factores s hay que tener en cuenta para determinar una valoración u otra.	Libros de texto.
E2 Realización y valoración de prueba evaluativa conceptual y práctica de la UD.	1, 2, 3, 4, 5, 6	1 h.	X	X	El profesor o la profesora establece una prueba control teórico-práctica en lo referente a la presente UD.	Para observar y valorar el grado de asimilación del alumnado.	Listas control.

OBSERVACIONES

- La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD 11. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades"

Unidad didáctica nº. 13: ANÁLISIS DE COSTES EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO		Duración: 5 h.			
<p><i>RA 5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</i></p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. 2. Caracterizar las técnicas de regeneración de materias primas en cocina. 3. Identificar y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración. 4. Ejecutar las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. 5. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 					
CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretación de la documentación relativa al aprovisionamiento, compras y recepción de géneros. • Deducción de las necesidades de materias primas. • Deducción de las necesidades de suministro de géneros. • Realización de escandallos. • Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. • Cumplimentación de la documentación específica. • Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles. 			X X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final. • Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto. • Métodos de fijación del precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste. 			X X X	
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Rigor en la cumplimentación de la documentación. • Actitud crítica en la valoración de ofertas de proveedores. • Rigor en el establecimiento de estándares de materias primas. 			X X X	

ACTIVIDAD					METODOLOGÍA		RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	2, 4	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen el módulo. Como organizador previo lanzaremos la siguiente pregunta. ¿Cuáles son los diferentes tipos de coste que soporta un establecimiento hostelero?	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los nuevos conocimientos. Reflexionar sobre los diferentes costes que están relacionados con un establecimiento hostelero.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Artículos de opinión sobre los cambios sociales y que se reflejan en las diferentes ofertas gastronómicas.
A2 Exposición relativo a diferentes modelos de clasificación de los costes.	1, 2, 3, 4, 5	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta las dos formas más genéricas de clasificar los costes: por su naturaleza (directos o indirectos) y por la producción (variables y fijos).	Para que el alumno o la alumna observe la naturaleza de los costes que están más asociados a la hostelería. Es decir, que observe que los costes asociados a la producción o variables tienen gran importancia en un establecimiento hostelero.	Libros de texto o consulta.
A3 Exposición y análisis de los costes de materias primas en un establecimiento hostelero.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta y analiza los costes de las materias primas más significativas. Señala que el valor global del food cost se obtiene por la diferencia del inventario final menos el inicial y las compras realizadas en un periodo. El profesor o la profesora expone que para la determinación exacta de costes de materias primas consumidos por los clientes hay que tener en cuenta un cierto porcentaje en pérdidas y la materia consumida por los empleados.	Para que el alumno o la alumna observe cómo se determina el consumo de materias primas por diferencia de inventarios. Para que el alumno o la alumna observe realmente el porcentaje que representa el coste de la materia prima vendida o consumida por los clientes, frente a las ventas.	Libros de texto o consulta. Power Point.

A4 Exposición y análisis del margen bruto de explotación y beneficio bruto.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta el concepto de MBE o BB. Lo relaciona con los conceptos de ventas o ingresos y coste de materias primas. A continuación realiza algunos ejemplos o casos prácticos.	Para que el alumnado perciba la trascendencia de la determinación del margen bruto de un negocio y la relación con la rentabilidad del mismo.	Libros de texto o consulta.
A5 Exposición y análisis de los costes de personal y de explotación en un establecimiento hostelero. Exposición beneficio neto.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X		El profesor o la profesora presenta el concepto de costes de personal y explotación. Los relaciona con el concepto de BB o MBE. A continuación realiza algunos ejemplos o casos prácticos para determinar el beneficio neto.	Para que el alumnado perciba la trascendencia de la determinación del margen neto de un negocio de hostelería. Para que el alumno o la alumna comprenda los diferentes porcentajes de beneficio neto que se obtienen en función del servicio prestado.	Libros de texto o consulta y páginas Web.
E1 Realización y valoración de varios ejercicios de cálculo de MBE y BN.	1, 2, 3, 4, 5	1 h.	X	X	El profesor o profesora diseña y analiza un control de la UD. Presenta varios supuestos teórico-prácticos en los que el alumno o la alumna deberá determinar el MBE y BN.	Para valorar el grado de comprensión de la UD por parte del alumnado.	Listas control.

OBSERVACIONES

- La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD 14. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen."



Unidad didáctica nº. 14: EVALUACIÓN DE LOS COSTES EN RESTAURACIÓN

Duración: 5 h.

