Programación Didáctica del curso 2024/25
Departamento:
Programación del módulo: Técnicas Culinarias **Código: 0047**
Ciclo Formativo: **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, convirtiendo 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.

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 Preelaboración	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 Martin Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades yCatering	Silvia Martí Martin Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3005.	Atención al Cliente	Silvia Martí Martin Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3132.	Formación en Centros de Trabajo FCT	Silvia Martí Martin 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 Martin Marta Alonso Fagunde	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 FernandoBonilla 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 CarlosRojas 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 AdriánPérez Ortega	1º GBEEE 1º CFGB
3042.	Ciencias Aplicadas II	Raúl Sergio González	2º PEFPB 2ºCFGB
3011.	Comunicación y Sociedad I	Mª del Mar Fernández de Giles Mª del Mar López de AhumadaGámez	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:
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) 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.
d) 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 Técnicas Culinarias 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 288 horas, de las 2.000 horas que abarca la titulación, que se imparten en 9 horas semanales.
Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.
La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación/presentación.
- Conservación/envasado.

- Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

El módulo se relaciona con la unidad de competencia:

- UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

El módulo Técnicas Culinarias contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

c) 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.

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.

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 – Los servicios en cocina

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 6: Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	16,67%	• El servicio en cocina. descripción, tipos y posibles variables organizativas. • Documentación relacionada con los servicios. • Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	11,11%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	10% 10% 40% 40%	• 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.
			d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	11,11%			
			h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	11,11%			
			i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,11%			

Unidad didáctica: 2 – Los procesos de cocción

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 1: Ejecuta técnicas de cocción identificando	16,67%	• Técnicas de cocción. descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	11,11%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de	10% 10%	• Introducción de la UD mediante métodos socializadores (brainstorming, debate dirigido, …)
			b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	11,11%			

sus características y aplicaciones.		las diferentes técnicas. fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. • Análisis del consumo energético según técnica aplicada. empleo en cocina de energías limpias y renovables.	c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	11,11%	actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	40% 40%	• 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 han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	11,11%			
			e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	11,11%			
			f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. (DUAL)	11,11%			
			g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	11,11%			
			h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,11%			

Unidad didáctica: 3 – Las técnicas de cocción

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	16,67%	• Técnicas de cocción. descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. • Análisis del consumo energético según técnica aplicada. empleo en cocina de energías limpias y renovables.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	11,11%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	10% 10% 40% 40%	• 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 han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	11,11%			
			c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	11,11%			
			d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	11,11%			
			e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	11,11%			
			f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. (DUAL)	11,11%			
			g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	11,11%			

			h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,11%			
Unidad didáctica: 4 – Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos							
Resultados de Aprendizaje	**Peso RA(%)**	**Contenidos**	**Criterios de Evaluación**	**Peso CE(%)**	**Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado**	**Peso IE(%)**	**Propuesta Tareas**
RA 6: Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	16,67%	• Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place ". • Coordinación durante el servicio en cocina. • Ejecución de los procesos propios del servicio. • Tareas de finalización del servicio.	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	11,11%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	10% 10% 40% 40%	• 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.
			c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	11,11%			
			e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. (DUAL)	11,11%			
			f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	11,11%			
			g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	11,11%			
			i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,11%			
Unidad didáctica: 5 – Los fondos de cocina							
Resultados de Aprendizaje	**Peso RA(%)**	**Contenidos**	**Criterios de Evaluación**	**Peso CE(%)**	**Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado**	**Peso IE(%)**	**Propuesta Tareas**
RA 2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los	16,67%	• Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. • Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	16,67%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-	10% 10% 40%	• Introducción de la UD mediante métodos socializadores (brainstorming, debate dirigido, …) • Realización de clase magistral y demostraciones como métodos expositivos. • Realización de actividades
			b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	16,67%			

diversos procedimientos.			c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. (DUAL)	16,67%	taller. • Examen	40%	teóricas y prácticas para la asimilación de los contenidos mediante trabajo autónomo individual o en grupos.
			d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	16,67%			
			e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	16,67%			
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	16,67%			
Unidad didáctica: 6 – Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites							
Resultados de Aprendizaje	**Peso RA(%)**	**Contenidos**	**Criterios de Evaluación**	**Peso CE(%)**	**Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado**	**Peso IE(%)**	**Propuesta Tareas**
RA 2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	16,67%	• Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. • Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	16,67%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	10% 10% 40% 40%	• 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 verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	16,67%			
			c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. (DUAL)	16,67%			
			d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	16,67%			
			e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	16,67%			
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	16,67%			

Unidad didáctica: 7 – Elaboraciones elementales de cocina							
Resultados de Aprendizaje	**Peso RA(%)**	**Contenidos**	**Criterios de Evaluación**	**Peso CE(%)**	**Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado**	**Peso IE(%)**	**Propuesta Tareas**
RA 3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	16,67%	• Documentos relacionados con la producción en cocina. • Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias. • Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. • Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	11,11%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	10% 10% 40% 40%	• 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 realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	11,11%			
			c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	11,11%			
			d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	11,11%			
			e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	11,11%			
			f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. (DUAL)	11,11%			
			g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	11,11%			
			h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	11,11%			
			i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11,11%			

