

VIOLENCIA DE GÉNERO

PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

ACTIVIDADES PARA TRABAJAR EN EL AULA EL 25 DE NOVIEMBRE

1. INTRODUCCIÓN:

Actividad de aprendizaje por descubrimiento, en el ámbito profesional del módulo Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación y de Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas del ciclo formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, sobre la violencia de género.

2. AGRUPACIÓN y DURACIÓN:

Individual, una sesión de 50 minutos. Una con primer curso y otra con segundo curso.

3. DESCRIPCIÓN:

En el aula de informática, el alumnado debe realizar de forma individual una práctica, de búsqueda de información en internet y plasmarla en Word, con las siguientes preguntas:

1. Busca y anota el número de muertes hacia mujeres por violencia machista en los 4 últimos años; 2. ¿Qué son los micromachismos? Y pon un ejemplo; y, 3. ¿Qué más tipos de violencia existen además de la física? Enuméralas.

Una vez finalizada la práctica se pone en común y se reflexiona, si han ido o no disminuyendo las muertes y por qué siguen sucediendo, se explica el término de micromachismo y ejemplifica si se ve que no lo tienen claro al igual que los tipos de violencia.

4. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS:

Se fomenta la participación de cada alumno/a a través del diálogo la posibilidad de que se produzca la coevaluación y reflexión tanto grupal como individual.

5. OBJETIVOS:

- a. Reflexionar sobre la situación más problemática de la desigualdad de género, la violencia.
- b. Diferenciar los tipos de violencia machista existentes.
- c. Asimilar que hay más acciones, no solo la violencia física, que son violencia machista.
- d. Ejemplificar conceptos abstractos a través de situaciones cotidianas.

6. EVALUACIÓN:

Subieron la práctica al aula virtual. La realización de la práctica se lleva a cabo por todos los asistentes que acuden ese día al aula. La clase se manifiesta en una postura contraria a la violencia. Aparece un concepto nuevo para ellos el de violencia vicaria y una vez comprendido lo diferencian del resto. En general se cumple con los objetivos de la actividad.