



Universidad  
Internacional  
de Andalucía

## TÍTULO

**TRABAJO FINAL DE MÁSTER**  
**UNIDAD DIDÁCTICA**  
**“DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS”**

## AUTORA

**Selena González Romero**

**Esta edición electrónica ha sido realizada en 2024**

Tutor	D. Francisco José Tamarit Duarte
Institución	Universidad Internacional de Andalucía <i>Máster Universitario en Profesorado de Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas. Especialidad: Hostelería y Turismo (2022/23)</i>
Curso	Selena González Romero
©	De esta edición: Universidad Internacional de Andalucía
©	
Fecha documento	2023



Universidad  
Internacional  
de Andalucía



**Atribución-NoComercial-SinDerivadas  
4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)**

Para más información:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.en>



**Máster Universitario en Profesorado de enseñanza secundaria obligatoria, bachillerato, formación profesional y enseñanzas de idiomas de la Universidad Internacional de Andalucía**

Especialidad de Hostelería y Turismo  
TUTOR: **Francisco José Tamarit Duarte**

## **Trabajo fin de máster: Unidad didáctica**

**“DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS”**

**Selena González Romero**

## ÍNDICE

<b>1</b>	<b>INTRODUCCIÓN Y OBJETIVO DEL TRABAJO .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>JUSTIFICACIÓN TEÓRICA.....</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>CONTEXTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA. ....</b>	<b>7</b>
3.1	CONTEXTUALIZACIÓN LEGAL .....	7
3.1.1	<i>Normativa Estatal.....</i>	7
3.1.2	<i>Normativa Autonómica.....</i>	8
3.2	CONTEXTUALIZACIÓN DEL CENTRO EDUCATIVO .....	8
3.3	CONTEXTUALIZACIÓN DEL ALUMNADO DEL CENTRO .....	10
3.4	CONTEXTUALIZACIÓN DEL ALUMNADO AL QUE VA DIRIGIDA LA UNIDAD DIDÁCTICA .....	10
<b>4</b>	<b>IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.....</b>	<b>11</b>
4.1	OBJETIVOS GENERALES .....	12
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	13
4.3	OBJETIVOS DIDÁCTICOS.....	14
<b>5</b>	<b>COMPETENCIAS .....</b>	<b>15</b>
5.1	COMPETENCIAS GENERALES .....	15
5.2	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.....	15
5.3	CUALIFICACIONES PROFESIONALES.....	16
<b>6</b>	<b>CONTENIDOS DE LA UNIDAD DIDÁCTICA .....</b>	<b>17</b>
6.1	CONTENIDOS BÁSICOS .....	17
6.2	CONTENIDOS DIDÁCTICOS .....	18
6.3	CONTENIDOS TRANSVERSALES.....	19
<b>7</b>	<b>INTERDISCIPLINARIEDAD.....</b>	<b>20</b>
<b>8</b>	<b>METODOLOGÍA.....</b>	<b>21</b>
8.1	PRINCIPIOS METODOLÓGICOS .....	21
8.2	MÉTODOS DIDÁCTICOS.....	24
8.3	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.....	25
8.4	RECURSOS DIDÁCTICOS .....	36
8.5	ORGANIZACIÓN: TIEMPO, ESPACIO Y AGRUPAMIENTO .....	36
<b>9</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN/SECUENCIACIÓN.....</b>	<b>38</b>
<b>10</b>	<b>EVALUACIÓN.....</b>	<b>42</b>
10.1	CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	42
10.2	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN .....	43
10.3	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN .....	46

10.4 MECANISMOS DE RECUPERACIÓN .....	47
<b>11 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....</b>	<b>48</b>
<b>12 REFLEXIÓN, EVALUACIÓN Y CONCLUSIONES.....</b>	<b>49</b>
<b>13 BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>50</b>
<b>14 ANEXOS .....</b>	<b>52</b>

## 1 Introducción y objetivo del trabajo

El presente trabajo fin de master constituye el resultado del conocimiento adquirido a lo largo de las diversas asignaturas que conforman el MAES en la especialidad de la Hostelería y el Turismo. Este documento tiene como objetivo presentar mi propuesta para la unidad didáctica titulada "**Diseño de ofertas gastronómicas**", perteneciente al módulo de "Gestión Administrativa y Comercial en Restauración" del Ciclo Superior de Dirección de Cocina.

Durante la primera fase de este Máster, se han adquirido conocimientos fundamentales que sientan las bases para nuestra futura labor docente. Se ha reflexionado sobre los diversos factores que influyen en el proceso de aprendizaje humano en cada etapa de desarrollo, así como en el funcionamiento de la memoria. Es esencial tener en cuenta estos factores desde la etapa de planificación para diseñar y desarrollar las sesiones que componen la unidad didáctica, con el fin de lograr un aprendizaje significativo y perdurable en el tiempo. Asimismo, se debe considerar la diversidad presente en el aula, la cual varía cada año con la incorporación de nuevos alumnos, y se debe establecer un ambiente de confianza que fomente el crecimiento y anime a los estudiantes a compartir experiencias. Al satisfacer sus intereses y necesidades, se crea un espacio propicio para explorar su creatividad y originalidad. Captar su atención resulta fundamental para mantener a los estudiantes motivados, permitiéndoles alcanzar sus metas y brindándoles el apoyo necesario para superar los desafíos que puedan surgir.

La sociedad en la que se desenvuelve el estudiante puede influir positiva o negativamente en su proceso de aprendizaje. Como docentes, formamos parte de su entorno y debemos facilitar y promover dicho proceso. La flexibilidad y la atención individualizada, ya sea en circunstancias especiales o para adaptarnos a diferentes ritmos de aprendizaje, son elementos clave para fomentar la continuidad de los estudios, reducir la deserción escolar y permitir que los jóvenes prosigan su formación y se conviertan en profesionales excelentes.

Para completar esta labor, se han estudiado los principios teóricos y el marco normativo que rige la profesión docente. Se han planteado situaciones hipotéticas durante las sesiones presenciales y se han experimentado situaciones reales a través de los periodos de prácticas. Asimismo, hemos tomado conciencia de la gran influencia que ejerce el docente como figura acompañante y colaboradora en la educación, trabajando en conjunto con las familias y el entorno social, dado su papel fundamental en el desarrollo de la personalidad del individuo.

Por otro lado, en las asignaturas específicas de nuestra especialidad, la hostelería y el turismo, se han introducido conocimientos sobre investigación e innovación, estrategias didácticas, metodologías, formas de evaluación y materiales complementarios para la formación docente. A través de diversas tareas, hemos desarrollado habilidades y capacidades necesarias para el ejercicio

en el aula. El trabajo de planificación, estudio y diseño previo resulta crucial para concretar el contenido, los objetivos didácticos y las actividades que se pondrán en práctica en las intervenciones con los alumnos. Posteriormente, se realizarán ajustes necesarios tras analizar el progreso obtenido, con el objetivo de seguir avanzando y mejorando continuamente.

A continuación, presento mi propuesta personal de unidad didáctica, la cual tiene como finalidad servir como guía en la labor docente. Esta propuesta tiene como objetivo definir los objetivos educativos, desarrollar metodologías adecuadas y evaluar los logros alcanzados. Asimismo, se debe tener siempre en cuenta las características individuales y las necesidades diferenciadoras de nuestros estudiantes, con el fin de fomentar el proceso de enseñanza-aprendizaje y formar de manera óptima a nuestros futuros profesionales.

En este sentido, la programación didáctica desempeña un papel fundamental en la organización y desarrollo de actividades, estableciendo una secuencia y temporalización adecuada, y diseñando estrategias que faciliten la consecución de los objetivos, siguiendo la normativa vigente.

Para brindar una formación integral, debemos tener en cuenta los cambios que ocurren en nuestro entorno y ser flexibles, dando a los estudiantes la oportunidad de aportar ideas, lo cual fomenta su creatividad e intrínseca motivación, y conduce a obtener mejores resultados. Establecer conexiones con los conocimientos previos y vincularlos con la realidad ofrece beneficios significativos, ya que el aprendizaje se vuelve duradero y significativo.

Para los estudiantes del ciclo de Dirección de Cocina, a quienes va dirigida esta unidad didáctica, he optado por estructurar el desarrollo de la materia de manera coherente, desde los conocimientos generales básicos hasta la concreción de cada actividad, teniendo en cuenta el contenido para enriquecer su formación y mejorar sus habilidades. Se pretende fomentar el pensamiento crítico y proporcionarles los conocimientos necesarios para un desempeño exitoso en su futuro puesto de trabajo.

En conclusión, es importante ser asertivos y practicar la escucha activa, especialmente considerando que gran parte de nuestro alumnado se encuentra en un período de madurez física, socioemocional y cognitiva. Teniendo en cuenta que las personas se desarrollan a diferentes ritmos y que intervienen múltiples factores, tanto genéticos como adquiridos a través de la experiencia con el entorno, nosotros como docentes debemos ser modelos de conducta y promover una buena gestión del aula. Además, debemos fomentar la conciencia social y el respeto entre los estudiantes, estimulando sus inquietudes en un ambiente tranquilo y seguro. El desarrollo personal de los estudiantes depende de las situaciones de aprendizaje, las cuales deben ser consideradas como oportunidades en las que el docente guía y ejemplifica el desarrollo de nuevas habilidades, planteando desafíos alcanzables que estimulen el crecimiento personal. El centro educativo, la familia, los medios de comunicación, el

vecindario y la sociedad en general también ejercen una gran influencia en el comportamiento y se convierten en referentes de las relaciones sociales que los estudiantes mantendrán en el futuro. Esta influencia establece pautas que condicionan el desarrollo de la autonomía, el apoyo emocional y proporciona las herramientas necesarias para comprender y enfrentar nuevas situaciones que se les presenten. Como docentes, seguiremos la teoría del constructivismo, utilizando la repetición y la reflexión, el esfuerzo y el tiempo, para brindar un aprendizaje duradero y estable. Reconocemos que, juntos, estamos formando a las personas que componen la sociedad del futuro.

## 2 Justificación teórica

La hostelería es uno de los sectores más importante para la economía española por su aportación al PIB y al empleo nacional. El INE publica los siguientes datos de la cuenta satélite del turismo de España, del año 2021 en nota de prensa:

“La actividad turística alcanzó los 97.126 millones de euros en 2021, un 8,0% del PIB, lo que supuso 2,2 puntos más que 2020. Las ramas características del turismo generaron 2,27 millones de puestos de trabajo, el 11,4% del empleo total”

Formar a los futuros profesionales del sector es fundamental para la economía y seguir siendo uno de los países más visitados del mundo, según el Barómetro Mundial del Turismo de las Naciones Unidas y datos de la Organización Mundial del Turismo, España ocupa el segundo puesto de destinos favoritos encuestados online en 2022, sólo superados por Francia.

En la formación profesional del sector, es imprescindible la buena gestión en los servicios de restauración y dirección de cocina. La elección de esta unidad es debida a la importancia que tiene el diseño de una buena oferta gastronómica, para transmitir de forma creativa, la esencia de nuestra empresa. Dotando de personalidad a nuestro negocio, aportándoles unas características diferenciadoras frente a otros competidores del sector.

Nuestra oferta, es la primera información que el comensal recibe sobre nuestros productos, incluso antes de ser consumidos, lo que nos da una valiosa oportunidad para satisfacer las expectativas del cliente, que desea cubrir alguna necesidad. Esta necesidad, puede tener diversos orígenes, ya sea motivada socialmente, donde el fin de su elección es relacionarse en el establecimiento, celebrar un evento, o por otro lado, para cubrir una necesidad básica, como es el aporte nutricional diario, que determinaría que el comensal le dé más valor al producto que a la presentación o el establecimiento.

No debemos olvidar, que nuestra oferta gastronómica debe ser un reflejo fiel de nuestra empresa, y lo que ofrecemos. Del mismo modo debemos realizar



un estudio y componer la carta favoreciendo nuestros intereses de negocio. Debemos aprender a diseñar siguiendo los objetivos de la empresa.

Para ello, debemos aprender en esta unidad didáctica a identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar qué productos culinarios pondremos en la mesa de nuestros clientes.

Este proceso de aprendizaje, en ocasiones se ve afectado por circunstancias ajenas a nosotros, hechos que suceden en nuestro entorno, que debemos ser capaces de aprovechar para enriquecer la formación de nuestro alumnado. Por ejemplo, dada la reciente crisis sanitaria, los servicios de restauración se han modernizado rápidamente, realizando un proceso de digitalización de sus ofertas gastronómicas, debiendo adaptarse a las actuales necesidades, por un lado obtener una mejor higienización durante el servicio, disminuyendo drásticamente el uso del formato papel y por otro lado, fomentando la publicidad a través de redes sociales.

