



Programación Didáctica del curso 2024/25

Departamento: Hostelería y Turismo

Programación del módulo: Digitalización aplicada a los sectores productivos

Código:1664

Ciclo Formativo: Grado Medio Cocina y Gastronomía

1. Marco normativo. Contextualización

1.1 Marco Normativo

El presente documento se ha fundamentado teniendo en cuenta la legislación aplicable. Las bases normativas consultadas son:

- **LEGISLACIÓN GENERAL**
 - CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA.
 - LEY ORGÁNICA 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE).
 - LEY ORGÁNICA 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
 - LEY 17/2007 de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
 - LEY 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a emprendedores y su internalización.
 - RD 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas por la LOE, modificado por el RD 197/2015 de 23 de marzo.
- **FORMACIÓN PROFESIONAL**
 - LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
 - LEY 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.
 - RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y que modifica RD 1128/2003, de 5 de septiembre.
 - RD 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
 - RD 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio 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 en Andalucía.
- **EVALUACIÓN**
 - 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.
- ACUERDO de 9 de enero de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la formulación del Plan Estratégico de Evaluación Educativa (2020-2022).
 - **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
 - DECRETO 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales
 - DECRETO 167/2003, de 17 de junio, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas.
 - INSTRUCCIONES de 8 de marzo de 2017, de la Dirección General de Participación y Equidad, por el que se actualiza el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
 - RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2018, de la Agencia Andaluza de Evaluación Educativa, por la que se establecen los indicadores homologados para la autoevaluación de Escuelas Infantiles (2.º ciclo), Colegios de Educación Primaria, Colegios de Educación Infantil y Primaria, Institutos de Educación Secundaria, Centros Integrados de Formación Profesional y Centros Específicos de Educación Especial.
 - INSTRUCCIONES de 3 de junio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad, Participación y Convivencia Escolar, por las que se regula el procedimiento para la aplicación del protocolo para la detección y evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo por presentar altas capacidades intelectuales.
 - **FUNCIÓN DOCENTE**
 - RD 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de la enseñanza secundaria, modificado por el RD 665/2015 de 17 de julio.
 - DECRETO 302/2010, de 1 de junio, por el que se ordena la función pública docente y se regula la selección del profesorado y la provisión de los puestos de trabajo docentes, modificado por el decreto 311/2012, de 26 de junio, por el decreto 109/2016 y por el decreto 84/2018, de 2 de mayo.
 - **CURRICULAR**
 - RD 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
 - ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - **PROYECTO EDUCATIVO DE I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA**
 - DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
 - ORDEN de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
 - Plan de Centro de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Reglamento de Organización y Funcionamiento de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Plan de Gestión de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.

1.2. Contextualización



Datos de identificación

- Nombre del Centro: I.E.S. Núm. 1 Universidad Laboral de Málaga
- Tipo de Centro: público. Código de Centro: 29700242
- Dirección postal: Julio Verne, 6 (Apartado de correos 9170)
- Localidad: Málaga. Provincia: Málaga. Código postal. 29191
- Teléfono: 951298580 Fax: 951298585
- Correo electrónico: 29700242.edu@juntadeandalucia.es

Enlaces propios IES Universidad Laboral de Málaga:

- Pág. Web: www.universidadlaboraldemalaga.es
- Blog de FP: <http://fpuniversidadlaboral.wordpress.com/>

Programa de centro bilingüe Inglés.

Programa permanentemente. En desarrollo desde el curso 2011/12.

Nuestro programa bilingüe (dentro del Plan de Plurilingüismo de Andalucía) pretende mejorar las competencias comunicativas de nuestro alumnado en lo que respecta al conocimiento y la práctica de la lengua inglesa; una mayor competencia en inglés propiciará en nuestro alumnado una mayor movilidad y un mejor acceso a la información, más allá de nuestras fronteras lingüísticas, de forma que puedan enfrentarse con garantías de éxito a los desafíos y a las posibilidades de la sociedad actual.

La modalidad de enseñanza bilingüe no es la mera enseñanza de una lengua extranjera, y por tanto implica cambios metodológicos, curriculares y organizativos. El énfasis no estará en la lengua inglesa en sí, sino en su capacidad de comunicar y transmitir conocimiento. El AICLE (aprendizaje integrado de contenidos y lenguas extranjeras) intenta proporcionar la naturalidad necesaria para que haya un uso espontáneo del idioma en el aula.

