

<p>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA HERRAMIENTAS, METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DEL APRENDIZAJE EN COCINA</p>	<p>Créditos ECTS 5 ECTS OP.</p>
<p>Modalidad Online</p>	
<p>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</p> <p>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</p> <p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <p>CG1 - Adaptabilidad y pensamiento flexible: La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.</p> <p>CG2 - Pensamiento analítico: Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p>CG4 - Nuevas formas de comunicación (digital): Capacidad de evaluar críticamente y desarrollar contenido que utiliza nuevas formas de comunicación (new media), aprovechando estos medios para una comunicación persuasiva. Se requerirán habilidades más sofisticadas para generar presentaciones que capten la atención y sean visualmente estimulantes, alejándose de las diapositivas estáticas.</p> <p>CG5 - Inteligencia social: Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.</p> <p>CG7 - Transdisciplinaridad e interdisciplinariedad. Transdisciplinaridad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p>CG8 - Creatividad e innovación. Habilidad para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.</p> <p>CG9 - Hacer frente a conflictos. Capacidad de resolver problemas de forma controlada y razonable, obteniendo resultados positivos sin herir al otro. La persona que puede entender el conflicto y lo que conduce a él, será más capaz de prevenirlo o resolverlo.</p> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <p>CE1.-. Entender el sector y el contexto educativo de la gastronomía, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas.</p> <p>CE3.- Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores que permitan adquirir los conocimientos y habilidades que el perfil profesional de salida del presente título propone; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.</p> <p>CE4.- Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión en torno al sector de la gastronomía y la alimentación y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.</p> <p>CE5.- Conocer los procesos de interacción y comunicación en espacios y contextos formativos, dominar destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar el aprendizaje y la convivencia en ellos, y abordar problemas de resolución de conflictos relacionados con la labor profesional en el área de la gastronomía.</p> <p>CE7.- Concretar el currículo que se vaya a implantar en el ámbito de la enseñanza en gastronomía participando en su planificación colectiva; desarrollar e implantar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes y al sector de la gastronomía y la alimentación.</p> <p>CE8.- Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.</p>	

Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia

CE1: Comprende el sector específico, sus características y es capaz de adaptar el modelo formativo a sus particularidades.

CE3: Crea espacios de aprendizaje en cocina adecuados para percibir de forma diferente el conocimiento siendo ecuánime, colaborativo y apoyado en valores.

CE4: Adquiere capacidades para mejorar su conocimiento y experiencia de forma autónoma, crítica y proactiva.

CE5: Maneja destrezas sociales, reflexivas y de colaboración, para poder abordar exitosamente conflictos e interacciones entre los diferentes integrantes de una comunidad o grupo.

CE6: Entiende al grupo para ser capaz de adaptar la formación, buscando ser personalizadas diversas y eficientes para el colectivo.

CE7: Adopta las competencias propias del sector de la restauración para ser capaz de adaptar el conocimiento de los estudiantes, junto con el resto del equipo docente, para abarcar conjuntamente el conocimiento de todo el sector.

Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

ME1. Lección magistral

ME4. Aprendizaje cooperativo

ME5. Aprendizaje basado en retos

ME6. Aprendizaje basado en proyectos

ME7. Aprendizaje-servicio

ME8. Investigación-acción

ME 9. Design Thinking

ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)

AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (20 horas)

AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (10 horas)

AC04 Visionado y análisis de videos (5 horas)

AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado (10 horas)

AC08 Análisis crítico de proyectos reales (20 horas)

AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars (20 horas)

AC15 Visitas/experiencias reales (10 horas)

AC16 Seminarios (20 horas)

AC 21 Taller práctico de formación en cocina (15 horas)

AC23 Simulación de experiencias de aprendizaje en cocina (20 horas)

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias

SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN

EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (25%)

EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias. (10%)

EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto. (5%)

EV5. Participación en debates presenciales y/u on line. (5%)

EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas. (10%)

EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones (30%)

EV13 Defensa oral (5%)

EV 14 Realización de prueba individual escrita (10%)

Breve resumen de contenidos

Conocimiento de cocina en el sector y sus particularidades.

Gestión de los espacios de formación y de los procesos básicos de aprendizaje en cocina.

Planteamiento de retos, problemas y proyectos en el ámbito culinario.

Modelos pedagógicos participativos aplicados en la cocina.

Modelos pedagógicos transdisciplinares.