Actualmente, los gustos y preferencias de la clientela están evolucionando y requieren que los servicios de restauración se adapten a éstas demandas. Cada vez encontramos mayor porcentaje de población que es más estricta con su dieta, más exigente, y que solicita por ejemplo, platos vegetarianos o veganos, siguen dietas especiales y tener en cuenta a nuestros comensales con restricciones por alérgenos, o intolerancias. Lo que supone un reto, en un proceso de adaptación a las exigencias del consumidor, que comienza con la planificación y el diseño de una buena oferta gastronómica.

### **3 Contextualización de la unidad didáctica.**

#### **3.1 Contextualización legal**

##### **3.1.1 Normativa Estatal**

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.

Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

### 3.1.2 Normativa Autonómica

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 245, de 26 de diciembre de 2007.

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 123, de 27 de junio de 2011.

ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 200, de 15 de octubre de 2010.

## 3.2 Contextualización del centro educativo

El I.E.S. El Valle, ubicado en Jaén, es el centro educativo donde tuve la oportunidad de realizar mis prácticas y observar a mi tutora en su labor diaria. Durante este período, pude intervenir con alumnos de diferentes ciclos formativos, como el Ciclo Medio de Cocina, el Ciclo Medio de Servicios de Restauración y el Ciclo Superior de Dirección de Cocina.

Entre los programas y planes educativos implementados en el centro, quiero destacar INNICIA y COEDUCACIÓN, los cuales promueven el enfoque de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la educación para la igualdad en las aulas. Estos programas se alinean con el enfoque transversal que se aborda en mi unidad didáctica.

A continuación, se presentan las características socioculturales, económicas y los recursos sociales, sanitarios y culturales del barrio "El Valle", donde se encuentra ubicado el centro educativo. Estos datos se han obtenido del análisis publicado por el I.E.S. El Valle en su proyecto educativo, disponible en la página web del centro y actualizado al 9 de diciembre de 2022.

El entorno del centro se encuentra en el barrio de El Valle, en Jaén. Este barrio se considera de especial dificultad debido a la falta de infraestructuras urbanas, el nivel socioeconómico y cultural de sus residentes, y, especialmente, por el nivel de conflictividad social que se experimenta.

En la localidad hay recursos sociales, sanitarios y culturales limitados. Hay una guardería, dos escuelas primarias, dos escuelas secundarias y un centro de educación para adultos. Sin embargo, no cuentan con una biblioteca, una casa de la juventud o un centro cultural, lo que significa que las instalaciones para los jóvenes se limitan a una ludoteca y unas instalaciones deportivas en malas condiciones.

En cuanto a los servicios de salud, hay dos centros asistenciales, incluyendo la Cruz Roja.

El alumnado de primer curso de Educación Secundaria Obligatoria (ESO) proviene principalmente del barrio donde se encuentra ubicado el centro, el cual está compuesto mayoritariamente por viviendas sociales. Además, debido al proceso de escolarización establecido, también se está matriculando en el centro estudiantes procedentes de una zona de expansión de la ciudad llamada "El bulevar".

A partir de tercer curso de la ESO, se incorporan estudiantes que provienen del municipio de La Guardia (Jaén). En los programas de Formación Profesional Básica, Bachillerato y sobre todo en los Ciclos Formativos, hay estudiantes que proceden de áreas urbanas de la capital. También se incluye en el Bachillerato a estudiantes de otro municipio cercano, Pegalajar (Jaén). Además, en los Ciclos Formativos asisten estudiantes de distintas localidades de la provincia.

El centro educativo consta de seis edificios que albergan diferentes dependencias. El E-1 incluye la entrada principal, conserjería, sala de tutorías, despachos administrativos, salón de actos y usos múltiples, servicios de orientación, biblioteca, sala de profesores, departamentos y dependencias relacionadas con hostelería. El E-2 alberga una conserjería adicional y aulas para Bachillerato y Ciclos Formativos. El E-3 incluye dependencias para mantenimiento de vehículos, aulas de arte, cafetería, y laboratorios de física, química y ciencias de la naturaleza. El E-4 y el E-5 también tienen aulas, mientras que el E-6 cuenta con un gimnasio, talleres y laboratorios especializados en diferentes áreas.

Además, el centro cuenta con una pista polideportiva al aire libre, así como amplios patios y zonas ajardinadas.

### 3.3 Contextualización del alumnado del centro

El alumnado del centro procede principalmente del mismo barrio “El Valle”, donde se sitúan viviendas sociales, y de la zona en expansión de la ciudad “El Bulevar”.

Además, es un centro a las afueras de la ciudad, que atrae alumnado procedente de pueblos cercanos, como La Guardia, y Pegalajar.

Asisten también, alumnado de otras localidades de la provincia que desean cursar los ciclos formativos ofertados, como los de nuestra rama profesional de Hostelería y Turismo, entre otros.

→Requisitos del alumnado para cursar el ciclo Superior de Dirección de Cocina:

Tener alguno de los siguientes títulos:

- Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- Título de Técnico/a (Formación Profesional de Grado Medio).
- Título de Técnico/a Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- Técnico o Técnica de Artes Plásticas y Diseño
- Titulación Universitaria o equivalente.

Haber superado:

- Prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico/a).
- Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

### 3.4 Contextualización del alumnado al que va dirigida la unidad didáctica

La unidad didáctica va dirigida al alumnado de Dirección de Cocina, del Centro Educativo I.E.S. El Valle de Jaén, en total 20 alumnos, contando con estudiantado entre 18 y 30 años, de los cuales aproximadamente la mitad han cursado bachillerato, y el resto disponen de algún título de ciclo medio relacionado.

Los estudiantes presentan distintas motivaciones para cursar el Ciclo Superior de Dirección de Cocina. El principal argumento es la inserción laboral tras finalizar la formación reglada dada la alta empleabilidad en éste sector. Otros desean ampliar sus méritos con el fin de mejorar su puntuación en convocatorias de concurso-oposición del SAS, y algunos se plantean continuar con formación para ejercer de docentes de la rama de la hostelería.

Entre el alumnado con necesidades especiales, encontramos dos alumnos con TDAH, presentan dificultad para mantener la atención y comportamiento impulsivo, y una alumna con problemas de audición, que dispone de una interprete cualificada en lengua de signos. Para atender al estudiantado NEAE se hará adaptaciones curriculares no significativas.

#### 4 Identificación de la unidad didáctica

Para la identificación de la unidad didáctica, la siguiente tabla la familia profesional, módulo y curso en que se imparte la unidad didáctica, y la normativa vigente.

La unidad didáctica elegida es “Diseño de ofertas gastronómicas” con un total de 18h, cuyas sesiones se desarrollan durante el segundo trimestre.

Esta unidad de trabajo se integra en el módulo “*Gestión administrativa y comercial en restauración*”, con un total de 126 horas, que se imparte en segundo curso del “*Ciclo Formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina*” de 2000 horas. Este ciclo formativo pertenece a la familia profesional de “*Hostelería y turismo*”.

**Tabla 1. Ficha descriptiva.** (Fuente: Elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

<b>Familia profesional</b>	HOSTELERIA Y TURISMO
<b>Ciclo formativo</b>	TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA
<b>Módulo profesional</b>	<b>0503 GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN</b>
<b>Curso 2022/23</b>	Segundo curso
<b>Horas totales</b>	126 horas totales
<b>Unidad Didáctica</b>	<b>UD4 Diseño de ofertas gastronómicas (18 horas)</b>

En la tabla 2, aparecen estructuradas las distintas unidades didácticas que componen el módulo, así como, la duración de las sesiones de cada unidad expresada en horas, y su temporalización dentro del periodo académico por trimestres.

**Tabla 2. Cronograma del módulo profesional.**

Unidad Didáctica	Sesiones (horas)	Trimestre
UD1 Evolución y análisis de las empresas de restauración	18 horas	1er trimestre
UD2 Introducción al marketing y análisis del mercado	20 horas	1er trimestre
UD3 Elaboración del plan de comercialización	18 horas	1er trimestre
<b>UD4 Diseño de las ofertas gastronómicas</b>	<b>18 horas</b>	<b>2º trimestre</b>
UD5 Gestión de la documentación administrativa.	16 horas	2º trimestre
UD6 El control de los costes	18 horas	2º trimestre
UD7 Control presupuestario y análisis de viabilidad	18 horas	2º trimestre

(Fuente: Elaboración propia a partir de La Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

#### 4.1 Objetivos generales

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo.

La ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina establece los siguientes objetivos generales que se desarrollarán durante el módulo

“Gestión Administrativa y Comercial en Restauración” destacando los aquellos a los que contribuye la unidad didáctica elegida, que son los siguientes:

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

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

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

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

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

## 4.2 Objetivos específicos/resultados de aprendizaje

La ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina establece los siguientes resultados de aprendizaje.

Los resultados de aprendizaje hacen referencia a los aprendizajes que tienen que haber conseguido el alumnado tras haber cursado el módulo.

La tabla muestra los resultados de aprendizaje que componen el módulo de Gestión Administrativa y comercial, destacando el **R.A. 6** al que pertenece nuestra unidad didáctica.

**Tabla 3. Resultados de aprendizaje.**

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

R.A. 1	Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando
--------	---



	los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.
R.A. 2	Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación
R.A. 3	Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.
R.A. 4	Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados
R.A. 5	Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñado estrategias y acciones.
R.A. 6	<b>Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.</b>

(Fuente: Elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

### 4.3 Objetivos didácticos

Para obtener los resultados esperados que marca la normativa vigente, a través del proceso de aprendizaje, se perseguirán y evaluarán los siguientes objetivos didácticos:

- ▷ Caracterizar los principales tipos de ofertas gastronómicas.
- ▷ Relacionar las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- ▷ Tener en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.
- ▷ Considerar el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.
- ▷ Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- ▷ Tener en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.
- ▷ Aplicar técnicas de promoción y publicidad.
- ▷ Aplicar técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- ▷ Controlar el grado de satisfacción del cliente.



## 5 Competencias

### 5.1 Competencia general

El Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, establece la siguiente competencia general:

La competencia general de este título consiste en *“dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental”*.

### 5.2 Competencias profesionales, personales y sociales

Durante el curso académico el estudiantado va desarrollar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales, destacando aquellas a las que vamos a contribuir durante el desarrollo de nuestra unidad didáctica perteneciente al módulo de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración del Ciclo Superior de Dirección de Cocina siguiendo la normativa vigente, y siguiendo los principios del Real Decreto 687/2010.

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.**
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.**
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.**
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.**
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.**

### 5.3 Cualificaciones profesionales

Para la obtención de la cualificación profesional de “Dirección y producción en cocina” con el código HOT332\_3 se deben adquirir las siguientes unidades de competencia, destacando la unidad UC1063\_3, la cuál se asocia a nuestra unidad didáctica, según establece el Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.

**Tabla 4. Cualificaciones profesionales.**

<b>CUALIFICACIONES PROFESIONALES</b>
UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
<b>UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.</b>
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.
UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

(Fuente: Elaboración propia a partir de Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.)

## 6 Contenidos de la unidad didáctica

### 6.1 Contenidos básicos

Nuestra unidad didáctica se desarrolla en base a los contenidos básicos que marca la normativa vigente, la ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina establece los siguientes contenidos básicos, desglosando los pertenecientes a nuestra unidad didáctica, Diseño de ofertas gastronómicas.

**Tabla 5. Contenidos básicos.**

<b>CONTENIDOS BÁSICOS DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	
<b>1</b>	<b>Análisis de las estructuras organizativas</b>
<b>2</b>	<b>Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:</b>
<b>3</b>	<b>Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato.</b>
<b>4</b>	<b>Evaluación de la situación empresarial y del mercado.</b>
<b>5</b>	<b>Elaboración del plan de comercialización.</b>
<b>6</b>	<b>Diseño de ofertas gastronómicas</b>

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis
- Factores:
  - Tipo de establecimiento
  - Estacionalidad
  - Ubicación del establecimiento
  - Tipo de clientela con necesidades alimenticias específicas.
  - Otros factores.
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica
- Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.
- Técnicas de marketing relacionadas con los precios
- Valoración del grado de satisfacción del cliente.

(Fuente: Elaboración propia a partir de Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas).

## 6.2 Contenidos didácticos

Los contenidos básicos son los esenciales que marcan la normativa, y principal objeto de estudio durante la unidad, se desarrollarán durante las sesiones formativas y ampliaremos en los aspectos más importantes. Para ello he tomado como referencia el manual de la editorial ALTAMAR.

La siguiente tabla muestra los contenidos didácticos que propongo para la unidad de trabajo “Diseño de ofertas gastronómicas”.