- 4 Planes y proyectos educativos que desarrolla
- Plan de igualdad de género en educación Permanentemente
- Plan de Salud Laboral y P.R.L. Permanentemente
- Plan de apertura de centros docentes Permanentemente
- Planes de compensación educativa Desde 01/09/2011 a 31/08/2024
- Programa de centro bilingüe Inglés Permanentemente
- Aulas de Emprendimiento Desde 01/09/2021 - 30/08/2024
- Erasmus+ - ACREDITACIÓN 2021 Desde 01/09/2021 - 31/08/2027
- Erasmus+ - ACREDITADO 2021 Desde 01/09/2023 - 31/08/2024
- CDP (1ª Conv) - MF0980_2 - Gestión auxiliar de personal - Proyecto 2
- Desde 01/09/2022 - 05/03/2024
- CDP (1ª Conv) - MF0233_2 - Ofimática - Proyecto 3
- Desde 01/09/2022 - 06/06/2024
- CDP (1ª Conv) - MF0981_2 - Registros contables - Proyecto 1
- Desde 01/09/2022 - 14/12/2023
- Unidades de Acompañamiento Desde 01/09/2023 - 31/08/2024
- Prácticum Máster Secundaria Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Prácticum Grado Maestro Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Convivencia Escolar Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz" Desde 01/09/2023 a 31/08/2024
- Más Equidad Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

Programas para la innovación educativa

En estos momentos estamos a la espera de que la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación



Profesional ponga en marcha el proceso para solicitar Programas de Innovación Educativa para el curso 2023-2024.

Servicios ofertados por el Centro

Comedor escolar (en Residencia Andalucía)

Programa de Acompañamiento escolar

Transporte Escolar

Transporte escolar adaptado (alumnado con n.e.e.)

Apoyo lingüístico a alumnado inmigrante (PALI)

Equipo de apoyo escolar a alumnado sordo

Intérpretes de Lengua de Signos (LSE)

Apoyo específico a alumnado ciego

Centros de educación primaria adscritos

29003890 - C.E.I.P. Luis Buñuel

29009338 - C.E.I.P. Carmen de Burgos

29011345 - C.E.I.P. Pintor Denis Belgrano

29602049 - C.E.I.P. Gandhi

29011412 - C.E.I.P. Rectora Adelaida de la Calle

29016185 - C.E.I.P. Almudena Grandes

Ubicación del centro

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito Municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar Castañón de Mena, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m² (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas y zonas verdes.

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).

En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento.

En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.

En el curso 2021/2022 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula.

Algo de historia

El Centro abre sus puertas en 1973 como un Centro de Universidades Laborales (centros estatales de alto rendimiento educativos), perteneciente a las Mutualidades Laborales, y dependiente del Ministerio de Trabajo, en las que se impartía tanto Bachillerato como Enseñanzas Profesionales (y en algunas Laborales Diplomaturas Universitarias). El Centro disponía de un internado (administrativamente segregado en la actualidad, como Residencia Escolar) para alumnado becado, procedente del medio rural y/o de familias con bajo nivel de renta (educación compensatoria).

Con la llegada de la democracia y a partir de 1977 todas las Universidades Laborales de España se convierten en Centros de Enseñanzas Integradas (C.E.I.), pasando a depender del Ministerio de Educación; transformándose en un Complejo Educativo que consta de un Instituto de Enseñanzas Medias (bachillerato) y uno de Formación Profesional, de forma integrada; por lo que imparte tanto el nuevo Bachillerato (BUP y C.O.U), instaurado por la Ley de Educación de 1975, cómo la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

En la década de los 80 el Centro acoge las enseñanzas experimentales de bachillerato denominadas



Reforma de las Enseñanzas Medias (R.EE.MM) o popularmente la-rem, experiencia piloto previa a la LOGSE e inspiradora de esta. En el curso 1986/87, tras la aprobación del Real Decreto de 1985 de Educación Especial (derivado de la LISMI), el Instituto es designado como Centro experimental para la integración de alumnado con discapacidad, principalmente alumnado sordo.

En el curso 1992/93 el Centro es autorizado para anticipar e impartir las enseñanzas derivadas de la nueva ley de educación (LOGSE, 1990), ESO y Bachillerato, que conviven algunos años con las anteriores enseñanzas mencionadas (BUP, COU, FP y RR.EE.MM).

En esta década de los 90, pasa a ser oficialmente Centro de Integración, convirtiéndose en un Centro pionero y de referencia en la integración de alumnado con discapacidad para el resto de Centros educativos de Secundaria de nuestra Comunidad Autónoma, tanto para alumnado sordo como para alumnado con diversidad funcional motórica.

En esta década de los 90 inicia también la atención de alumnado con diversidad funcional (discapacidad) psíquica, especialmente alumnado con síndrome de Down, primero como FP-especial, después como Programas de Garantía Social, más tarde como PCPI, y actualmente como Programas Específicos de FP Básica para alumnado con n.e.e. (Marroquinería, Ayudante de cocina y Ayudante de jardinería). Enseñanzas estas en las que su alumnado comparte recinto, instalaciones, recreo, actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.

Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.e., en todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.

Actualmente, el IES Universidad Laboral de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Desarrollándose toda la actividad docente en turno de mañana y tarde, desde las 8:15 a las 14:45 en el caso del turno diurno, mientras que el turno de tarde es de 15:15 a 21:30.

