

## **MÓDULO: GEOGRAFÍA INTERNACIONAL DEL SABOR (SABORES DEL MUNDO) (NIVEL MEDIO)**

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

RA1. Determina y diseña ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. Criterios de evaluación:

Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.

Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RA2. Identifica productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.

Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.

Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.

Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones reconocidas a lo largo del curso.

RA3. Selecciona materias primas, vinos y bebidas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.

Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.

Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.

Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas, excepto vino.

Se ha caracterizado la geografía vinícola internacional.

---

RA4. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Criterios de evaluación:

Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

RA5. Reconoce la gastronomía internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.

Se han identificado las características de la gastronomía internacional.

Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas internacionales.

Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.

Se reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.

Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

## **CONTENIDOS ORIENTATIVOS:**

Historia de la gastronomía.

Origen y desarrollo de la gastronomía: Prehistoria, Edad Antigua, Edad Media, Renacimiento, Edad Moderna.

Evolución, revolución y fundamentos de la gastronomía.

Globalización y fusión de cocinas.

Tendencias actuales.

Movimientos o corrientes culinarias.

Cronológica de los movimientos o corrientes culinarias.

Cambios de tendencias, análisis de los diferentes gustos alimenticios.

Estudio de los diferentes movimientos culinarios desde el comienzo de la gastronomía.

Personas y acontecimientos más influyentes de la gastronomía internacional. Geografía gastronómica internacional.

Selección de países o áreas geográficas. Características geográficas, culturales y sociales. Recursos turísticos.

Diversidad de la cocina internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas. Clasificación y descripción de elaboraciones culinarias más significativas.

Selección de bebidas más significativas del mundo. Clasificación y características. Presentaciones comerciales y etiquetados.

---

Geografía vinícola internacional. Principales zonas vinícolas del mundo. Variedades de uva y vinos más característicos.

---

La memoria del sabor.

Sabores básicos. Características y percepción.

Formación de la memoria gustativa.

Análisis sensorial de los productos más significativos. Metodología destinada a evaluar las características sensoriales de los alimentos.