**Tabla 6. Contenidos didácticos.**

<b>CONTENIDOS DIDÁCTICOS</b>	
<b>UD4 DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	
<b>1 LA OFERTA GASTRONÓMICA:</b>	
1.1 Descripción, caracterización y tipos de ofertas	
1.2 Elementos y variables de las ofertas gastronómicas	
1.3 Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis	

## 2 FACTORES QUE INTERVIENEN EN EL DISEÑO DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

2.1 Tipo de establecimiento

2.2 Estacionalidad

2.3 Ubicación del establecimiento

2.4 Tipo de clientela con necesidades alimenticias específicas.

2.5 Otros factores

## 3 ANÁLISIS Y COMPORTAMIENTO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA: MÉTODO DEL MENÚ ENGINEERING

3.1 Procedimiento

3.2 Aplicación.

## 4 PRINCIPIOS BÁSICOS PARA EL DISEÑO FÍSICO DE UNA CARTA GASTRONÓMICA

4.1 Elaboración de la carta.

## 5 MERCHANDISING EN RESTAURACIÓN

5.1 Merchandising de la carta gastronómica

5.2 Promoción de la oferta de productos.

## 6 TÉCNICAS DE MARKETING RELACIONADAS CON LOS PRECIOS

## 7 VALORACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DEL CLIENTE.

(Fuente: Elaboración propia en base a los contenidos básicos que establece la ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

### 6.3 Contenidos transversales

Durante las sesiones de nuestra unidad didáctica, a través de las distintas actividades, trabajaremos la educación en valores, promoveremos **la igualdad** de oportunidades, **educando para la salud**, transmitiendo la importancia de una buena gestión de alérgenos e intolerancias alimentarias. Mejoraremos la formación en **valores cívicos**, con nuestras actividades de colaboración y cooperación en equipo, favoreciendo un clima adecuado de trabajo. Fomentar la **cultura andaluza**, dando a conocer y poniendo en valor nuestra gastronomía, promoviendo platos regionales además de ampliar y explorar las ofertas

gastronómicas de distintos países. Trabajar los **ODS**, con el **consumo responsable** y el **respeto al medioambiente**, priorizando el uso de alimentos de km 0, contribuir al ahorro energético, fomentar hábitos relacionados con las 3R, reducir, reutilizar y reciclar y ejemplificar día a día en el aula. Utilizar y fomentar el aprendizaje de las **TIC** utilizando las herramientas digitales disponibles, fomentando el aprendizaje con el uso de aplicaciones móviles con un uso controlado, manejo de editores de texto, programas de presentación, etc.

Para trabajar el contenido de forma transversal, tomamos como referencia la **Educación en valores** (Artículo 9 de la L.E.A.) que establece que las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales, entre otros, los siguientes:

- El **respeto de los derechos humanos** para fomentar una sociedad con valores y conciencia social.
- La **igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres**, con contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad
- **Uso de las TIC**, fomentando el aprendizaje de las nuevas tecnologías, uso de aplicaciones y herramientas digitales.
- Fomento de **hábitos de vida saludable**, que favorezcan un adecuado bienestar de los estudiantes y sus familias.
- **Educación para el consumo responsable**, respeto el medio ambiente, promoviendo el reciclaje, la reutilización y reducir el consumo.
- Promoción de la interculturalidad, la diversidad, y el respeto hacia otras culturas.
- Fomento de la **cultura andaluza**, a través de la promoción de la gastronomía regional, que incluiremos en las actividades de diseño y confección de menús.
- Los **Objetivos del Desarrollo Sostenibles (ODS)**:
  - 3 Salud y bienestar
  - 5 Igualdad de género
  - 12 Producción y consumo responsable

## 7 Interdisciplinariedad

Durante el desarrollo de nuestro módulo, trabajaremos contenido relacionado con otros módulos del ciclo de Dirección de Cocina, ya que se interrelacionan y mejoran el establecimiento de conexiones durante aprendizaje del estudiantado. Lo cual enriquece su formación y mejora la asimilación de conceptos y procesos por parte del alumnado.

- **Inglés:**

Nuestro módulo pondrá en práctica los conocimientos adquiridos en “Inglés” para la elaboración de menús y cartas, facilitando al comensal con diversos orígenes que visita nuestro país, el acceso a la información necesaria en nuestro establecimiento.

- **Gestión de la Calidad y de la seguridad e higiene alimentaria:**

Además, se reforzará durante el diseño de ofertas gastronómicas los conocimientos sobre alérgenos e intolerancias alimentarias, dada su importancia para mantener la salud del usuario y respetar la normativa vigente, tal y como hemos trabajado en el módulo de “Gestión de la Calidad y de la seguridad e higiene alimentaria”.

- **Gastronomía y nutrición:**

Así como también, se trabajarán los conocimientos sobre valores nutricionales que se incluyen en “Gastronomía y nutrición” durante el desarrollo del proyecto “Cocina saludable”, un aprendizaje servicio con fines benéficos para asociaciones de enfermedades relacionadas con la alimentación, como la Asociación de Diabéticos de Jaén (ADEN) o La Asociación Nacional de Trastornos de la Alimentación.

Los distintos módulos que componen la oferta formativa de los ciclos de formación profesional, están interrelacionados, y dan sentido a la materia, para que el alumnado tenga una visión completa de los conocimientos adquiridos en su conjunto.

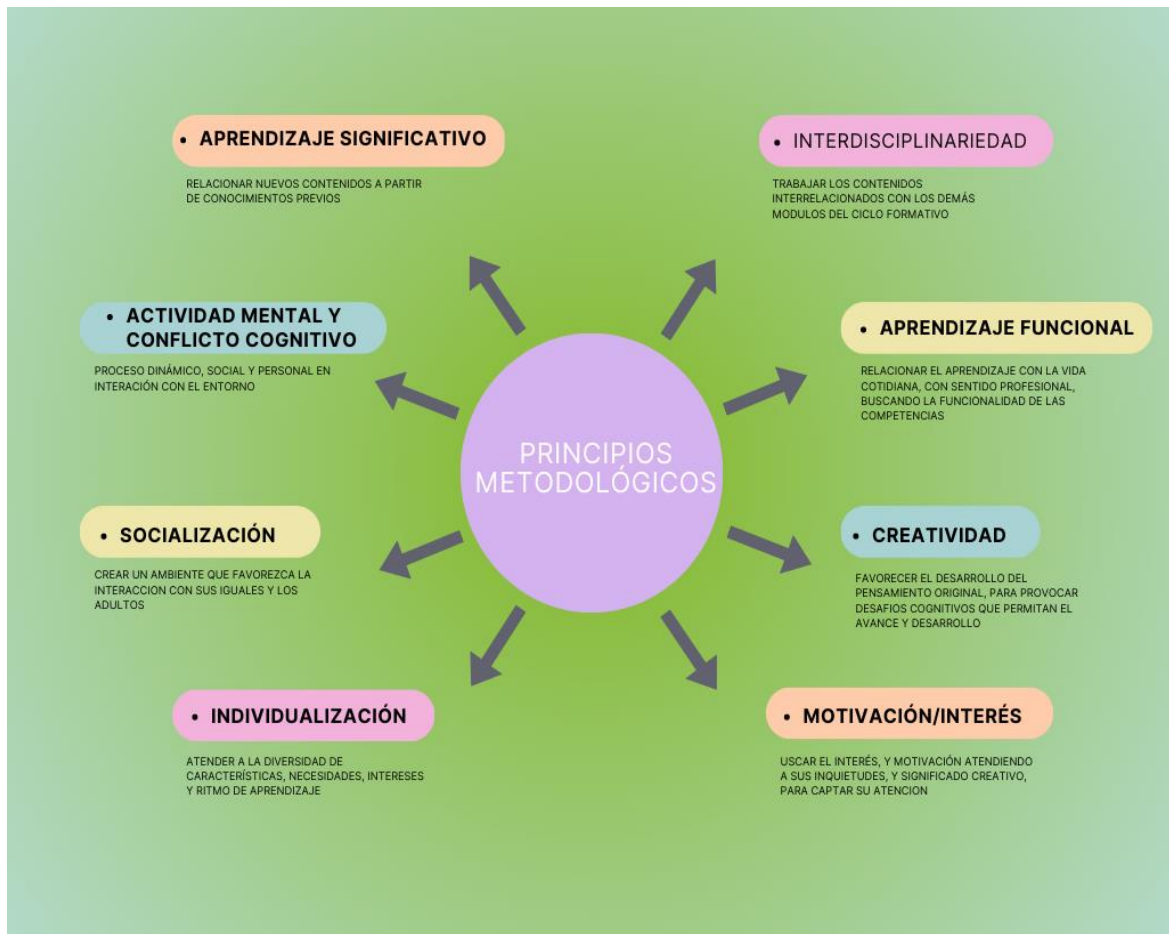
## **8 Metodología**

### **8.1 Principios metodológicos**

Para desarrollar la unidad didáctica y diseñar las actividades a realizar durante las sesiones con el estudiantado, vamos a tener presentes los siguientes principios metodológicos:

#### **Diagrama 1. Los principios metodológicos.**





(Fuente: Elaboración propia a partir de Lozano Luzón, J)

- ~ **Aprendizaje significativo**: partiendo de conocimientos previos para introducir los nuevos contenidos, y relacionar las actividades planteadas con la vida real, a través de experiencias para asegurar la construcción de aprendizajes significativos.  
*Proponemos una actividad en la que **el alumno/a exprese una buena y una mala experiencia** que haya tenido en un servicio de restauración, dándole un tiempo para **reflexionar y argumentar** el por qué, el motivo que genera esa opinión que compartirá con el resto de compañeros.*
- ~ **Actividad mental y conflicto cognitivo**: para un aprendizaje activo, fomentaremos la experimentación y la investigación, posibilitando al alumnado el trabajo autónomo.  
*El estudiantado realizará una actividad de **investigación**, indagando en internet imágenes de diversas ofertas gastronómicas básicas, las cuales compartiremos en clase con el uso del proyector, comenzando una clase*



*participativa comentando las **ventajas e inconvenientes** de cada una de ellas.*

- ~ **Socialización:** Fomentar el trabajo en equipo, que favorece la interacción entre iguales, y con el profesor, desde un enfoque cooperativo.  
*Realizarán una actividad que consiste en la confección de un listado de platos para un menú semanal, formado por **pequeños grupos de entre 4 y 5 miembros**, y otra actividad por **parejas**, en la que deberán realizar un vídeo o presentación trabajando el menú **engineering**. Otra actividad de socialización, que busca la participación de agentes externos, es el proyecto de cocina solidaria, en la modalidad interciclo, se diseñará, cocinará y servirá por estudiantes de forma voluntaria y en colaboración.*
- ~ **Individualización:** Atender a la diversidad y a las NEAE, fomentando la tutorización como herramienta, y dejando pautas claras a seguir con los criterios y objetivos que persiguen las actividades.  
***Se facilitarán rúbricas**, y el **docente ayuda y guía** durante el proceso de aprendizaje durante las actividades, atendiendo las necesidades especiales individuales.*
- ~ **Motivación /interés:** Se perseguirá la participación del alumnado, y se buscará responder inquietudes, y mantener su atención trabajando parte del contenido de forma lúdica.  
*Utilizaremos **juegos** para que el alumnado **disfrute mientras aprende**, y buscando que el estudiantado se involucre, darles espacio para compartir noticias de su elección relacionadas con la materia del módulo, en un taller de prensa al que dedicaremos tiempo durante todo el curso y trataremos temas de su interés.*
- ~ **Creatividad:** Favorecer el desarrollo del pensamiento divergente y creativo, activando los esquemas de conocimiento del alumnado para provocar desafíos cognitivos para que continúe avanzando.  
*Por ejemplo, dándoles libertad para **explorar la gastronomía local y de otros países** que sean de su agrado, e incluirlos en el **diseño de su carta o menú** de forma individual y creativa.*
- ~ **Aprendizaje funcional:** Aprendizaje con sentido profesional, orientado a proyectos reales, basado en la experimentación.  
*Antes de realizar el diseño individual de una carta o menú, compartiremos en clase **ejemplos de cartas utilizando muestras reales de restaurantes** visitados recientemente por los alumnos que analizaremos en clase, buscando el contenido en alérgenos alimenticios, la variedad de platos que ofrecen, tipo de ofertas, y precios. Además, tendremos la **visita de un profesional del sector** nos hablará sobre el desempeño de su trabajo, acercando a los estudiantes al mundo laboral.*

- ~ **Interdisciplinariedad:** Trabajaremos contenidos del módulo, relacionados con otras materias del ciclo formativo.

*En la creación de una carta, deberán ofrecer la **información en inglés**, y cumplir con la **normativa de tratamiento de productos que contengan alérgenos e intolerancias alimentarias**. Fomentaremos el uso de las **TIC** en varias actividades, como **búsqueda de información**, uso de aplicaciones, y plataformas de trabajo.*

## 8.2 Métodos didácticos

Para desarrollar la actividad docente, la metodología será **activa y participativa**, variada, favoreciendo el trabajo tanto individual como cooperativo, teniendo en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje, para facilitar el desarrollo y adquisición de competencias.