Oferta educativa. Enseñanzas y grupos

- Enseñanza Secundaria Obligatoria
 - 1º de E.S.O. 2º de E.S.O. 3º de E.S.O. 4º de E.S.O.
- Bachillerato
 - 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología)
 - 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales)
 - 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen)
 - 1º y 2º de Bachillerato (General)
- Aula Específica
 - 1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica)
- Formación Profesional Básica - Formación Profesional Grado Básico
 - 1º y 2º F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales)
 - 1º y 2º F.P.G.B. (Cocina y restauración)
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales)
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel)
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración)
- Formación Profesional Grado Medio
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía



- Formación Profesional Grado Superior
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas)
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural)
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa)
 - 1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales)
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. Acondicionamiento físico
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Educación y Control Ambiental)
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad)
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Paisajismo y Medio Rural)
 - 1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines)

1.2.1 Características del alumnado

Documentación publicada en Seneca. Control de los datos según la ley de protección de datos.

1.2.2. Características del Centro

Los recursos del centro son adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no se afectan puesto que lo que hacemos es adaptarnos a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primer curso de del Ciclo, apostamos por la creación de un sistema de "take away" que denominamos "Tienda de Gastronomía Artesana", con lo perseguimos ampliar la cantidad de materia prima que manipulamos y que los alumnos adquieran la responsabilidad de real de cumplir con las normas de seguridad e higiene, con la puntualidad que requiere un servicio como este, el trabajo en equipo para desarrollar la actividad, etc, todo esto se describirá en un anexo final. Así como en la tercera evaluación desarrollaremos una serie de servicio reales en el restaurante pedagógico. Consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

Posee una organización escolar aceptable existiendo una buena coordinación de las actividades docentes. Dentro de las características diferenciales de los alumnos/as que están matriculados en el centro, podemos señalar la existencia de alumnos/as con distintas discapacidades: Síndrome de Down, sordos, parálisis cerebrales... en régimen de integración funcional, en Formación Profesional Básica, E.S.O., Ciclos Formativos de Grado Medio y Superior y Bachillerato.

Las instalaciones de centro son convenientes, destacando la biblioteca con un número muy importante de ejemplares de todas las disciplinas y un salón de actos de un tamaño destacable y varias aulas tic. Resaltar la presencia de pizarras digitales en un número muy importante de aulas.

Los recursos del departamento son adecuados para el desarrollo del currículo. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones



estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no se afectadas puesto que lo que hacemos es adaptarnos a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primer curso de del Ciclo, apostamos por la creación de un sistema de "take away" que denominamos "Tienda de Gastronomía Artesana", con lo perseguimos ampliar la cantidad de materia prima que manipulamos y que los alumnos adquieran la responsabilidad de real de cumplir con las normas de seguridad e higiene, con la puntualidad que requiere un servicio como este, el trabajo en equipo para desarrollar la actividad, etc, todo esto se describirá en un anexo final. Así como en la tercera evaluación desarrollaremos una serie de servicio reales en el restaurante pedagógico. Consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas

2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

2.1. Los módulos asignados al departamento. Los miembros del departamento, con indicación de los módulos que imparten, y el grupo correspondiente

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034.	Técnicas Elementales de Praelaboración	Fcº Javier Martín Rebollo Outman BenSaddik Achach	1º GBEEE 1ºCFGB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach	1º GBEEE 1ºCFGB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas eHigiene en la Manipulación	Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach	1º BEEE 1º CFGB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º EFPB 2º CFGB
3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades yCatering	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3005.	Atención al Cliente	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3132.	Formación en Centros de Trabajo FCT	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde Fernando Bonilla Leal Emilio Rumbado Martín Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González	2º PEFPB 2ºCFGB 2º CFGM
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2ºCFGB



0046.	Preelaboración y Conservación de Alimentos	Carlos Rojas Moratilla Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
0047.	Técnicas Culinarias	Manuel Á. Campos González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM
0048.	Productos Culinarios	Emilio J. Rumbado Martín Fernando Bonilla Leal	2º CFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Enrique Rubí González	1º CFGM
0028.	Postres en Restauración	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González	2º CFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Emilio José Rumbado Martín	2º CFGM
0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
HLC	Horas de Libre Configuración	Fernando Bonilla Leal	2º CFGM
1708.	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo	Manuel Á. Campos González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM
1664.	Digitalización Aplicada al Sistema Productivo	Enrique Rubí González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM

2.2. Los módulos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3009.	Ciencias Aplicadas I	Cristina Naranjo Cadenas Adrián Pérez Ortega	1º GBEEE 1º CFGB
3042.	Ciencias Aplicadas II	Raúl Sergio González	2º PEFPB 2º CFGB
3011.	Comunicación y Sociedad I	Mª del Mar Fernández de Giles Mª del Mar López de Ahumada Gámez	1º GBEEE 1º CFGB
3012.	Comunicación y Sociedad II	Fernando González López Antonio Gómez Garrido	2º PEFPB 2º CFGB
0599.	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Ana Mª García Ramírez	2º CFGM

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.



- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

4. Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)

El módulo Digitalización Aplicada al Proceso Productivo pertenece al primer curso del ciclo de Formación Profesional de Grado Medio en Cocina y Gastronomía perteneciente a la familia de Hostelería y Turismo. La duración del módulo 30 horas, de las 2.000 horas que abarca la titulación, que se imparten en 1 hora semanales.

Este módulo proporciona la formación necesaria para aplicar herramientas digitales en los procesos productivos, optimizando las actividades relacionadas con la gestión, control y supervisión de la producción en distintos sectores.