RA 4: *Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Identificar la documentación asociada al cálculo de costes.
2. Identificar las variables implicadas en el coste de la oferta.
3. Valorar y determinar los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
4. Cumplimentar la documentación específica.
5. Distinguir los costes fijos de los variables.
6. Evaluar la importancia del control de costes.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretación de la naturaleza de costes fijos, variables y mixtos. • Deducción de la importancia de control de costes. • Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. • Cumplimentación de la documentación específica. • Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles. • Elaboración de escandallos. • Determinación de punto muerto o umbral de rentabilidad. 			X X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final. • Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto. • Métodos de fijación del precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste. • Hoja de escandallos. • Punto muerto o umbral de rentabilidad. 			X X X X X	



ACTITUDINALES											
<ul style="list-style-type: none"> Rigor en la cumplimentación de la documentación. Actitud crítica en la valoración de ofertas de proveedores. Rigor en el establecimiento de estándares de materias primas. 								X	X	X	
ACTIVIDAD					METODOLOGÍA					RECURSOS	
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer				
			Pr	Al							
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 3, 5	0,5 h.	X		El profesor o profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Cómo se calcula o determina el cálculo del coste de un determinado producto o un plato gastronómico? ¿Cómo determinamos el volumen de ventas que cubre todos los costes de un negocio de hostelería? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y con los conceptos de la anterior UD.	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos anteriormente trabajados. Reflexionar sobre la importancia de saber determinar el coste real de un producto o plato.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Libros de texto o de consulta.				
A2 Exposición y desarrollo de hojas de escandallo o test de rendimiento de varios productos.	1, 2, 3, 4, 6	1,5 h.	X		El profesor o profesora explica el significado de merma en un producto; así como los diferentes tipos merma (por limpieza, por aplicación de diversas técnicas culinarias).	Para que el alumnado sea capaz de interpretar las mermas como un coste, el cual siempre hay que tener en cuenta en la ficha de producción de un plato.	Libros de texto o de consulta y fichas de escandallo.				

					A continuación hace ver al alumnado como al existir esas mermas el coste del producto se incrementa y que por tanto en las hojas de producción de un plato es fundamental incluir las valoraciones de merma. Desarrolla varios ejemplos de todo lo anterior expuesto.		
E1 Práctica relativa a la determinación de costes totales, costes por ración, escandallos y BB en varias fichas de producción o recetas.	1, 2, 3, 4, 6	1 h.	X	X	El profesor o profesora presenta varias recetas e indica en cada una de ellas el coste de los productos, los porcentajes de mermas, el gramaje de una ración servida y el porcentaje de food cost a aplicar en cada una de ellas. Los alumnos y las alumnas deben determinar, por tanto, el coste real de toda la materia prima de cada una de las recetas así como el BB. El profesor o la profesora expondrá varios casos ya resueltos para debatirlos con el grupo.	Para que el alumnado sea capaz de realizar hojas de escandallo. Para poder determinar el grado de aprendizaje.	Libros de texto y fichas de escandallo. Fichas control.
A3 Exposición y análisis del punto muerto o umbral de rentabilidad.	1, 2, 3, 4, 5, 6	1 h.	X		El profesor o la profesora explica el significado del punto muerto o umbral de rentabilidad. A continuación, a través de una gráfica, muestra cómo se relacionan los costes fijos, los variables frente a los ingresos. Posteriormente, demuestra matemáticamente su relación. Desarrolla varios ejemplos prácticos de todo lo anteriormente expuesto.	Para que el alumno observe y entienda cómo se determina el número mínimo de ventas o ingresos que debe realizar un negocio para hacer frente a los costes.	Libros de texto y fichas de escandallo. Fichas control.



E2 Determinación de punto muerto o umbral de rentabilidad.	1, 2, 3, 4, 5, 6	1 h.	X	X	El profesor o la profesora presenta varios ejercicios de determinación de punto muerto.	Para que el alumnado sea capaz de determinar el punto muerto y relacione de una manera práctica los conceptos teóricos. Es decir observe la importancia de la determinación del punto muerto en un negocio. Para poder determinar el grado de aprendizaje.	
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none"> La presente unidad didáctica esta estrechamente ligada a la UD 14. Cabría por tanto la posibilidad de fusionarlas y ser una única unidad. El motivo de mantener la presente estructura es la de destacar el peso de los diferentes puntos de vista con los que hay que enfocar el bloque "Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen." 							



Unidad didáctica nº. 15: TÉCNICAS DE ASIGNACIÓN Y EVALUACIÓN DE PRECIOS

Duración: 10 h.

RA 4: *Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.*

Objetivos de aprendizaje:

1. Identificar la documentación asociada al cálculo de costes.
2. Identificar las variables implicadas en el coste de la oferta.
3. Valorar y determinar los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
4. Cumplimentar la documentación específica.
5. Reconocer los métodos de fijación de precios.
6. Distinguir los costes fijos de los variables.
7. Realizar las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
8. Utilizar correctamente los medios ofimáticos disponibles.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de escandallos. • Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. • Cumplimentación de la documentación específica. • Reconocerlos métodos de fijación de precios. • Distinguir los costes fijos de los variables. • Realizar las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. • Utilizar correctamente los medios ofimáticos disponibles. 			X X X X X X X	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final. • Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto. • Métodos de fijación del precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste. 			X X X	