El aprendizaje está orientado a dar **protagonismo al alumno**, que trabaja el contenido en gran parte, de forma autónoma, aprendizaje basado en proyectos fomentando la investigación, creación y obteniendo un producto final, aprendizaje tanto individual y como cooperativo.

Fomentaremos, un ambiente motivador, creando retos alcanzables, fomentando las relaciones entre iguales en el aula, con participación activa del alumnado para aumentar su autorrealización para favorecer la motivación intrínseca.

Además, se debe tener en consideración la **flexibilización** de las tareas, adaptándolas en función de las características del grupo y experiencia diaria.

El docente es el guía en el desempeño diario de las tareas, teniendo en cuenta los conocimientos previos, relacionándolos con los nuevos contenidos de la unidad. Se debe facilitar el acceso al material necesario para que el alumno sea capaz de ser el protagonista de su propio conocimiento.

Además, a través de una actividad interciclo, proponiendo realizar un proyecto en colaboración con alumnos del ciclo medio de cocina y el ciclo medio de restauración, una propuesta de aprendizaje servicio, que trabajaremos durante el curso académico, por la cual se pretende fomentar en voluntariado, recuperar el **sentido social de la educación** elaborando un menú solidario.

Entre los *métodos didácticos* que se van a trabajar durante las sesiones que componen la unidad, se encuentran los siguientes:

- **Método expositivo participativo/motivación**, a modo de introducción, partiendo de los conocimientos previos.
- **Aprendizaje basado en retos**. Se trabaja en pequeños grupos para realizar la actividad de rotación de menús, en la que deben diseñar menús variados para una semana e incluir platos regionales, internacionales, opciones veganas y aplicando la normativa en alérgenos.
- **Aprendizaje basado en juegos**, se utiliza en varias actividades, por ejemplo, para tratar los ODS o en cuestionarios para evaluar utilizando aplicaciones como kahoot o quizziz.
- **Aprendizaje basado en proyectos**, en la actividad de diseño de una carta. Se demanda una solución real como la utilización de los medios digitales en el diseño de ofertas gastronómicas, y producen un impacto en la comunidad cada vez más digitalizada, y con conciencia ecológica que demanda el uso de productos y energías sostenibles
- **Aprendizaje servicio**. Con el proyecto de cocina saludable se fomenta la colaboración voluntaria con fines sociales.
- **Aprendizaje colaborativo**, se utiliza en varias actividades, en parejas con el menú engineering, en grupos pequeños con la rotación de menús, y en grupo grande, en el proyecto interciclo de cocina solidaria, por el cual alcanzan sus objetivos si su grupo también lo logra.
- **Flipped classroom**. Los alumnos son protagonistas a través del taller de presa, los alumnos/as buscan y preparan el material, así, utilizamos el flipped classroom, en la que el estudiantado trabaja el contenido en casa y lo expone al grupo en clase y se abre un pequeño debate de la noticia relacionada con nuestro módulo.

### 8.3 Actividades de enseñanza-aprendizaje

Para trabajar la unidad didáctica “*Diseño de Ofertas Gastronómicas*” vamos a utilizar diversas metodologías, y recursos didácticos a través de los distintos tipos de actividades siguientes:

- ❖ **Actividades iniciales/motivación, de conocimientos previos.**  
Al comienzo de esta unidad se propone compartir en clase una experiencia positiva y otra negativa de cada alumno en un servicio de restauración, argumentando su valoración, y argumentando como se podría haber mejorado la experiencia para motivarlos a seguir profundizando en la materia. Así se les proporciona un espacio para expresarse y así, obtener información relevante sobre los conocimientos previos que poseen.
- ❖ **Actividades de desarrollo/demostración:** a través de las presentaciones participativas, el docente transmite el conocimiento de forma instructiva.

- ❖ **Actividades de desarrollo/estructuración y elaboración de la información:**  
El alumno estudia y crea su propio material de forma individual utilizando como recurso el libro del módulo (resúmenes, esquemas) Profesor ayuda y guía durante el proceso de creación de una infografía sobre los factores en el diseño de ofertas gastronómicas.
- ❖ **Actividades de desarrollo/aplicación.**  
Para el cálculo del margen bruto de explotación y su índice de popularidad, las actividades están orientadas a que el alumnado aplique lo aprendido.
- ❖ **Actividades de desarrollo/consolidación.**  
Deberán realizar un vídeo o presentación, haciendo uso de las TIC para la actividad Menú engineering (trabajando por parejas) Incluyendo varios ejemplos.
- ❖ **Actividades de síntesis-resumen.**  
En la creación de una carta o menú de forma individual y creativa, se puede observar el progreso obtenido e integrar los contenidos trabajados durante la unidad.
- ❖ **Actividades de investigación.**  
Periódicamente los alumnos deberán realizar una investigación sobre una noticia reciente relacionada con nuestro módulo, ampliar la información y realizar una breve presentación en clase, utilizando los medios digitales disponibles.
- ❖ **Actividades con el uso de juego.**  
Se utilizan aplicaciones como kahoot o quizziz, con cuestionarios a modo de repaso o de evaluación.
- ❖ **Actividades de apoyo: refuerzo y ampliación.**  
Se propone una actividad para analizar recetas que contengan alguno de los 14 alérgenos alimentarios más comunes. Se dará acceso a material adicional a través de la plataforma Google Site, de refuerzo y ampliación. Disponen de una presentación completa del tema de alergias e intolerancias alimentarias, y un cuestionario utilizando el juego Kahoot.
- ❖ **Actividades complementarias.**
- ❖ Se recibe la visita de un experto del sector, que les familiarice con aspectos del mundo laboral de la hostelería.
- ❖ **Actividades de evaluación:** exposiciones orales, como la presentación de la carta digital, que será evaluada por el resto de compañeros con una lista de cotejo, entrega de tareas y al terminar la unidad un cuestionario final
- ❖ **Actividad interciclo:**  
Proyecto de aprendizaje servicio en colaboración con varios ciclos de hostelería para diseñar, un menú solidario, con participación voluntaria del alumnado.

En anexos se encuentra el enlace a mi **web personal**, creada en Google Site que servirá de apoyo al docente en el transcurso de las distintas sesiones que componen la unidad didáctica, donde aparecen las distintas actividades a

realizar por el alumnado, así como ejemplos de herramientas y materiales adicionales.

El anexo 3, es un ejemplo de actividad a realizar, con contenido transversal sobre análisis de contenido en alérgenos de recetas. El estudiantado, además, disponen de material de apoyo, ampliación y refuerzo en la plataforma web. Una presentación completa, y un cuestionario, utilizando Kahoot, para que ellos mismos puedan evaluar sus conocimientos a través del juego.

En la tabla número 7, se estructuran y describen las actividades que se van a realizar durante las distintas sesiones que componen la unidad de trabajo. Así como la relación de criterios de evaluación a los que atiende cada actividad planificada. Posteriormente, se concretan varias de las actividades más relevantes de la unidad en detalle.

**Tabla 7. Actividades E-A.**

ACTIVIDADES de enseñanza-aprendizaje	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN
a),c),i)	<p><b>MI EXPERIENCIA COMO CLIENTE</b></p> <p><b>Actividad inicial/de motivación.</b></p> <p>Se comparte en clase una experiencia positiva y otra negativa en un servicio de restauración, argumentando su valoración, y compartiendo cómo se sintió, y como se podría haber mejorado la experiencia.</p>
b)	<p><b>INFOGRAFÍA: FACTORES EN EL DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS</b></p> <p><b>Actividad de desarrollo: ampliación y consolidación.</b></p> <p>El alumno estudia y crea su propio material de forma individual utilizando como recurso el libro del módulo (resúmenes, esquemas) Profesor ayuda y guía durante el proceso. Debe entregar una infografía que sintetice lo aprendido por classroom.</p>
Contenido transversal	<p><b>TALLER DE PRENSA DEL CHEF</b></p> <p><b>Actividad de investigación: Flipped Classroom.</b></p> <p>Periódicamente los alumnos deberán realizar una</p>

	<p>investigación sobre una noticia reciente relacionada con nuestro ciclo, ampliar la información y realizar una breve presentación en clase, utilizando los medios digitales disponibles.</p> <p>Debate en clase dicha noticia (se trabaja individual y en grupo grande)</p>
a)	<p><b>FOTOCHEF</b></p> <p><b>Actividad de desarrollo: Investigación y Consolidación.</b></p> <p>Búsqueda en internet de imágenes con distintas ofertas básicas y entrega por classroom inmediata, y visionado de las imágenes en el proyector y debate (grupo grande), comentando las diversas ofertas básicas encontradas, sus ventajas e inconvenientes.</p>
Contenido transversal	<p><b>JUEGO 3R</b></p> <p><b>ABJ:</b> Cuestionario en Quizziz</p>
Contenido transversal	<p><b>¿SABES LO QUE COMES?</b></p> <p><b>Actividad de apoyo (refuerzo y ampliación).</b></p> <p>Intolerancias y alergias alimentarias</p> <p>Material adicional disponible en la plataforma Google Site.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación en diapositivas</li> <li>-Actividad de consolidación para analizar recetas que contengan alguno de los 14 alérgenos alimentarios más comunes.</li> <li>-Juego: cuestionario Kahoot</li> </ul>
d), e)	<p><b>ROTACIÓN DE MENÚS</b></p> <p><b>Actividad de desarrollo: consolidación.</b></p> <p>Rotación de menús: confección del listado de platos ofrecidos para un menú variado para una semana. Compuesto por 3 primeros, 3 segundos, postres el número libre (trabajo en pequeños grupos 4 o 5 miembros). Deberán incluir al menos un plato regional, otro internacional, una opción para veganos, y señalas el contenido en alérgenos de cada plato. Justificando el tipo de establecimiento, tipo de clientela, y otros factores.</p> <p>Entrega por classroom la siguiente semana.</p>



i), h)	<p><b>MENÚ ENGINEERING</b></p> <p><b>Actividad de consolidación.</b></p> <p>Realizar un vídeo o presentación Actividad Menú engineering (actividad por parejas) Incluyendo varios ejemplos. Pasos del procedimiento y para que se utiliza.</p> <p>Profesor ayuda y guía durante el proceso.</p>
i)	<p><b>MI PLATO ESTRELLA</b></p> <p><b>Actividad de desarrollo: aplicación.</b></p> <p>Calculo del margen bruto de explotación y su índice de popularidad. Entrega por classroom.</p>
c), d), f)	<p><b>DISEÑA TU CARTA DIGITAL</b></p> <p><b>Actividad de síntesis.</b></p> <p>Creación de una carta o menú de forma individual y creativa. Actividad para la cual dispondrán de varios días, para trabajar en casa y presentar en clase a los compañeros quienes la evaluarán siguiendo una lista de cotejo.</p> <p>Antes de realizar el diseño individual de una carta o menú, compartiremos en clase ejemplos de cartas utilizando muestras reales de restaurantes visitados recientemente por los alumnos que analizaremos en clase, buscando el contenido en alérgenos alimenticios, la variedad de platos que ofrecen, tipo de ofertas, y precios</p>
g),h)	<p><b>MI RECETA DE ESTUDIO</b></p> <p><b>Actividad de desarrollo.</b></p> <p>Investigación de las tácticas para mejorar la rentabilidad. El alumno estudia y crea su propio material individualmente utilizando como recurso el libro del módulo. Autoevaluación con escala de valoración del material confeccionado.</p>
g)	<p><b>+ LIKES</b></p> <p><b>Act. Socialización.</b></p> <p>Debate (grupo grande) sobre los elementos de promoción.</p>
h)	<p><b>EL PRECIO JUSTO</b></p> <p><b>Act. Consolidación</b></p> <p>Cálculo de precios de mi carta elaborada. Entrega por</p>

	classroom; se realizará feedback del docente.
d), f)	<p><b>MI MEJOR PLATO</b></p> <p><b>Act. Recapitulación.</b></p> <p>Análisis individual de los platos más adecuados de mi carta, y reflexión personal sobre cómo podría mejorarla, tras los resultados obtenidos por las puntuaciones de sus compañeros.</p>
Actividad complementaria e),f)	<p><b>VISITA EXPERTO</b></p> <p><b>Act. Demostración.</b></p> <p>Profesional en servicios de restauración que les proporcionará información real sobre la actividad profesional.</p>
Actividad interciclo c),d),f)	<p><b>COCINA SOLIDARIA</b></p> <p><b>Actividad de socialización.</b></p> <p>Trabajar desde un enfoque cooperativo o colaborativo. Buscas la participación de agentes externos. Proyecto de aprendizaje servicio, que consiste en el diseño de un menú solidario por parte del alumnado del CS Dirección de Cocina, lo elaboran los alumnos del CM de Cocina, y lo servirían los estudiantes del CM de Servicios de Restauración. Lo recaudado iría destinado para el apoyo de asociaciones de enfermedades relacionadas con la alimentación, como la diabetes o trastornos alimenticios, como la anorexia y la bulimia. Se buscará que la colaboración de empresas locales que patrocinen el proyecto junto con el centro educativo.</p> <p>Se pretende fomentar el voluntariado entre nuestro estudiantado que diseñará, elaborará, y servirá un menú con fines sociales al final de curso. Los docentes de los ciclos, en colaboración con el alumnado ayudarán en la distribución de tareas, asesoramiento y guiarán en todo el proyecto cooperativo, se establece dedicarle un día a la semana durante el tiempo de recreo.</p>

(Fuente: elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

A continuación, las tablas número 8, 9,10 y 11, muestran varios ejemplos de forma detallada con ejemplos de las actividades propuestas, para la unidad didáctica “Diseño de ofertas gastronómicas”.