Las funciones de digitalización aplicadas al proceso productivo abarcan aspectos como:

- Integración de tecnologías digitales en el control de la producción.
- Automatización de procesos.
- Supervisión y análisis de datos en tiempo real.
- Mantenimiento predictivo y preventivo.
- Trazabilidad y gestión eficiente de recursos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Optimización de la producción en la industria manufacturera.
- Mejora de la eficiencia en la gestión de recursos y materiales en procesos industriales.
- Implementación de soluciones digitales en el sector de servicios.
- Uso de herramientas de software para la planificación y ejecución de la producción en tiempo real.

El módulo Digitalización aplicada a los sectores productivos contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.



- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.



5. Mapa de relaciones curriculares.

Competencias profesionales, personales y sociales, Contenidos, Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Procedimientos y Técnicas de Evaluación, Instrumentos de Evaluación.

Unidad didáctica: 1 – Economía lineal Vs Economía circular							
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 1: Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible.	20,00 %	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la Economía Lineal (EL) <ul style="list-style-type: none"> ○ Concepto y características de la EL. ○ Etapas del modelo de producción lineal (extracción, producción, consumo, eliminación). ○ Ejemplos reales de procesos basados en EL. • Introducción a la Economía Circular (EC) <ul style="list-style-type: none"> ○ Concepto y características de la EC. ○ Etapas del modelo de producción circular (reducción, reutilización, reciclaje). ○ Ejemplos reales de procesos basados en EC. • Impacto Medioambiental y Desarrollo Sostenible <ul style="list-style-type: none"> ○ Análisis del impacto ambiental de los modelos EL y EC. ○ Relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). ○ La importancia del reciclaje en ambos modelos económicos. • Comparativa entre EL y EC <ul style="list-style-type: none"> ○ Comparación del impacto medioambiental entre ambos modelos. ○ Ventajas de la EC en términos de sostenibilidad y economía circular aplicada a sectores productivos. 	a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC.	16,67%	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de proyecto. • Examen 	10%	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción de la UD mediante métodos socializadores (brainstorming, debate dirigido, ...) • Realización de clase magistral y demostraciones como métodos expositivos. • Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.
			b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente.	16,67%			
			c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos.	16,67%			
			d) Se han identificado procesos reales basados en EL.	16,67%			
			e) Se han identificado procesos reales basados en EC.	16,67%			
			f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).	16,67%			



Unidad didáctica: 2 – La cuarta revolución industrial								
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas	
RA 2: Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.	20,00 %	<ul style="list-style-type: none"> • La Evolución de la Revolución Industrial <ul style="list-style-type: none"> ○ Breve repaso de las tres revoluciones industriales previas. ○ Definición y características de la Industria 4.0. • Sistemas Ciber-Físicos y Automatización <ul style="list-style-type: none"> ○ Introducción a los sistemas ciber-físicos. ○ Evolución de los sistemas automatizados y su impacto en la producción. • Internet de las Cosas (IoT) y la Conexión Física-Digital <ul style="list-style-type: none"> ○ Combinación de la parte física y digital en las industrias. ○ IoT, software, comunicaciones y su papel en la 4.ª Revolución Industrial. • Beneficios para Empresas y Clientes <ul style="list-style-type: none"> ○ Impacto de la migración a entornos 4.0 en la mejora de los resultados empresariales. ○ Ventajas específicas para los clientes (personalización, rapidez, etc.) y empresas (eficiencia, reducción de costos). 	a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial.	16,67%	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de proyecto. • Examen 	10%	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción de la UD mediante métodos socializadores (brainstorming, debate dirigido, ...) • Realización de clase magistral y demostraciones como métodos expositivos. • Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos. 	
			b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados.	16,67%				10%
			c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros.	16,67%				30%
			d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual.	16,67%				50%
			e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas.	16,67%				
			f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.	16,67%				
Unidad didáctica: 3 – Estructura de los sistemas basados en la nube								
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas	
RA 3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube	20,00 %	<ul style="list-style-type: none"> • Niveles de Cloud Computing <ul style="list-style-type: none"> ○ Introducción y niveles (IaaS, PaaS, SaaS). 	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube.	20,00%	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de actitud y desempeño. 	10%	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción de la UD mediante métodos 	