ACTITUDINALES									X	X	X
ACTIVIDAD					METODOLOGÍA					RECURSOS	
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer				
			Pr	Al							
A1 Exposición de la U.D. Relación de la unidad con respecto a las que componen el módulo.	1, 2, 5	0,5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen el módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas. ¿A la hora de establecer los precios cuáles crees que son los criterios que se deben de tener en cuenta? ¿La relación porcentual del PVP de un producto con respecto a su coste debe ser siempre la misma? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje.	Para que afloren los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos referidos en anteriores unidades didácticas. Reflexionar sobre la relación del PVP de un producto y sus costes.	Esquema gráfico de presentación de la unidad. Libros de texto o de consulta.				
A2 Exposición y análisis de los tres métodos más significativos de fijación de precios a un producto: basándose en coste, competencia y/o mercado.	5,6	0,5 h.	X		El profesor o la profesora expone, aprovechando la inercia de la actividad anterior, los tres métodos más comunes para fijar precios.	Para que el alumno o la alumna observe los motivos principales de una asignación de precios.	Libros de texto o de consulta y páginas Web.				

A3 Análisis pormenorizado de fijación de precios basado en costes: coeficiente multiplicador.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	1 h.	X		El profesor o la profesora expone y analiza el sistema de fijación de precios basado en los costes. Explica su fundamento principal: el ratio o coeficiente multiplicador frente a los costes que "soporta" el producto. Realiza varios ejemplos de determinación de coeficientes multiplicadores y la determinación posterior de precios.	Para que el alumno o la alumna comprenda qué es el coeficiente multiplicador o ratio, su aplicación y su posterior empleo a la hora de establecer precios.	Libros de texto o de consulta y páginas Web. Material ofimático.
E1 Práctica grupal de determinación de diferentes precios en diversos platos, basada en el coeficiente multiplicador o ratio.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	0,5 h.	X	X	El profesor o la profesora constituye diversos grupos de carácter heterogéneos para que trabajen la determinación de precios de varias fichas de producción. Una vez concluido el trabajo se hace una puesta en común de los resultados para su análisis y debate.	Para que el alumno o la alumna, de manera autónoma, determine el precio de una serie de platos utilizando el método de ratio. El motivo de ser una práctica grupal de grupos heterogéneos es la de lograr una cooperación entre los alumnos o alumnas para paliar la posible diversidad de conocimientos.	Libros de texto o de consulta y fichas control.
A4 Análisis pormenorizado de fijación de precios, basado en la oferta y la demanda (mercado): Principios de Omnes.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y analiza el sistema de fijación de precios basado en la oferta y la demanda. Explica e interpreta los principios de Omnes: Dispersión de precios, apertura de gama y relación de demanda sobre la oferta. Realiza varios ejemplos de determinación de los tres principios y hace un análisis de los resultados.	Para que el alumno o la alumna comprenda qué son los principios de Omnes, su aplicación y su posterior empleo a la hora de establecer precios y valoraciones de la oferta frente a la demanda.	Libros de texto o de consulta y páginas Web. Material ofimático.
E2 Práctica individual de análisis de diferentes precios en diversos platos y su demanda basada en los principios de Omnes.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	1 h.	X	X	El profesor o la profesora señala diversos menús con sus precios, costes y demanda para su valoración individual aplicando el método de principio de Omnes. Una vez concluido el trabajo se hace una puesta en común de los resultados para su análisis y debate.	El alumno o la alumna de una manera autónoma valore el precio de una serie de platos frente a su demanda utilizando el método de Omnes.	Libros de texto o de consulta y fichas control.



A5 Exposición y análisis de valoración de carta o ventas a través del sistema menú engineering.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y analiza el sistema de valoración de precios y demanda según el método engineering. Explica e interpreta este sistema de valoración y la clasificación de los diferentes platos: estrella, puzzle, perro y vaca. Realiza varios ejemplos de valoración y hace un análisis de los resultados.	El alumno o la alumna comprenda qué es el menú engineering, su aplicación y su posterior empleo a la hora de establecer precios y valoraciones de la oferta frente a la demanda.	Libros de texto o de consulta y páginas Web. Material ofimático.
E3 Práctica individual autónoma de análisis de diferentes precios en diversos platos y su demanda basada en el sistema de menú engineering.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	1 h.	X	X	El profesor o la profesora señala diversos menús con sus precios, costes y demanda para su valoración individual aplicando el método de principio de menú engineering. Una vez efectuado el trabajo, se hace una puesta en común de los resultados para su análisis y debate.	El alumno o la alumna de manera autónoma valore el precio de una serie de platos frente a su demanda utilizando el método de menú engineering.	Libros de texto o de consulta y fichas control.
E4 Realización, razonamiento y evaluación de varios casos prácticos de determinación y valoración de precios según los métodos expuestos en la presente UD.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	1,5 h.	X	X	El profesor o la profesora expone varios casos de ofertas gastronómicas, su número de raciones vendidas y costes. El objetivo es que el alumno o la alumna determine, en ciertos casos, su precio y, en otros, haga una valoración de los mismos aplicando las metodologías anteriores. El profesor o la profesora evalúa el grado de coherencia y asimilación de los trabajos realizados.	Para observar y valorar el grado de asimilación, por parte del alumnado, de los procedimientos de fijación y valoración de precios de una oferta gastronómica.	Listas control.



OBSERVACIONES