Estas tablas reflejan los aspectos relevantes, así como el contenido didáctico. Se especifica en qué consiste la actividad, su desarrollo y temporalización. Además se concretan los agrupamientos, así como, los recursos y espacios utilizados. Se detallan los plazos de entrega y forma de evaluación, y en su caso, de recuperación.

**Tabla 8. Actividades en detalle.**

*Ejemplo1. MI EXPERIENCIA COMO CLIENTE*

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD					
Actividad inicial/de motivación.					
¿En qué consiste?	Se comparte en clase una experiencia positiva y otra negativa en cualquier servicio de restauración, argumentando su valoración, y compartiendo cómo se sintió, y como se podría haber mejorado la experiencia.				
Contenido didáctico	1 LA OFERTA GASTRONÓMICA 1.1 Descripción, caracterización y tipos de ofertas				
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD					
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Por turnos cada alumno/a expresa oralmente una situación positiva y otra negativa que haya experimentado en un servicio de restauración.</li> <li>-Se detalla el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores</li> <li>-Valora el grado de satisfacción como cliente y aporta ideas de mejora.</li> </ul>					
Temporalización: Sesión 1					
Recursos	Anotación en papel.	Espacios	Aula general	Agrupam.	Individual/grupo grande
ENTREGA DE LA ACTIVIDAD					
Exposición oral en (no requiere entrega ni material apoyo visual para la exposición).					
EVALUACIÓN					
Criterios de evaluación					
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas</li> <li>d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.</li> <li>i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.</li> </ul>					
Herramienta de evaluación: Juicio experto					

*Evaluación diagnóstica mediante análisis docente, no sumativa.  
No requiere recuperación.*

(Fuente: elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

**Tabla 9. Actividades en detalle.**

*Ejemplo 2. ROTACIÓN DE MENÚ*

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD					
Actividad desarrollo: consolidación					
¿En qué consiste?	Se confecciona un listado de platos variados para un menú semanal.				
Contenido didáctico	2.1 Tipo de establecimiento 2.2 Estacionalidad 2.3 Ubicación del establecimiento 2.4 Tipo de clientela con necesidades alimenticias específicas. 2.5 Otros factores				
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD					
- Compuesto por 3 primeros, 3 segundos, postres el número libre (trabajo en pequeños grupos 4 o 5 miembros). -Se deberán incluir al menos un plato regional, otro internacional, una opción para veganos, y señalas el contenido en alérgenos de cada plato. -Se ha de justificar el tipo de establecimiento, tipo de clientela, y otros factores.					
Temporalización: Sesión 6					
Recursos	Papel, y herramientas digitales.	Espacios	Aula general	Agrupam.	Pequeños grupos
ENTREGA DE LA ACTIVIDAD					
Entrega por classroom, en el plazo una semana.					
EVALUACIÓN					
Criterios de evaluación					

- a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas
- d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.
- e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta

Herramienta de evaluación: Rúbrica

*Actividad sumativa, heteroevaluación (docente)*

Si no supera el mínimo (5puntos sobre 10 en total), se le proporcionará material adicional y la oportunidad de repetir la actividad y entregar antes de finalizar el trimestre.

Si no supera nuevamente, podría recuperar en junio, asistiendo a clases de recuperación y realizando de nuevo la actividad.

(Fuente: elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

### Tabla 10. Actividades en detalle.

#### Ejemplo 3. DISEÑA TU CARTA DIGITAL

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	
Actividad de síntesis	
¿En qué consiste?	Se ha de crear de una carta digital o menú de forma individual y creativa.
Contenido didáctico	4.1 Elaboración de la carta.
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de realizar el diseño individual de una carta o menú, compartiremos en clase ejemplos de cartas utilizando muestras reales de restaurantes visitados recientemente por los alumnos que analizaremos en clase, buscando el contenido en alérgenos alimenticios, la variedad de platos que ofrecen, tipo de ofertas, y precios.</li> <li>-Se deben utilizar herramientas digitales para la elaboración de la carta.</li> <li>-El menú debe estar disponible en castellano e inglés.</li> <li>-La actividad la entregarán por classroom, y presentarán en clase.</li> <li>-La presentación será evaluada por los compañeros.</li> </ul>	
Temporalización: Sesión 10	

Recursos	Herramientas digitales. Material adicional en la plataforma.	Espacios	Aula	Agrupam.	Individual
----------	---	----------	------	----------	------------

### ENTREGA DE LA ACTIVIDAD

Plazo de entrega: el día de la presentación en la sesión 14.

### EVALUACIÓN

#### Criterios de evaluación

- c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.
- d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores
- f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.

Herramienta de evaluación: Lista de cotejo

#### Actividad Sumativa-Coevaluación (compañeros)

Si no supera el mínimo (5 puntos sobre 10 en total), se le proporcionará material adicional y la oportunidad de repetir la actividad y entregar antes de finalizar el trimestre.

Si no supera nuevamente, podría recuperar en junio, asistiendo a clases de recuperación y realizando de nuevo la actividad.

(Fuente: elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

### Tabla 11. Actividades en detalle.

#### Ejemplo 4. COCINA SOLIDARIA

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	
Actividad interciclo	
¿En qué consiste?	Proyecto de aprendizaje servicio en colaboración con varios ciclos de hostelería para diseñar, un menú solidario, con participación voluntaria del alumnado.
Contenido didáctico	1.3 Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis

### DESARROLLO DE LA

ACTIVIDAD					
<p>-Diseño de un menú solidario por parte del alumnado del CS Dirección de Cocina, lo elaboran los alumnos del CM de Cocina, y lo servirían los estudiantes del CM de Servicios de Restauración, de forma voluntaria.</p> <p>-Se busca la participación de agentes externos: colaboración de empresas locales que patrocinen el proyecto junto al centro educativo.</p> <p>-Lo recaudado iría destinado para el apoyo de asociaciones de enfermedades relacionadas con la alimentación, como la diabetes o trastornos alimenticios, como la anorexia y la bulimia.</p> <p>Se pretende fomentar el voluntariado entre nuestro estudiantado que diseñará, elaborará, y servirá un menú con fines sociales al final de curso. Los docentes ayudarán en la distribución de tareas, asesoramiento y guiarán en todo el proyecto cooperativo,</p>					
<p>Temporalización: Inicio sesión 4 Reuniones un día a la semana durante el tiempo de recreo.</p>					
Recursos	Herramientas digitales para la creación del menú	Espacios	Aula general	Agrupam.	Grupo grande

ENTREGA DE LA ACTIVIDAD
<p>Entrega al finalizar el 2º trimestre. Fecha del evento a realizar al final de curso académico.</p>

EVALUACIÓN
<p>Criterios de evaluación</p> <p>c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.</p> <p>d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.</p> <p>f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.</p>
<p>Herramienta de evaluación: lista de cotejo</p>
<p><i>No requiere recuperación. Actividad voluntaria. Evaluación formativa mediante análisis docente, no sumativa.</i></p>

(Fuente: elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

## 8.4 Recursos didácticos

Para la realización y concreción de las actividades planteadas, se va a hacer uso de los siguientes recursos didácticos.

- ❖ Recursos gráficos: mapas conceptuales, esquemas, diagramas, tablas, gráficos, vídeos etc.  
Se utilizarán para la realización de las actividades programadas, tales como la creación de la infografía, el diseño del menú digital o realización las presentaciones.
- ❖ Proyector.  
Se utilizará como soporte en la visualización de actividades, tareas, presentaciones del docente u otro material digital utilizado, durante el desarrollo de las sesiones que componen la unidad de trabajo.
- ❖ Ordenador: editor de textos, hojas de cálculo, programa para presentaciones (power point, edpuzzle, genially, canva, etc)  
Se utilizarán herramientas digitales para la elaboración de las tareas, que deban ser entregadas en formato digital.
- ❖ Pizarra.  
Soporte de apoyo para las explicaciones, o corrección de ejercicios durante las clases.
- ❖ Juegos.  
Se utilizarán apps en teléfonos móviles.  
Se hará uso de aplicaciones como Kahoot o Quizziz, para la realización de cuestionarios de evaluación.
- ❖ Classroom.  
Plataforma habilitada para la entrega de tareas.
- ❖ Google Site.  
Espacio web que contiene material didáctico.

## 8.5 Organización: tiempo, espacio y agrupamiento

### TIEMPO

- › La organización del tiempo atenderá al curso escolar, y se seguirá el horario asignado por el centro educativo. La unidad didáctica se divide en: 18 sesiones, repartidas en 6 horas semanales. Dos horas los lunes, dos horas los martes, una hora el miércoles y otra el jueves, como se aprecia en la siguiente tabla con el horario semanal.

**Tabla 12. Horario durante el presente curso académico de 2022/23.**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8.15-9.15	G.A.C.	G.A.C.			EeIE
9.15-10.15	G.A.C.	G.A.C.		G.CALIDAD	GUARDIA
10.15-10.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
			Plan Igualdad		
10.45-11.45	SeH	G.CALIDAD		EeIE	SeH
			(no lectivo)		
11.45-12.45	TUTORÍA	EeIE	G.A.C.	G.A.C.	G.CALIDAD
12.45-13.45	EeIE		SeH		SeH
13.45-14.45	Refuerzo P.				

(Fuente: elaboración propia a partir de la información del centro educativo I.E.S. EL Valle)

**Nota:** G.A.C. hace referencia al módulo de “Gestión Administrativa y comercial en Restauración” del Ciclo Superior de Dirección de Cocina.

## ESPACIO

- ▷ Aula de clase en el centro educativo: en el aula asignada se desempeñan las clases de forma general, que no requieran utilización de equipos informáticos por parte del alumnado. Dispone de proyector, un ordenador para el docente, con conexión a internet como fuente de información. Éste aula sirve para las presentaciones participativas con el alumnado, debates o realización de actividades de cálculo numérico.
- ▷ El aula de informática se utilizará para actividades que requieran el uso de herramientas digitales por parte del alumnado, tales como la creación de documentos, presentaciones o acceso a internet para la búsqueda de información. Por ejemplo, para la creación del menú digital, o elaboración de presentaciones, como la actividad del menú engineering.

## AGRUPAMIENTO

Se realizarán actividades y tareas en diferentes agrupamientos, que enriquezcan la experiencia del alumnado, utilizando los siguientes tipos: Individuales, parejas, grupo pequeño, grupo grande. A continuación se presentan ejemplos de actividades, con los distintos agrupamientos.

- ▷ **Individualmente** se realizan actividades de creación de material propio, como la tarea de elaboración de una infografía.
- ▷ En **parejas** trabajan para la creación del vídeo o presentación sobre el menú engineering.
- ▷ En **grupo pequeño** de miembros entre 4-5 personas se realizará la tarea de rotación de menú.
- ▷ En **grupo grande** se llevará a cabo el proyecto de cocina solidaria.



## 9 Temporalización/secuenciación

A través de la secuenciación de la unidad didáctica, se concretan las actividades a realizar en cada sesión programada, para concretar el contenido a trabajar y llevar a cabo la realización de la programación de aula.

A continuación, se muestra una tabla con la secuenciación propuesta para la Unidad Didáctica 4: Diseño de ofertas gastronómicas.