describiendo su tipología y campo de aplicación.		<ul style="list-style-type: none"> o Principales funciones y ventajas de la nube en la industria. • Conceptos Avanzados: Edge, Fog y Mist Computing <ul style="list-style-type: none"> o Definición de Edge Computing y su relación con la nube. o Concepto de Fog y Mist Computing y sus aplicaciones específicas. • Ventajas de la Nube en los Sistemas Conectados <ul style="list-style-type: none"> o Procesamiento de datos, ejecución de aplicaciones, intercambio de información. o Mejora en la conectividad y eficiencia mediante la utilización de sistemas en la nube. 	b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).	20,00%	<ul style="list-style-type: none"> • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de proyecto. • Examen 	10% 30% 50%	<ul style="list-style-type: none"> socializadores (brainstorming, debate dirigido, ...) • Realización de clase magistral y demostraciones como métodos expositivos. • Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.
			c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube.	20,00%			
			d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto.	20,00%			
			e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.	20,00%			
Unidad didáctica: 4 – Comparación de sistemas de producción digitalizados y clásicos							
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 4: Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.	20,00 %	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologías Habilitadoras (THD) en los Sistemas Digitalizados <ul style="list-style-type: none"> o Introducción a IoT, IA, Big Data, 5G, Blockchain, robótica colaborativa, entre otras. o Aplicaciones concretas en el sector productivo. • Mejoras en la Productividad y Eficiencia <ul style="list-style-type: none"> o Cómo las THD mejoran los sistemas productivos o de servicios. o Relación entre la implantación de tecnologías y la mejora en la competitividad empresarial. • Sistemas de Almacenamiento de Datos no Convencionales <ul style="list-style-type: none"> o Sistemas de almacenamiento avanzados 	a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado.	12,50 %	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de proyecto. • Examen 	10% 10% 30% 50%	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción de la UD mediante métodos socializadores (brainstorming, debate dirigido, ...) • Realización de clase magistral y demostraciones como métodos expositivos. • Realización de actividades teóricas y prácticas para la
			b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras.	12,50 %			
			c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la	12,50 %			



		<p>y su acceso desde unidades funcionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comparación entre Sistemas Clásicos y Digitalizados <ul style="list-style-type: none"> ○ Descripción de las mejoras introducidas en la productividad, reducción de costes y competitividad. 	<p>eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios.</p>				<p>asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.</p>
			<p>d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo.</p>	12,50 %			
			<p>e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.</p>	12,50 %			
			<p>f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos.</p>	12,50 %			
			<p>g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad.</p>	12,50 %			
			<p>h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas.</p>	12,50 %			
Unidad didáctica: 5 – Plan de transformación de una empresa clásica al concepto 4.0							
Resultados de Aprendizaje	Peso o RA (%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE (%)	Propuesta Tareas
RA 5: Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios	20,00%	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis del Funcionamiento de la Empresa Clásica <ul style="list-style-type: none"> ○ Diagrama de bloques y funcionamiento básico. • Digitalización de las Etapas Críticas <ul style="list-style-type: none"> ○ Identificación de etapas susceptibles de digitalización. 	<p>a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica.</p> <p>b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas.</p>	12,50 %	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de proyecto. 	10% 10% 30%	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción de la UD mediante métodos socializadores (brainstorming, debate dirigido, ...)



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”
Málaga
Hostelería

a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tecnologías implicadas en cada etapa. • Conexión y Mejora del Sistema Digitalizado <ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración del diagrama del sistema digitalizado. ○ Análisis de la viabilidad y mejora en la producción y gestión de residuos. • Impacto en los Recursos Humanos <ul style="list-style-type: none"> ○ Cambios necesarios en la gestión del talento y la adaptación del personal. ○ Elaboración de un plan de transformación y recursos requeridos. 	c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas.	12,50 %	<ul style="list-style-type: none"> • Examen 	50%	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de clase magistral y demostraciones como métodos expositivos. • Realización de actividades teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.
		d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema.	12,50 %			
		e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado.	12,50 %			
		f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas.	12,50 %			
		g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras.	12,50 %			
		h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados.	12,50 %			



6. Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

De los cuales el módulo Digitalización Aplicada al Proceso Productivo contribuye a alcanzar los siguientes: i, j, k, l, m, n y o.

7. Distribución temporal de contenidos

El módulo se distribuye en una hora semanal, siendo un total de 30 horas a lo largo del curso.

La secuenciación y temporalización de las unidades didácticas recogidas en el apartado 5 estimada para el curso 2024-25 será:

- UD.1: del 16 de septiembre al 28 de octubre.
- UD.2: del 29 de octubre al 9 de diciembre.
- UD.3: del 10 de diciembre al 3 de febrero.
- UD.4: del 4 de febrero al 18 de marzo.
- UD.5: del 25 de marzo al 17 de mayo.



8. Elementos transversales (forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo).

Los temas transversales que se trabajarán en este módulo son:

- Educación Moral y Cívica. Serán tratados durante el desarrollo del curso donde se evaluarán aspectos como el respeto, la convivencia y normas de cortesía.
- Educación para la paz y la convivencia. A lo largo de todo el módulo se trabajarán aspectos relacionados al poner en práctica la cooperación, el trabajo en equipo y el compañerismo.
- Educación ambiental. Se promoverá el aprovechamiento de los recursos disponibles. Se trabajará el análisis de medio como recurso que hay que conservar, así como aquellas tendencias respetuosas con el medio ambiente como valor añadido en la demanda del cliente.
- Educación al consumidor. El análisis, cuidado y defensa del consumidor serán trabajados mediante proyectos de comunicación al consumidor.
- Coeducación. Se aplicará en el desarrollo de las actividades que implican un trabajo en equipo.
- Rechazo a cualquier tipo de discriminación. Las actuaciones discriminatorias y denigrantes no serán permitidas en el aula.
- Fomento de la lectura. A lo largo del curso se utilizarán metodologías que promueven el hábito de la lectura y su uso como medio de actualización, utilizando recursos escritos como artículos, informes y libros del sector.
- Educación para la salud y el deporte. La salud es un aspecto implícito relacionado con la conservación de alimentos y los distintos sistemas de control higiénico-sanitario; además de la PRL en el puesto de trabajo.
- Espíritu y cultura emprendedora. El módulo se enfocará, tanto para empresas como para el mercado de empleo. El análisis de las necesidades de mercado ofrece oportunidades de negocio.
- Uso adecuado de las TICs. Las TICs serán trabajadas durante el desarrollo del módulo haciendo uso de los ordenadores disponibles en el aula. Mediante la Transformación Digital Educativa (TDE) se harán uso de los distintos recursos en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Patrimonio cultural andaluz. Se analizará el mercado autonómico y provincial, analizando empresas y productos del sector.
- Idiomas. Se fomentará el conocimiento y uso de recursos didácticos en lenguas distintas al español como medio de indagación.

9. Metodología

Atendiendo a la realidad de la Escuela Actual, que se ubica en la Sociedad del Conocimiento y está fundamentada en la comprensión de la existencia de realidades distintas en torno a cada alumno y alumna a partir de ésta ser inclusiva, intercultural e innovadora; los principios en los que se apoyará la metodología serán:

- Planificación como método para potenciar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Docencia centrada en el alumno y en su proceso de enseñanza (Entorno Personal de Aprendizaje – EPA), fomentando un aprendizaje activo, inductivo y colaborativo.
- Consecución de competencias como resultados del aprendizaje, priorizando la adquisición de habilidades procedimentales y actitudinales.
- Aprendizaje significativo. Basado en el conocimiento de ideas previas, construir y fomentar la comprensión y aplicación en el mundo real, así como la motivación intrínseca del alumno.
- Incorporación TICs y metodologías innovadoras adaptadas al contexto (TDE).
- Diseño Universal para el Aprendizaje-DUA: fomentar las fortalezas de cada uno para lograr el avance de todos.
- Aprendizaje a lo largo de la vida o aprendizaje estratégico: aprender a aprender fomentando la indagación e investigación autónoma y la participación.
- Evaluar para aprender. Uso estratégico de la evaluación, integrándolo en el proceso de



enseñanza/aprendizaje

- Uso de la investigación-acción, aplicando la evaluación formativa por parte del docente y los alumnos.

10. Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje (selección y secuenciación) (opcional)

Las actividades, métodos y técnicas didácticas son varios y se adaptarán al tipo de actividad dentro de cada unidad didáctica. A continuación, se enumeran aquellos que se utilizarán a lo largo del módulo:

- Métodos socializadores.
 - Brainstorming. Utilizado en las actividades de inicio-presentación con lo que se pretende involucrar y motivar el interés del alumnado, así como conocer sus ideas, opiniones, creencias y experiencias previas.
 - Debate dirigido. Utilizado principalmente como herramienta de coevaluación. También será utilizado combinado con otras técnicas en las actividades de presentación e indagación para fomentar la participación.
 - Presentación de trabajo: Utilizado para exponer entre pares las conclusiones en actividades de síntesis, o combinado con otras técnicas.
 - Foros: En el proceso de e-learning se recurrirá a su uso a través de Classroom como herramienta de aprendizaje colaborativo para resolver dudas entre pares, sirviendo como herramienta de refuerzo (para quién tiene la duda) y como herramienta de consolidación (para quién tiene la respuesta).
- Métodos expositivos.
 - Clase magistral. Utilizado, con un fin informador, orientador y transmisor de contenido, en las actividades de desarrollo de contenidos.
 - Demostración. Se utilizará como toma de contacto en la transmisión de contenidos procedimentales y/o actitudinales durante las actividades de desarrollo.
 - En el proceso de e-learning se utilizarán recursos adaptados de enseñanza audiovisual, siendo partes de metodologías como el flipped-classroom
- Métodos individualizados.
 - Actividades de trabajo autónomo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Dinámicas de grupos y aprendizaje colaborativo.
 - Philips 6/6. Se utilizará en actividades de indagación y de consolidación como herramienta de aprendizaje colaborativo.
 - Gamificación. Con el fin de centrar la atención de los distintos integrantes del grupo-clase como refuerzo a la motivación, esta técnica podrá ser utilizada en las distintas actividades que componen el proceso de enseñanza aprendizaje.
- Métodos globalizadores.
 - Aprendizaje basado en proyecto. Utilizado en actividades de indagación y centradas en el sector productivo real.
- Método personalizado.
 - Actividad de descubrimiento inducido. Se empleará como actividad de ampliación voluntaria para aquellos alumnos que lo requieran y hayan desarrollado las actividades mínimas satisfactoriamente.

Según las modalidades organizativas que se van a gestionar durante el proceso de enseñanza-aprendizaje durante el módulo, encontramos:

- Clases teóricas. Enfocada en la transmisión de contenidos y empleadas en las fases de inicio y de desarrollo. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
- Clases prácticas. Enfocada en la aplicación de habilidades y demostraciones de contenidos. Será



empleada en las fases de desarrollo y consolidación. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.

