

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.

CURSO: 2º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA.

V. Septiembre, 2022

El módulo profesional **Horas de Libre Configuración** (HLC en adelante) se va a impartir en el **segundo curso del ciclo formativo de grado medio Cocina y Gastronomía en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial y horario de mañana. La normativa de referencia, entre otra, es:

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía 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.
- 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 Andalucía.

Contextualización normativa de las horas de libre configuración.

El desarrollo curricular de las enseñanzas del ciclo formativo pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa del centro docente, de forma que pueda adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo HLC, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Consideraciones generales para el curso 2022 – 2023.

De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía incluye HLC por el centro docente.

El objeto de estas HLC ha sido determinado por el Departamento de Hostelería y Turismo del I.E.S. Rey Alabez al inicio del curso, decidiéndose que se dediquen a **actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título: Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.**

Es por ello que, en el marco del proyecto educativo de centro, el Departamento de Hostelería y Turismo elabora la presente programación didáctica, en la que se justifica y determina el uso y organización de las HLC.

Justificación y uso.

A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se han tenido en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones han sido evaluadas con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecen, por tanto, con **carácter anual.**

El sector de la hostelería en el municipio de Mojácar, según datos de la Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades de la Junta de Andalucía, se sitúa como el principal motor económico de la localidad, con casi 200 establecimientos vinculados al sector, lo que condiciona el entorno laboral en el que se enclava el I.E.S. Rey Alabez. Para adaptar las enseñanzas del ciclo formativo al entorno productivo más próximo, el

Departamento de Hostelería y Turismo decide dedicar las HLC a impartir **Cultura gastronómica internacional** por los siguientes motivos:

- Para adaptar los contenidos a las características del entorno productivo y al propio proyecto de centro.
- Para favorecer la adquisición de la competencia general del título, concretándose en [...] **todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina** [...].
- Para brindar a los estudiantes una formación integral y global dentro del entorno profesional recogido en el artículo 7 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Para potenciar las habilidades sociales y comunicativas de los estudiantes.
- Para despertar la curiosidad entre los estudiantes y comprender el valor universal de la gastronomía.

Organización de las horas de libre configuración.

Para el presente curso escolar, de entre las tres opciones posibles (favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título; tecnologías de la información y comunicación; formación en idiomas), y como ya se ha recogido, el Departamento de Hostelería y Turismo opta por emplear las HLC para favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, y siendo así, **las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente** en uno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del segundo curso, quedando **adscritas al módulo profesional Ofertas Gastronómicas**, a efectos de matriculación y evaluación.

Contenidos básicos.

Europa:

- Francia I.
- Francia II.
- Portugal.
- Italia I.
- Italia II.
- Reino Unido.
- Irlanda.
- Grecia.
- República Checa.
- Eslovenia.
- Finlandia.
- Suecia.
- Rusia.

África y Oriente Próximo:

- Marruecos.
- Egipto.
- Turquía.
- Israel.
- Jordania.
- Emiratos Árabes Unidos.

América:

- Estados Unidos.
- México.
- Perú.
- Colombia.
- Argentina.
- Brasil.

Asia y Oceanía:

- Japón.
- China.
- Vietnam.
- Tailandia.
- India.
- Australia.

Temporalización de las unidades de trabajo.

El módulo profesional tiene una duración de 63 horas, distribuidas en 3 horas semanales. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso.

Tabla 1. Relación de las unidades de trabajo (UT), los criterios de evaluación (CE) y la temporalización prevista.

UT	CE	HORAS	TRIMESTRE
<u>U.T. 1 Europa.</u>	a)	20	1º
<u>U.T. 2 África y Oriente Próximo.</u>	b)	19	1º
<u>U.T. 3 América.</u>	c)	10	2º
<u>U.T. 4 Asia y Oceanía.</u>	d)	14	2º

Contenidos transversales.

La formación profesional contribuirá a, entre otros aspectos, posibilitar que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida, a progresar en el sistema educativo, y a incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto al **medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

Metodología.

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica. Será importante el **feed back** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos-procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Se comenzará presentando cada unidad de trabajo exponiendo la importancia que tiene el tema y, a lo largo del módulo profesional, se visualizarán vídeos sobre los contenidos a abordar para, a continuación en las sesiones correspondientes, trabajar de manera individual y/o en equipo los contenidos a través de trabajos de investigación, cuestionarios, test, tareas on-line, presentaciones en el aula, etcétera.