**Tabla 13. Secuenciación de contenidos didácticos.**

RA 6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran		
CONTENIDOS TRANSVERSALES -Educación en valores (Artículo 9 de la L.E.A.) -Objetivos de desarrollo sostenible		
18 HORAS	CONTENIDOS Didácticos	ACTIVIDADES de enseñanza-aprendizaje
1	1 LA OFERTA GASTRONÓMICA 1.1 Descripción, caracterización y tipos de ofertas	Act. Inicial/motivación: interrogantes, <b>conocimientos previos</b> Reflexión y exposición oral en clase (grupo grande) una <b>experiencia positiva y otra negativa</b> en un servicio de restauración, argumentando su valoración, y compartiendo cómo se sintió, y como se podría haber mejorado la experiencia.  Act. Desarrollo: <b>Presentación del profesor.</b> Definición oferta gastronómica, tipos, características.
2	1.2 Elementos y variables de las ofertas gastronómicas	Act. Desarrollo: ampliación y consolidación. El alumno estudia y crea su propio material de forma <b>individual</b> utilizando como <b>recurso el libro</b> del módulo (resúmenes, esquemas) <b>Profesor ayuda y guía</b> durante el proceso.  Elementos y variables. Factores que intervienen en el diseño de las ofertas



		<p>gastronómicas.</p> <p>Debe entregar una <b>infografía</b> que sintetice lo aprendido.</p>
3	TALLER DE PRENSA	<p>Act Investigación: <b>Flipped Classroom</b></p> <p>Periódicamente los alumnos deberán realizar una <b>investigación sobre una noticia</b> reciente relacionada con nuestro ciclo (contenido transversal) ampliar la información y realizar una breve presentación en clase, utilizando los medios digitales disponibles.</p> <p><b>Debate</b> en clase dicha noticia.</p>
	CONTENIDO TRANSVERSAL	<p><b>Juego</b> introducción las 3R (Cuestionario en Quizziz)</p> <p>Act. Desarrollo: Presentación participativa sobre cómo reducir, reutilizar y reciclar en el trabajo administrativo de una empresa.</p>
4	1.3 Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis	<p>Act. Desarrollo: Investigación y Consolidación.</p> <p><b>Búsqueda en internet de imágenes</b> con distintas ofertas básicas y entrega por classroom en ese momento para realizar el <b>visionado de las imágenes en el proyector y debate (grupo grande)</b>, comentando las diversas ofertas básicas encontradas, sus ventajas e inconvenientes.</p> <p>Act Interciclo/Socialización. <b>Proyecto de aprendizaje servicio</b>, que consiste en el diseño de un menú solidario por parte del alumnado del CS Dirección de Cocina, lo elaboran los alumnos del CM de Cocina, y lo servirían los estudiantes del CM de Servicios de Restauración</p> <p>Se presenta la actividad <b>interciclo</b>, que los alumnos voluntarios desarrollan durante un recreo de forma semanal, con ayuda docente, desde un enfoque cooperativo o colaborativo. Busca la participación de agentes externos.</p>

5	2 Factores que intervienen en el diseño de las ofertas gastronómicas	Act. Desarrollo: <b>presentación participativa</b> Factores.
	*CONTENIDO TRANSVERSAL:	<b>Act. Apoyo (refuerzo y ampliación)</b> <b>Intolerancias y alergias alimentarias</b> Material adicional disponible en la plataforma <b>Google site</b> . - Presentación en diapositivas -Actividad de consolidación para <b>analizar recetas que contengan alguno de los 14 alérgenos</b> alimentarios más comunes. (*ver anexo 3) -Juego cuestionario Kahoot.
6	2.1 Tipo de establecimiento 2.2 Estacionalidad 2.3 Ubicación del establecimiento 2.4 Tipo de clientela con necesidades alimenticias específicas. 2.5 Otros factores	Act. Desarrollo: consolidación <b>Rotación de menús:</b> confección del listado de platos ofrecidos para un menú variado para una semana. Compuesto por 3 primeros, 3 segundos, postres el número libre ( <b>trabajo en pequeños grupos 4 o 5 miembros</b> ). Deberán incluir al menos un plato regional, otro internacional, una opción para veganos, y señalas el contenido en alérgenos de cada plato. Justificando el tipo de establecimiento, tipo de clientela, y otros factores. Entrega por classroom.
7	1 Análisis y comportamiento de la oferta gastronómica: método del menú engineering	Act. Desarrollo: Presentación participativa Act. Consolidación: Realizar un <b>vídeo o presentación</b> Actividad Menú engineering ( <b>actividad por parejas</b> ) Incluyendo varios ejemplos. Entrega por classroom la siguiente semana. Fomenta el uso de las TICs Pasos del procedimiento. Para que se utiliza. <b>Profesor ayuda y guía</b> durante el proceso.

8	3.1 Procedimiento 3.2 Aplicación.	Act. Desarrollo: aplicación. <b>Calculo</b> del margen bruto de explotación y su índice de popularidad. Entrega por classroom.
9	2 Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica	Act. Desarrollo: <b>presentación</b> participativa. Diseño formal de la carta de platos: soporte, elementos, disposición de los platos... Material adicional disponible en la plataforma <b>Google site</b> : Vídeo explicativo sobre <b>creación de cartas digitales</b> .
10	4.1 Elaboración de la carta.	Act. De síntesis: iniciar la creación de una carta o menú de forma <b>individual</b> y creativa. Actividad para la cual dispondrán de varios días, para trabajar en casa y presentar en clase a <b>los compañeros quienes la evaluarán</b> siguiendo una lista de cotejo. Antes de realizar el diseño individual de una carta o menú, compartiremos en clase ejemplos de cartas utilizando muestras reales de restaurantes visitados recientemente por los alumnos que analizaremos en clase, buscando el contenido en alérgenos alimenticios, la variedad de platos que ofrecen, tipo de ofertas, y precios
11	5 Merchandising en restauración 5.1 Merchandising de la carta gastronómica	Vídeo explicativo. Act. Desarrollo: <b>investigación</b> de las tácticas para mejorar la rentabilidad. El alumno estudia y <b>crea su propio material individualmente</b> utilizando como recurso el libro formativo del módulo. Autoevaluación con escala de valoración del material confeccionado.
12	5.2 Promoción de la oferta de productos.	<b>Debate</b> (grupo grande) sobre los elementos de promoción. Act. Desarrollo: <b>presentación</b> participativa.

13	6 Técnicas de marketing relacionadas con los precios	Act. Consolidación: <b>cálculo</b> de precios de mi carta elaborada. Entrega por classroom; se realizará feedback del docente.
14	Exposiciones de la carta y <b>coevaluación</b>	Calificación utilizando una <b>lista de cotejo</b> *(ver anexos).
15	7 Valoración del grado de satisfacción del cliente.	Análisis <b>individual</b> de los platos más adecuados de mi carta, y <b>reflexión personal</b> sobre cómo podría mejorarla, tras los resultados obtenidos por las puntuaciones de sus compañeros.
17	ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA	<b>VISITA EXPERTO</b> Profesional en servicios de restauración que les proporcionará información real sobre la actividad profesional.
16	Repaso	Resolver dudas y <b>repaso</b>
18	Evaluación/calificación	<b>Cuestionario global</b> de la unidad didáctica utilizando como herramienta el <b>juego Kahoot</b>

(Fuente: elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

## 10 Evaluación

### 10.1 Criterios de evaluación

Los **criterios de evaluación** son puntos de referencia a partir de los cuales se elabora la programación didáctica. Sirven para valorar la consecución de objetivos y la adquisición de competencias del estudiantado.

El resultado de aprendizaje donde se enmarca nuestra unidad de trabajo es el **RA 6**: Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran

A continuación se presentan los **criterios de evaluación** pertenecientes al RA 6 de nuestra unidad didáctica:

- a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas
- b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración
- c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.
- d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.
- e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta
- f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.
- g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.
- h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

## 10.2 Instrumentos de evaluación

Los instrumentos de evaluación son las técnicas o herramientas que se utilizan para realizar la evaluación del estudiante, ya sea el docente o entre iguales, marcan las pautas a seguir para evaluar o bien, calificar. Son un apoyo para determinar si se están logrando las competencias y objetivos fijados en nuestra unidad didáctica que determina La Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina

Durante el desarrollo de la unidad de trabajo vamos a utilizar diversos instrumentos de evaluación entre ellos la exposición oral, los resúmenes, los mapas conceptuales, los esquemas, los cuestionarios, el menú digital confeccionado por los estudiantes, algunas tablas y cálculos de precios. Además, varias presentaciones, en diapositivas o formato vídeo. Se utiliza el debate, los análisis de resultados y la reflexión personal para evaluar el desempeño y logro alcanzado de los objetivos fijados.

A continuación, en la tabla 14 se muestran los instrumentos y herramientas de evaluación que se van a utilizar en la unidad didáctica, además, se especifica el tipo y técnica de evaluación.

Entre las herramientas de evaluación o calificación, se han asignado de forma variada, contando con el juicio experto del docente, con el uso del diario del profesor, además, varias listas de cotejo, rúbricas, escalas de valoración, y se utilizarán plantillas correctoras para cálculos o corrección de resultados en los cuestionarios.

En anexos se pueden observar algunos ejemplos de herramientas que se van a utilizar para la evaluación de nuestro estudiantado, como una lista de cotejo, o una rúbrica.

**Tabla 14. Instrumentos y herramientas de evaluación.**

<b>DISEÑO DE LA EVALUACIÓN</b>				
Ciclo formativo: CS DIRRECCIÓN DE COCINA				
Módulo profesional: GESTIÓN ADMIN. Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN				
<b>RA6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran</b>				
<b>CE</b>	<b>Instrumento de evaluación (producto/evidencia)</b>	<b>Tipo de evaluación</b>	<b>Procedimiento de evaluación (técnica)</b>	<b>Herramienta de evaluación/calificación</b>
<b>a,c, i</b>	<i>Mi experiencia como cliente</i> Exposición oral	<i>Diagnóstica</i> Heteroevaluación (docente)	<i>Análisis docente</i>	<i>Juicio experto</i>
<b>b</b>	<i>Infografía</i> Resúmenes, mapas conceptuales, esquemas,	<b>Sumativa</b> Heteroevaluación (docente)	<i>Análisis del docente</i>	<i>Lista de cotejo y juicio experto</i>
<b>interdisciplinar</b>	<i>Taller de prensa del chef</i> Exposición oral	<i>Diagnóstica,</i> Heteroevaluación (docente)	<i>Análisis por parte del docente y feedback</i>	<i>Diario del profesor</i> <i>Juicio experto</i>
<b>transversal</b>	<i>Juego 3R</i> Cuestionario Quizziz	<i>Formativa</i> Heteroevaluación (docente)	<i>Análisis docente</i>	<i>Plantilla correctora</i> <i>Resultado cuestionario</i>
<b>a</b>	<i>Fotochef</i> Búsqueda de imágenes en internet y debate	<i>Formativa</i> Heteroevaluación (docente)	<i>Análisis docente</i>	<i>Juicio experto</i>
<b>c),d),f)</b>	<i>Cocina solidaria</i> Creación de menú Proyecto interciclo	<i>Formativa</i> Heteroevaluación (docente)	<i>Análisis docente</i>	<i>Lista de cotejo</i>
<b>transversal</b>	<i>¿Sabes lo que comes?</i> -Tabla para completar -Juego Alérgenos	<i>Diagnóstica</i> Heteroevaluación (docente)	<i>Análisis docente</i>	<i>Plantilla correctora</i> <i>Resultado cuestionario</i>



	<i>Cuestionario Kahoot</i>			
<b>a,d,e</b>	<i>Rotación de menús Esquemas, tablas</i>	<b>Sumativa</b> <i>Heteroevaluación (docente)</i>	<i>Análisis del docente</i>	<i>Rubrica (*ver anexo 1)</i>
<b>i,h</b>	<i>Menú engineering Vídeo, presentación en diapositivas.</i>	<b>Sumativa</b> <i>Heteroevaluación (docente)</i>	<i>Análisis del docente.</i>	<i>Escala de valoración</i>
<b>i</b>	<i>Mi plato estrella Calculo de valores.</i>	<i>Formativa Heteroevaluación (docente)</i>	<i>Análisis del docente.</i>	<i>Plantilla correctora.</i>
<b>c,d,f</b>	<i>Diseña tu carta digital Presentación de carta o menú en clase.</i>	<b>Sumativa</b> <i>Coevaluación (compañeros)</i>	<i>Análisis por parte de los alumnos del trabajo realizado por los compañeros</i>	<i>Lista de cotejo (*ver anexo 2)</i>
<b>g,h</b>	<i>Mi receta de estudio Resúmenes, mapas conceptuales, esquemas</i>	<i>Formativa Autoevaluación</i>	<i>Análisis del propio material</i>	<i>Escala de valoración</i>
<b>g</b>	<i>Suma likes Debate</i>	<i>Formativa Heretoevaluación (docente)</i>	<i>Análisis docente</i>	<i>Juicio experto</i>
<b>h</b>	<i>El precio justo Cálculos de precios</i>	<i>Formativa Heteroevaluación (docente)</i>	<i>Análisis del docente</i>	<i>Plantilla correctora Juicio experto</i>
<b>d,f</b>	<i>Mi mejor plato Análisis y reflexión personal</i>	<i>Formativa Autoevaluación</i>	<i>Autoanálisis</i>	<i>Lista de cotejo</i>
<b>todos</b>	<i>Cuestionario final</i>	<b>Sumativa</b> <i>Heteroevaluación</i>	<i>Análisis del docente</i>	<i>Lista de cotejo (plantilla correctora)</i>

(Fuente: Elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)



### 10.3 Criterios de calificación

Para la calificación final se realizará la ponderación que cada criterio de evaluación tiene asignado en la programación de la unidad didáctica, y el valor porcentual asignado a cada instrumento utilizado para su calificación.