- Seminarios-talleres. Se considerará una variante de las clases teóricas y/o prácticas, con la salvedad de que se desarrollan actividades complementarias extraescolares.
- Estudios y trabajo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Estudio y trabajo en grupo. Comprenderán las fases de estudio colaborativo y resolución de ejercicios grupales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Flipped classroom. Los estudiantes estudian y se preparan mediante materiales diseñados y facilitados por el profesor, ubicando la clase teórica fuera del aula, y durante las horas de clase se lleva a cabo las clases prácticas y retroalimentación.
- Tutorías. Se realizará acción de tutorización durante el desarrollo de trabajo en el aula como medida de refuerzo, o a través de Classroom para cuestiones específicas, siempre fomentando el aprendizaje colaborativo mediante iguales.
- Pareja con tutorización entre iguales: Parejas de alumnos generadas por el profesor atendiendo a la heterogeneidad a nivel evaluativo (no calificativo). Se pretende fomentar la sociabilización y la inclusión, además de servir de recurso de refuerzo mediante aprendizaje colaborativo.

11. Materiales y recursos didácticos

Los materiales y recursos utilizados en el módulo en el curso 2024-25 serán:

- Recursos humanos:
 - Profesores/as técnicos en formación profesional.
 - Profesores/as de educación secundaria.
 - Componentes del departamento de orientación.
 - Alumnado, agrupado en función de la actividad a realizar, (gran grupo, grupo medio, grupo pequeño).
- Recursos espaciales:
 - Aula polivalente.
 - Aula taller de cocina y repostería.
 - Aula ATECA.
- Recursos materiales:
 - Bibliográficos:
 - Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM). Ed. Altamar (ISBN:9788419780287)
 - Material desarrollado por el profesorado.
 - Recursos tradicionales: pizarra, manuales, apuntes, libros, enciclopedias especializadas.
 - Medios audiovisuales: video, proyector, ordenadores, pantallas.

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Todo proceso de planificación requiere un control de éste para ver cómo se está desarrollando, si son buenos los resultados y en qué grado o, por el contrario, para detectar posibles errores y mejorar en futuras actuaciones.

Los criterios de evaluación de referencia vienen marcados por la legislación vigente que regula el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Las herramientas de recogida de datos empleados durante el módulo serán:

- Observación directa del profesor y conversación con los alumnos.
- Análisis de tareas y producciones de los alumnos.
- Coevaluación mediante rúbrica y/o debate entre compañeros.
- Exámenes escritos mediante formulación de preguntas y/o test.



- Encuesta para el alumno
 - Autoevaluación del proceso de aprendizaje.
 - Evaluación curricular del módulo
 - Evaluación de desarrollo del proceso de enseñanza.
- Autoevaluación del profesor sobre el proceso de enseñanza/aprendizaje.

Para mantener la mayor objetividad y fiabilidad, se recurrirá a rúbricas y/o plantillas de corrección en cada una de las actividades, mediante las que se obtendrá la calificación de cada apartado. Especialmente en el caso de evaluación diaria, permitirá un registro sencillo y rápido.

12.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión "evaluación continua".

- Observación directa del profesor y conversación con los alumnos.
- Análisis de tareas y producciones de los alumnos.
- Coevaluación mediante rúbrica y/o debate entre compañeros.

12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión "pruebas programadas".

- Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller.
- Examen

12.2. Criterios de calificación.

12.2.1. Criterios de calificación final (Por Resultados de Aprendizajes o por trimestres)

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

La calificación se obtiene de los distintos instrumentos de evaluación aplicado a los distintos criterios de evaluación que componen el módulo. La calificación obtenida en cada U.D., expresada en valor numérico de 0 a 10 sin decimales, se obtendrá teniendo en cuenta las distintas pruebas asignadas a los criterios de evaluación y el porcentaje relativo sobre la U.D. Dicho porcentaje viene calculado con la ponderación de los RA y CE vinculado en cada UD (Referencia apartado 5).

Trimestre	U.D.	Ponderación UD. sobre el módulo	Evaluación trimestral	Evaluación final
1º trimestre	UD. 1	20,00%	50,00%	40,00%
	UD. 2	20,00%	50,00%	
2º trimestre	UD. 3	20,00%	50,00%	40,00%
	UD. 4	20,00%	50,00%	
3º trimestre	UD. 5	20,00%	100,00%	20,00%

Tanto las calificaciones parciales, como las finales, se calculará atendiendo a la calificación obtenida en cada U.D. y al peso asignado a dicha U.D.; y calculando su equivalencia en base 10. En la tabla anterior se indica, expresado en porcentaje, el peso de cada UD en la calificación parcial y final.

Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)

Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)

X Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso



12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

Durante el periodo de recuperación, para aquellos alumnos y alumnas que no hayan superado el módulo, y atendiendo a las distintas calificaciones obtenidas en los diferentes criterios de evaluación, se propondrá una serie de actividades de refuerzo personalizada según la casuística, la cual será puesta en conocimiento del alumnado mediante un informe individualizado. El diseño de evaluación de estas pruebas, atendiendo a los criterios de evaluación correspondientes, podrán consistir en actividades y ejercicio de aula, actividades y ejercicios de taller, o pruebas teórico-prácticas (exámenes, proyectos o exposiciones).