- **Recursos digitales:** pizarra digital, plataforma Moodle Centros, YouTube (o similares), web RTVE.
- **Libro de texto de referencia: apuntes de elaboración propia: N/A.**

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro, tanto con un grupo solo como con otros grupos del ciclo formativo o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones y a priori se estiman las siguientes, sin perjuicio de que puedan considerarse otras posibles:

- Actividades con/sin pernoctación por la comarca.
- Actividades con/sin pernoctación por la provincia.
- Actividades con/sin pernoctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).
- Actividades con pernoctación internacionales.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas gastronómicas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Plan lector.

Para el desarrollo de la competencia lingüística de los estudiantes se fomentará la lectura en las diferentes sesiones lectivas a través de artículos, apuntes, webs, blogs, etcétera.

Evaluación.

Se va a seguir un proceso de **evaluación continua** en virtud de lo estipulado en la 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 del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional, valorándose además de los aspectos cognitivos, la participación en clase, el esfuerzo, el interés, la realización de tareas individuales y de grupo, y de todos aquellos trabajos que determine el docente. El marco normativo viene recogido en la citada Orden y, por tanto, será de aplicación su desarrollo en aquellas cuestiones referidas al proceso evaluativo.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.

Sesiones de evaluación.

Se desarrollarán en los diferentes parciales (2 al tratarse de un módulo profesional del segundo curso). Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica), y otra de **evaluación final**.

Evaluación continua.

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular a clase por parte del alumnado se hace imprescindible**, tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.*

La no asistencia a clase no supone para un estudiante la pérdida del derecho a ser evaluado, sino la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua en base a los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

Criterios e instrumentos de evaluación.

Los criterios de evaluación del módulo profesional son:

- a) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía europea.
- b) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía africana y de Oriente Próximo.
- c) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía americana.
- d) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía asiática y australiana.

Los medios instrumentales explícitos para evaluar los criterios de evaluación serán:

- **Tareas-prácticas:** trabajos de investigación, cuestionarios, test, tareas on-line, presentaciones en el aula, etcétera.
- **La observación sistemática llevada a cabo por el docente** sobre cada estudiante será también base instrumental para apoyar los resultados finales: actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso.

Criterios de calificación.

Determinan que el estudiante ha superado un criterio de evaluación. Lo que se pondera es el criterio de evaluación y no los contenidos o los instrumentos de evaluación.

La ponderación que se aplicará será del 25% para cada criterio de evaluación:

CE	PONDERACIÓN.	UT	TRIMESTRE
a)	25% de la calificación del módulo profesional.	1	1º
b)	25% de la calificación del módulo profesional.	2	1º

c)	25% de la calificación del módulo profesional.	3	2º
d)	25% de la calificación del módulo profesional.	4	2º

- Para superar un criterio de evaluación se hará la media ponderada con los distintos instrumentos de evaluación aplicados, de tal forma quedará calificado cada criterio de evaluación asociado al instrumento de evaluación, debiendo obtenerse para cada criterio de evaluación una calificación mayor o igual a 5.
- En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada criterio de evaluación ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
- La nota trimestral parcial será la media de los criterios de evaluación del trimestre/parcial.
- Las notas trimestrales parciales y finales se redondean (a partir de 5 en adelante y desde 0,5 en todos los casos. No se redondeará si la calificación es inferior a 5).
- Las ausencias del alumnado, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora de la calificación entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).
- La no presentación de las tareas y prácticas evaluables en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrán una calificación de cero en la tarea o práctica, y por lo tanto, en los criterios de evaluación involucrados. ¹ Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.
- Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

Instrumentos de calificación.

Plantillas de corrección, rúbricas, cuaderno del profesor.

Periodo de recuperación y mejora.

Para aquel alumnado que, una vez superadas las horas totales del curso (finalizadas las clases), tiene algún criterio de evaluación por alcanzar, se establece un periodo de recuperación. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación del alumnado. Este periodo se establece entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

Al tratarse de un módulo profesional del segundo curso, y con el propósito de facilitar el acceso a cursar el módulo profesional Formación en Centros de Trabajo (FCT), se establece una preevaluación anterior a la 2ª evaluación parcial para que los estudiantes con criterios pendientes de superar puedan hacerlo en este momento.

Para el alumnado calificado negativamente en algún criterio de evaluación durante las evaluaciones parciales, se realizará un plan de recuperación en el periodo establecido. En esta recuperación se evaluarán los criterios de evaluación no alcanzados a través de los instrumentos de evaluación previstos, que serán de las mismas características de los ya realizados y/o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que

¹ Se justifica falta de asistencia por motivos médicos o de salud, citaciones judiciales, y razones de fuerza mayor, siempre con justificante documental.

obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que aparecerá como nota de evaluación final.

Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que éste se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

Calificación en la evaluación final.

Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecer dicha calificación, los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

La calificación en la evaluación final del módulo profesional (entre 0 y 10) será la media ponderada de las calificaciones de cada uno de los criterios de evaluación, observando siempre que se hayan superado todos o bien en periodo ordinario, o bien durante el periodo de recuperación y mejora. No obstante, y dado que en la evaluación final este módulo profesional no implica una calificación numérica y está asociado a Ofertas Gastronómicas, queda establecido que la calificación final del módulo profesional Ofertas Gastronómicas será:

CALIFICACIÓN HLC:	15%
CALIFICACIÓN OFERTAS GASTRONÓMICAS:	85%
CALIFICACIÓN FINAL OFERTAS GASTRONÓMICAS	100% de la calificación del módulo profesional en la evaluación final.

Al tener en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo** (actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso).

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feed-back con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada.
- Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Atención a la diversidad.

El crecimiento cuantitativo de los destinatarios de la formación profesional conlleva un aumento de los factores de diversidad. Para dar una respuesta **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes.

Se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con **necesidades específicas de apoyo educativo**. Estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

Dislexia.

- Empleo de material audiovisual y gráfico para facilitar el binomio imagen-palabra.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Evitar que el estudiante copie enunciados o información escrita.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- No emplear el color rojo para ninguna corrección.
- No corregir de manera sistemática las faltas de ortografía.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.
- Tratamiento adecuado en el grupo clase para la normalización y el respeto y tolerancia ante las distintas formas de aprender.

Trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH).

- Situar al estudiante en primera fila y mantenimiento de frecuente contacto visual.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.

Bajo/nulo nivel de español.

En el caso de **estudiantes extranjeros con dificultades comunicativas** por no ser el español su lengua materna, se adoptarán algunas medidas no significativas:

- Empleo de diccionario o traductor de Google.
- Concreción de los términos clave para una mejor asimilación de los conceptos a partir de tareas de ampliación de vocabulario y/o de síntesis.
- Ayuda durante las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera, en caso de desconocimiento del significado de determinados términos o expresiones.
- Sugerencias individualizadas relativas a la **necesidad de mejorar a partir del esfuerzo fuera del horario lectivo** (clases de español para extranjeros, lecturas en español, medios de comunicación en español, internet y RR.SS. en español, relaciones sociales en español para una mejor inmersión, etcétera).
- Apoyo dentro del horario no lectivo del docente (recreos u horas disponibles) para resolver dudas y/o establecer comunicaciones orales de cara a la progresión en el idioma.
- Sustitución de las pruebas objetivas escritas por pruebas orales dirigidas (en casos muy excepcionales de nivel de español extremadamente bajo).

Altas capacidades.

Si un estudiante concreto dadas sus **altas capacidades** lo demanda, se proporcionará material para profundizar en los contenidos tratados en el módulo profesional.

Evaluación final.

Como ya se ha comentado anteriormente, se tendrá en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, de modo que **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo.**

Plan de recuperación y mejora.

Para concluir, establecer que el **plan de recuperación y mejora** determinado en la presente programación **constituye por si mismo una medida de atención a la diversidad.**

MÓDULO PROFESIONAL: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

EUROPA					Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
a) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía eur	1,92%	1	Práctica	Cuestionario FRA I	X		
	1,92%		Oral	Exposición FRA	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario POR	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario ITA	X		
	1,92%		Oral	Exposición ITA	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario UK	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario IRL	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario GRE	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario RCH	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario ESL	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario FIN	X		
	1,92%		Práctica	Cuestionario SUE	X		
1,92%	Práctica	Cuestionario RUS	X				
CONTRIBUCIÓN DEL					25,00%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP	
ÁFRICA Y ORIENTE PRÓXIMO					Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
b) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía afr	4,17%	2	Práctica	Cuestionario MAR	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario EGI	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario TUR	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario ISR	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario JOR	X		
	4,17%		Oral	Exposición EAU	X		
CONTRIBUCIÓN DEL					25,00%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP	
AMÉRICA					Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
c) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía am	4,17%	3	Oral	Exposición USA	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario MEX	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario PER	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario COL	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario ARG	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario BRA	X		
CONTRIBUCIÓN DEL					25,00%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP	
ASIA Y OCEANÍA					Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
d) Se han identificado productos, elaboraciones, técnicas, costumbres y peculiaridades de la gastronomía asi	4,17%	4	Práctica	Cuestionario JAP	X		
	4,17%		Oral	Exposición CHI	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario VIE	X		
	4,17%		Oral	Exposición TAI	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario IND	X		
	4,17%		Práctica	Cuestionario AUS	X		
CONTRIBUCIÓN DEL					25,00%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP	
TOTAL	100,00%						