A continuación se observa la relación numérica establecida para valorar los distintos criterios dentro de la *unidad didáctica 4, “Diseño de ofertas gastronómicas”*.

**Tabla 15. Criterios de evaluación.**

RA 6:		Diseño de ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran. (El RA 6 supone el 16,66% del total del módulo)	
Criterios de evaluación	%	Instrumento	Herramienta de evaluación
a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas	11,11 %	Rotación de menú (5,55%)	Rúbrica
		Cuestionario final (5,55%)	Plantilla correctora
b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración	11,11 %	Infografía (5,55%)	Lista de cotejo y juicio experto
		Cuestionario final (5,55%)	Plantilla correctora
c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.	11,11 %	Carta digital (5,55%)	Lista de cotejo
		Cuestionario final (5,55%)	Plantilla correctora
d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.	11,11 %	Rotación de menú (3,70%)	Rúbrica
		Carta digital (3,70%)	Lista de cotejo
		Cuestionario final (3,70%)	Plantilla correctora
e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta	11,11 %	Rotación de menú (5,55%)	Rúbrica
		Cuestionario final (5,55%)	Plantilla correctora
f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.	11,11 %	Carta digital (5,55%)	Lista de cotejo
		Cuestionario final (5,55%)	Plantilla correctora

g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.	11,11 %	Cuestionario final (11,11%)	Plantilla correctora
h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.	11,11 %	Menú engineering (5,55%)	Escala de valoración
		Cuestionario final (5,55%)	Plantilla correctora
i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.	11,11 %	Menú engineering (5,55%)	Escala de valoración
		Cuestionario final (5,55%)	Plantilla correctora
<b>TOTAL, CALIFICACIÓN</b>	100%		

En resumen, los instrumentos de evaluación que se van a utilizar en esta unidad didáctica, y sus ponderaciones quedan representadas en la siguiente tabla.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	%
Presentaciones / exposición oral c, d, f	14,8 %
Trabajos / tareas a, b, d, e, h, i	31,5 %
Pruebas objetivas/ cuestionario final a, b, c, d, e, f, g, h, i	53,7 %
<b>TOTAL</b>	100%

(Fuente: Elaboración propia a partir de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina)

#### 10.4 Mecanismos de recuperación

Para aquellos alumnos que no han alcanzado los resultados esperados, atendiendo a la diversidad, teniendo en cuenta al alumnado con NEAE es importante contar con mecanismos de recuperación, otorgando la oportunidad de lograr los objetivos marcados, puesto que los aprendizajes individuales se desarrollan a diferentes ritmos. Además, hay que tener en cuenta, y analizar los resultados generales, para incidir en la parte de la materia que se observe que se

tiene mayor dificultad en superar, facilitando material adicional, y aclarar conceptos y procedimientos entre el alumnado que lo necesite.

Se establecen como mecanismos de recuperación, la repetición de las actividades o tareas de cada criterio de evaluación o RA, que no se haya superado.

La primera recuperación se realiza al final de cada trimestre, dedicando varias sesiones para resolver dudas y realizar las debidas aclaraciones.

La segunda recuperación se fija a finales de junio, antes de las calificaciones finales, se establecerá una fecha para las recuperaciones para el alumnado que tena criterios de evaluación pendientes, que no hayan superado durante el periodo ordinario, examinando únicamente las partes que no hayan sido aprobadas anteriormente, y para aquellos alumnos que deseen subir nota, se les ofrecerá la oportunidad ese mismo día asignado para la recuperación. Desde el final del tercer trimestre en periodo ordinario se realizarán actividades de repaso para todo el alumnado que asista a clase durante ese periodo.

Para superar con éxito las evaluaciones, deberán obtener un mínimo de 5 puntos sobre 10 en cada criterio de evaluación.

## 11 Atención a la diversidad

El grupo de clase es variado en edades comprendidas **entre los 18 y los 30 años**, algunos con experiencia laboral en el sector, y motivaciones diversas.

Entre el alumnado con necesidades especiales, se atenderán a dos alumnos con **TDAH**, que presentan dificultad para mantener la atención y muestran un comportamiento impulsivo.

Otra estudiante presenta **problemas de audición**, y dispone de una intérprete cualificada en lengua de signos que le atiende durante las clases.

Para atender al estudiantado **NEAE** se hará **adaptaciones curriculares no significativas**.

Para atender a la diversidad que encontramos entre los estudiantes del Ciclo Superior de Dirección de Cocina, se establecen las siguientes **medidas generales y específicas**:

- Actividades de **ampliación** (avanzados) y **refuerzo** (alumnado con dificultades en el proceso de aprendizaje).
- Para los alumnos con necesidades específicas que se encuentran entre el alumnado, se **flexibilizarán los plazos de entrega** de tareas, para permitir

que las actividades y tareas propuestas se realicen a distintos ritmos, ampliando el tiempo para la realización de los ejercicios, y proporcionando apoyo extra para aclarar enunciado, facilitando la comprensión de las tareas a realizar.

- Se facilitará material audiovisual con **subtítulos**, y se procurará que se respeten siempre los turnos de palabra, para que la interprete que acompaña a una de nuestras alumnas con problemas de audición, pueda transmitir correctamente toda la información correctamente, proporcionando tiempo extra para la realización de las tareas y entregas.
- Se prestará especial interés a los dos alumnos con TDAH, para captar mejor su atención, involucrándolos en el desarrollo de las clases, **dándoles protagonismo** y que participen activamente.
- Se **relacionarán las actividades con la realidad**, argumentando para el mejor entendimiento que motiva la realización de las tareas propuestas, para mejorar la aceptación entre el estudiantado.
- Se prestará asistencia a cualquier alumno que lo solicite o muestre evidencias que sugieran.
- Se sentará en las **primeras filas a los alumnos con necesidades especiales**.
- Se **reconducirán** la atención en las **conductas disruptivas** que se observen.

## 12 Reflexión, evaluación y conclusiones

La importancia de programar en la docencia en educación radica en la necesidad de establecer una estructura sólida y organizada para el proceso de enseñanza-aprendizaje. Durante el desarrollo de mi trabajo fin de máster, he seguido una estrategia en la unidad didáctica elegida, utilizando diversas metodologías activas que promueven la participación activa y el protagonismo del alumno en su propio aprendizaje.

Una de las principales estrategias utilizadas es fomentar la autonomía del estudiante, brindándole libertad para elegir el sistema que mejor se adapte a sus necesidades individuales. Esto implica permitirles realizar resúmenes, tablas, esquemas o mapas conceptuales, que favorezcan su comprensión y retención de contenido. Aunque los alumnos trabajen de forma autónoma, el papel del docente es esencial para revisar y guiar su progreso durante el proceso.

Además, se implementan diferentes agrupamientos en el aula para fortalecer las relaciones personales entre los estudiantes. El trabajo en equipo les permite beneficiarse de la colaboración, socializar, desarrollar habilidades cooperativas y mejorar las relaciones interpersonales, generando un ambiente de confianza propicio para el aprendizaje.

Para estimular la creatividad de los alumnos, se proponen actividades que les permitan desarrollar su capacidad inventiva. Por ejemplo, se les puede solicitar que confeccionen una presentación o un video en parejas, o que diseñen una carta o menú. En estas actividades, se les da protagonismo al exponer sus propuestas ante sus compañeros, y también se fomenta el sentido crítico al evaluar y ser evaluados por sus pares.

En definitiva, la variedad en las formas de trabajar el contenido y la propuesta de retos alcanzables tienen como objetivo captar la atención del alumno y mantener o mejorar su motivación individual. A través de una programación cuidadosa y la implementación de metodologías activas, se busca crear un entorno propicio para el aprendizaje significativo y el desarrollo integral de los estudiantes.

En mi trabajo fin de máster, he podido experimentar y reflexionar sobre la importancia de la programación en la docencia, reconociendo cómo una planificación adecuada y el uso de estrategias pedagógicas efectivas contribuyen al logro de los objetivos educativos y al crecimiento de los alumnos. Esta experiencia me ha permitido fortalecer mis habilidades como docente y me ha motivado a seguir explorando nuevas formas de programar y enseñar de manera creativa e innovadora.

## 13 Bibliografía

### Referencias normativas:

#### *Leyes españolas:*

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Boletín Oficial del Estado, núm. 106, de 4 de mayo de 2006, pp. 17158-17230.

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. Boletín Oficial del Estado, núm. 147, de 20 de junio de 2002, pp. 22450-22470.

Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Boletín Oficial del Estado, núm. 340, de 30 de diciembre de 2020, pp. 90513-90539.

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Boletín Oficial del Estado, núm. 82, de 5 de abril de 2022, pp. 23461-23488.

#### *Ley de Educación de Andalucía:*

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 245, de 26 de diciembre de 2007, pp. 5-36.

### *Reales Decretos:*

Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad. Boletín Oficial del Estado, núm. 277, de 15 de noviembre de 2011, pp. 116013-116071.

Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Boletín Oficial del Estado, núm. 89, de 14 de abril de 2023, pp. 37213-37216.

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. Boletín Oficial del Estado, núm. 131, de 1 de junio de 2010, pp. 47160-47173.

Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. BOE núm. 182, de 12 de septiembre de 2008.

### *Órdenes:*

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 123, de 27 de junio de 2011, pp. 40-70.

ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 200, de 15 de octubre de 2010, pp. 78-84.

### **Bibliografía:**

Lozano Luzón, J. L. (2018). Como realizar la programación didáctica en formación Profesional. Editorial Síntesis S.A.

Planas Baselga, M., & Osanz Pueyo, J. (2018). Gestión Administrativa y comercial. Editorial Altamar S.L.



### Webgrafía:

IES El Valle. (s.f.). Recuperado de <https://www.ieselvalle.es/>

Ingeniería de Menú. (s.f.). Recuperado de <https://ingenieriademenu.com/>

Instituto Nacional de Estadística. (s.f.). Recuperado de <https://www.ine.es/>

TodoFP. (s.f.). Recuperado de <https://www.todofp.es/>

## 14 Anexos

### ❖ ANEXO 1: RÚBRICA PARA ROTACIÓN DE MENÚS: TRABAJO EN GRUPO

	EXCELENTE	MUY AVANZADO	SATISFACTORIO	BÁSICO	INSUFICIENTE
	5 puntos	4 puntos	3 puntos	2 puntos	1 punto
<b>COOPERACIÓN</b> (5 puntos)	Todos los miembros trabajan intensamente y cooperando	Trabajan bien en equipo	Trabajan en la actividad correctamente, pero no todos los miembros por igual	Trabajo por parte de algunos miembros.	Apenas trabajan, sin interés.
<b>VARIEDAD DE PLATOS</b> (5 puntos)	Oferta muy variada y tiene en cuenta restricciones alimentarias en todos los menús	Variación notable de la oferta gastronómica	Variada oferta y alguna vez tiene en cuenta restricciones alimentarias.	Variada oferta sin tener en cuenta restricciones alimentarias	Insuficiente.
<b>CREATIVIDAD</b> (5 puntos)	Total originalidad utilizando herramientas innovadoras	Tienen mucha parte original y utilizan alguna herramienta digital	Correcto y poca originalidad.	Limitado a utilizar herramientas conocidas y nada de originalidad.	Nada de originalidad y sin uso de herramientas.
<b>INTEGRACIÓN DE CONTENIDOS</b> (5 puntos)	Se integra el contenido excelente.	Notable integración del contenido.	Bastante bien integrado el contenido.	Suficiente integración del contenido.	Contenido insuficiente.
<b>PLAZOS DE</b>	Excelente en plazo y en su	Correcto en plazo y	Correcto y buena	Correcto y limitado.	Insuficiente y no en plazo



ENTREGA (5 puntos)	totalidad, ampliando contenido no exigido.	contenido con mejoras.	investigación.		
-----------------------	--	------------------------	----------------	--	--

❖ ANEXO 2: HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN PARA EL DISEÑO DEL MENÚ/CARTA:

LISTA DE COTEJO			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	¿Cómo mejorar en caso de X?
<b>Tono de voz</b> El/la estudiante utiliza un tono de voz adecuado. La comunicación oral fluye con naturalidad y correctamente.			
<b>Calidad de la exposición</b> El/la estudiante mantiene la atención y evita leer línea por línea el material escrito.			
<b>Diseño de la carta/menú</b> El/la estudiante presenta claramente los elementos esenciales del tema de manera segura y creativa.			
<b>Dominio del contenido</b> El/la estudiante demuestra que entiende y domina el tema. Puede contestar las preguntas que se le realicen.			
<b>Organización y secuencia</b> El/la estudiante presenta de forma organizada, lógica y ordenada.			