Aquellos alumnos y alumnas, que aun habiendo superado las pruebas teórico-prácticas, quisieran subir nota. Se le ofrecerá el mismo sistema propuesto para la recuperación y se contabilizará el valor superior de cada prueba a la hora de establecer la calificación final.

12.2.3. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales (opcional)

12.2.4. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Según el artículo 2.5.c de 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 inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

12.2.5. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

13. Medidas de atención a la diversidad

13.1. La forma de atención a la diversidad del alumnado.



El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, establece la obligatoriedad de prestar una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad. En el mismo sentido se pronuncia el Decreto autonómico 436/2008. Ninguna de las normas, sin embargo, contiene referencias a otros tipos de medidas. Y ambas, sí que establecen que la formación profesional inicial tiene por objeto conseguir que los alumnos y alumnas adquieran las capacidades necesarias para desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.

Así, aunque la LEA establece que "La Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía", del conjunto de los textos normativos en general, se deduce que en las enseñanzas profesionales sólo pueden realizarse, para los alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo, adaptaciones de acceso al currículo y/o, en todo caso, adaptaciones curriculares no significativas (salvo que se establezcan programas específicos dirigidos a alumnos con discapacidad).

La Orden de 29 de septiembre de 2010 (evaluación) lo corrobora al enunciar en su artículo 3.e) que "La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, [...] en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título".

Además, los principios generales de actuación metodológica que podemos tener en cuenta son los siguientes:

- Adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, a través de la evaluación continua.
- Utilización de recursos didácticos y materiales variados y adecuados.
- Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad de nuestro entorno social y profesional con la finalidad de conseguir aprendizajes competenciales.
- Desarrollo de la capacidad de aprender a aprender (ésta se puede definir como la capacidad de una persona, en una determinada situación, para entender, analizar y gestionar lo que tiene a su alrededor, a través del descubrimiento o la creación de los medios necesarios para ello, siendo consciente en todo momento de lo que hace, y de por qué lo hace, asimilando así el conocimiento adquirido, de forma que sepa aplicarlo de forma efectiva a lo largo de su vida).
- Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.
- Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.
- Enseñanza / aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado. Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.
- Utilización de las Tics y plataformas telemáticas, como recurso educativo docente, como medio de búsqueda, selección de información y actualización de conocimientos.

13.2. Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 12.2.3.)

13.3. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Según el artículo 2.5.c de 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 inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto



educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

13.4. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.

Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

14. Vías de comunicación para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación.

La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria presencial, la constituye la aplicación Séneca, concretamente el cuaderno del profesor/a; junto con el correo electrónico. Pudiéndose adoptar vías metodológicas prioritarias y/o complementarias y alternativas para el citado desarrollo lectivo que se detallan a continuación.

14.1. Vías metodológicas prioritarias y/o complementarias de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial (marcar las que se van a utilizar, una o varias).

	Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes. (prioritaria)
X	Plataforma Moodle de nuestro Centro (alojada en servidor de contenidos) de la Consejería de Educación.
X	Correo electrónico de Centro dominio “unilabma” y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación.
X	Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma”, tales como: “Classroom”, Drive, Meet, etc.En el
	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)



	Otras (especificar):
14.2. Vía alternativa de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial para el alumnado que no pueda disponer de medios informáticos para el desarrollo de las sesiones telemáticas y/o por presentar n.e.e. (marcar si se van a utilizar).	
X	Envío al domicilio del alumno/a de actividades de enseñanza y aprendizaje en papel a través de la oficina virtual de Correos, mediante archivo "pdf" enviado a la Secretaría del centro para su gestión postal.
	Otras (especificar):
15. Evaluación Docente	
<p>Se observará:</p> <p>Por el índice de éxito de los alumnos y alumnas en su proceso de evaluación</p> <p>Siempre que, por su parte, se den condiciones de asistencia, interés y trabajo, acordes con el proceso de enseñanza-aprendizaje. En caso de fracaso mayoritario, se retomará el o los temas donde se haya producido, para subsanar las posibles deficiencias.</p> <p>Por la valoración del alumnado.</p> <p>Se pedirá al alumnado, considerando su madurez, que realice una evaluación de esta práctica docente, al final de cada curso, a través de un cuestionario confeccionado por el departamento.</p> <p>En este cuestionario, anónimo, el alumnado valorará:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Información recibida sobre criterios de evaluación y calificación ▪ Metodología y recursos de las exposiciones teóricas ▪ Metodología y recursos de las actividades prácticas ▪ Interés y organización de las actividades complementarias ▪ Diseño y eficacia de las actividades de recuperación ▪ Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral ▪ Valoración general de las expectativas conseguidas o no ▪ Propuestas de mejora 	
	A través de la Plataforma "Moodle Centros" de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
X	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo "unilabma" (se recomienda).
	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):