PROFE Selena Inicio Materias ▾ ACTIVIDADES Recursos para profes ▾ MATERIAL PARA ALUMNADO Sobre Mí

# PROFE Selena

## CICLO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA

MATERIA: Diseño OG    ACTIVIDADES UD    contenido TRANSVERSAL

GAMES    Herramientas

# ACTIVIDADES

### UD DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

## Mi experiencia como cliente

Comparte una valoración positiva y otra negativa sobre tu experiencia en un servicio de restauración


Argumentando su valoración, y como se podría haber mejorado la experiencia.

---

## INFOGRAFÍA

Elementos y variables. Factores que intervienen en el diseño de las ofertas gastronómicas.

Debe entregar una infografía que sintetice lo aprendido.



## ROTACIÓN DE MENÚS

Confeccolona el listado de platos para tu establecimiento, que vas ofreciendo un menú variado para una semana.

Compuesto por 3 primeros, 3 segundos, postres el número libre. Trabajareis en pequeños grupos 4 o 5 miembros .

Deberán incluir al menos un plato regional, otro internacional, una opción para veganos .

Señala el contenido en alérgenos de cada plato.

Justifica el tipo de establecimiento, tipo de clientela, y otros factores relevantes.

Entrega por classroom. (\* Rúbrica disponible en herramientas de evaluación)

Plazo de entrega: 1 semana.

---

## MENÚ ENGINEERING


¿para que se utiliza?

Debes realizar un video o presentación del Menú engineering. Actividad por parejas.

Incluye varios ejemplos y los pasos del procedimiento.

Utiliza canva, genially, epuzzle...

Si necesitas ayuda utiliza el comodín de la llamada a tu profe!!



**El análisis evolutivo del margen bruto es fundamental para que una empresa pueda comprobar su eficiencia operativa.**

**Fórmulas para calcularlo**

Para saber cómo calcular el margen bruto podemos utilizar alguna de las siguientes fórmulas, en función del dato que queremos obtener:

- **Fórmula del margen bruto:**  
Margen bruto = Ventas - Coste de los bienes vendidos
- **Fórmula de cálculo del margen bruto como porcentaje sobre las ventas:**  
% Margen bruto = (Ventas - Coste de las ventas)/Ventas
- **Fórmula para del margen bruto para un producto determinado:**  
Margen bruto unitario = Precio de venta del producto - Coste unitario del producto

## MI PLATO ESTRELLA

Calcula el margen bruto de explotación y su índice de popularidad.

Entrega individual por classroom

---



## DISEÑA TU CARTA digital

Inicia la creación de una carta o menú digital, de forma individual y creativa.

Actividad para la cual dispondrán de varios días, para trabajar en casa y presentar en clase a los compañeros quienes la evaluarán siguiendo una lista de cotejo (\* ver herramientas de evaluación)

Deberás ofrecer tus platos en español e inglés.

No olvides la normativa sobre alérgenos.

**ESCALA DE OBSERVACIÓN PARA ....DEBATE EN EL AULA**

NOMBRE: \_\_\_\_\_ TAREA: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_


CRITERIO	1	2	3	4
Pide la palabra para expresar sus ideas.				
Escucha las opiniones de los demás.				
Habla de forma clara y educada.				
Respeta opiniones contrarias a la suya.				
Propone ideas.				
Participa de forma activa.				

1: Nunca 2: A veces 3: Frecuentemente 4: Siempre

**Rúbrica para evaluar un esquema y su respectiva exposición**


Valoración	2 puntos	3 puntos	4 puntos	Total
Profundización del tema	Descripción clara y sustancial del esquema y buena cantidad de detalles.	Descripción ambigua del esquema, algunos detalles que no clarifican el tema.	Descripción incorrecta del esquema, sin detalles significativos o muy escasos.	
Articulación sobre el tema	Esquema bien organizado y claramente presentado al curso de fácil seguimiento.	Esquema bien focalizado pero no lo suficientemente organizado.	Esquema impreciso y poco claro, sin coherencia entre las partes que lo constituyen.	
Alta calidad del dibujo	Esquema sobrio, claro y atractivo que cumple con los criterios de diseño planteados, sin errores de ortografía.	Esquema simple pero bien organizado con al menos tres errores de ortografía.	Esquema mal planteado que no cumple con los criterios de diseño mínimos planteados y con más de tres errores de ortografía.	
Elementos propios del esquema	Se usaron frase cortas, se destacaron títulos/subtítulos de la misma forma y la alineación de las ideas fue correcta.	Las frases utilizadas fueron extensas, aunque sí hubo alineación correcta de las ideas.	No se destacaron títulos/subtítulos, la alineación no muestra un orden pertinente y no utilizaron títulos/subtítulos destacados.	
Presentación del esquema	La presentación/exposición fue hecha en tiempo y forma, además se entregó de forma limpia en el formato preestablecido para tal fin (en papel o formato digital).	La presentación/exposición fue hecha en tiempo y forma, aunque la entrega no fue en formato preestablecido para tal fin.	La presentación/exposición no fue hecha en tiempo y forma, además la entrega no se dio en la forma preestablecida por el profesor/a.	Calificación de la actividad

# GAMES

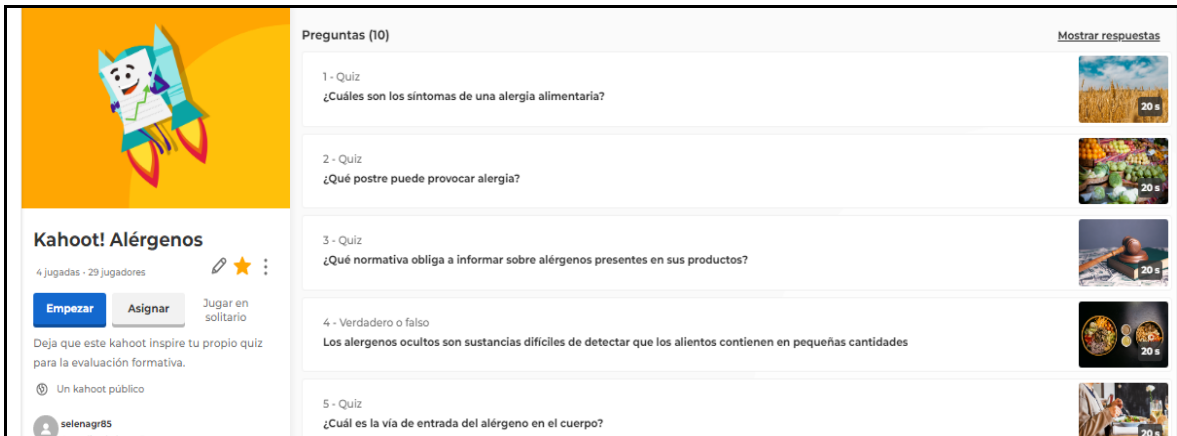


LAS 3 R - Quizizz

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS - Kahoot







**Kahoot! Alérgenos**  
4 jugadas - 29 jugadores

Empezar | Asignar | Jugar en solitario

Deja que este kahoot inspire tu propio quiz para la evaluación formativa.

Un kahoot público

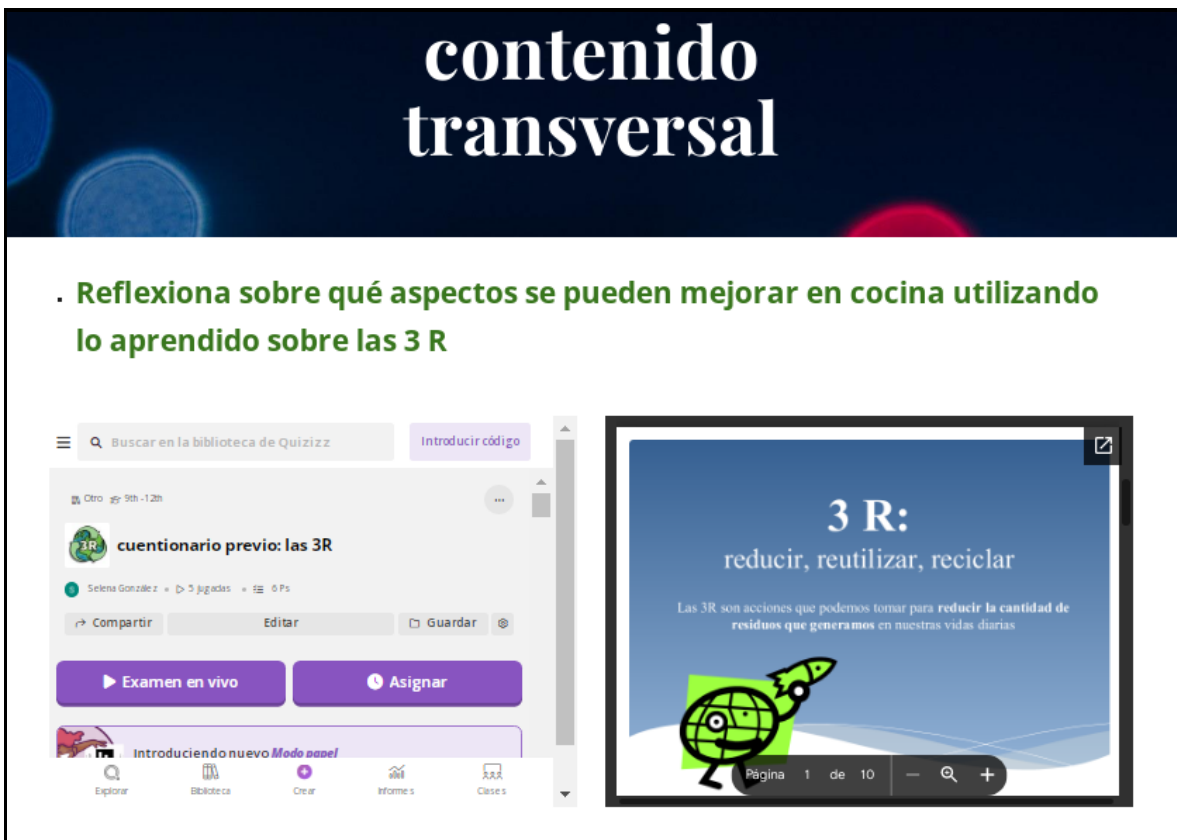
selenagr85

**Preguntas (10)** [Mostrar respuestas](#)

- 1 - Quiz  
¿Cuáles son los síntomas de una alergia alimentaria?
- 2 - Quiz  
¿Qué postre puede provocar alergia?
- 3 - Quiz  
¿Qué normativa obliga a informar sobre alérgenos presentes en sus productos?
- 4 - Verdadero o falso  
Los alérgenos ocultos son sustancias difíciles de detectar que los alientos contienen en pequeñas cantidades
- 5 - Quiz  
¿Cuál es la vía de entrada del alérgeno en el cuerpo?

# contenido transversal

- Reflexiona sobre qué aspectos se pueden mejorar en cocina utilizando lo aprendido sobre las 3 R



Buscar en la biblioteca de Quizizz | Introducir código

Otro 9th -12th

**cuestionario previo: las 3R**

Selena González | 3 Jugadas | 0 Ps

Compartir | Editar | Guardar

Examen en vivo | Asignar

Introduciendo nuevo **Modo panel**

Explorar | Biblioteca | Crear | Informes | Clases

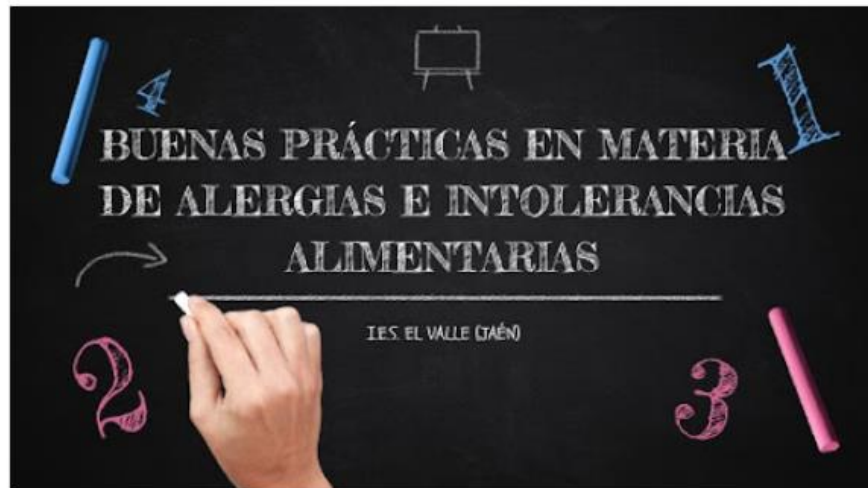
**3 R:**  
reducir, reutilizar, reciclar

Las 3R son acciones que podemos tomar para reducir la cantidad de residuos que generamos en nuestras vidas diarias

Página 1 de 10

. Reflexiona sobre

**ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**



**PRESENTACIÓN ALÉRGENOS**

alergias alimentarias e intolerancias

**ACTIVIDAD: ¿sabes lo que comes?**