Unidad didáctica: 8 – Guarniciones y elementos de decoración							
Resultados de Aprendizaje	**Peso RA(%)**	**Contenidos**	**Criterios de Evaluación**	**Peso CE(%)**	**Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado**	**Peso IE(%)**	**Propuesta Tareas**
RA 4: Elabora guarniciones y	16,67%	• Guarniciones y decoraciones.	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles	16,67%	• Rúbrica de actitud y desempeño.	10%	• Introducción de la UD mediante métodos socializadores

elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.		• Guarniciones clásicas. • Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones. • Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados. • Valoración de la calidad del producto final.	aplicaciones.		• Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	10% 40% 40%	(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 han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	16,67%			
			c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	16,67%			
			d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	16,67%			
			e) Se han determinado las posibles medidas de corre ción en función de los resultados obtenidos.	16,67%			
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	16,67%			

Unidad didáctica: 9 – Acabados y presentación

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 5: Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	16,67%	• Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc. • Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. (DUAL)	20,00%	• Rúbrica de actitud y desempeño. • Corrección de actividades teóricas. • Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller. • Examen	10% 10% 40% 40%	• 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 han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	20,00%			
			c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20,00%			
			d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20,00%			
			e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20,00%			

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 Técnicas Culinarias contribuye a alcanzar los siguientes: a, e, f, g, h, i, j y k.

7. Distribución temporal de contenidos

Durante el mes de septiembre se desarrollarán los contenidos teóricos básicos durante las 9 horas de clase semanales. A partir de octubre, se coordinarán 3 horas (lunes y martes) destinadas a clases teóricas en el aula y 6 horas (miércoles, jueves y viernes) a prácticas en el taller.
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 25 de septiembre.
UD.2: del 26 de septiembre al 14 de octubre.
UD.3: del 15 de octubre al 11 de noviembre.
UD.4: del 12 de noviembre al 9 de diciembre.
UD.5: del 10 de diciembre al 26 de enero.
UD.6: del 27 de enero al 23 de febrero.
UD.7: del 3 de marzo al 30 de marzo.
UD.8: del 31 de marzo al 4 de mayo.
UD.9: del 5 de mayo al 30 de mayo.
En el mes de marzo se inician el periodo de prácticas en empresa; durante este tiempo los lunes y martes el alumnado continuara asistiendo a las clases ordinarias; mientras que miércoles, jueves y viernes realizarán la práctica Dual en empresa.

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 trabajar 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 conserva, 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 metodología 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.

Actividades Complementarias

Código: HOS-001	**ACTIVIDAD Título y sinopsis**	Prestación de servicios extraordinarios para la promoción de los ciclos o para el trabajo de ciertas unidades didácticas, como puede ser el servicio de catering
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto Todos
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-002	**ACTIVIDAD Título y sinopsis**	Participación en ferias, certámenes y concursos regionales de Gastronomía.
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-003	**ACTIVIDAD Título y sinopsis**	Participación en concursos nacionales de cocina
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-004	**ACTIVIDAD** Título y sinopsis	Visita al mercado de Atarazana de Málaga con recorrido por el centro histórico de la ciudad, incluyendo la visita de Hoteles ((NH y puerta Málaga)
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-005	**ACTIVIDAD** Título y sinopsis	Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-006	**ACTIVIDAD** Título y sinopsis	Visita a cualquier empresa relacionada con el sector que pueda resultar interesante, arroceras, empresas vinícolas, denominaciones de origen, cooperativas aceiteras, empresas transformadoras de carnes o pescados
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	2º trimestre
Código: HOS-010	**ACTIVIDAD** Título y sinopsis	Asistencia/organizar diversas charlas dadas por especialistas del sector (Genius fundación el PIMPI)
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	1º
Código:	**ACTIVIDAD** Título y sinopsis	Visita al salón HyT

HOS-01	**Profesorado responsable**	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	2º

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 extraescolar.
- 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 generado 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.
- La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
- La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
- Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

11. Materiales y recursos didácticos

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocina que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad

actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

- 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.

Libro de texto (aprobado por el departamento de hostelería:

- Preelaboración y conservación de los alimentos. Ed. Altamar (ISBN:9788417872083)

Bibliografía recomendada para este módulo:

- Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Editorial: Taschen
- El práctico. R. Rabasó.
- Cocinar al vacio. Toni Botella. Editorial: Akal.
- Libro Ingredientes. Edit Köneman
- Los scretos de los pucheros, Hervi This, Editorial: Acribia S.A.
- La cocina y sus misterios, Hervi This. Editorial: Acribia S.A.

Apuntes del profesor

Prensa y revistas especializadas

Webs:

- Gastronomía & cia
- Iculinaria.com
- Real academia de gastronomía
- Fundación Alicia
- Celiacos.org
- Madrid fusión
- Webs gastronómicas territoriales

Tics

- Pizarra
- Cañón
- Ordenadores

Material Específico uniformidad de cocina:

- Chaquetilla específica de cocina

- Pantalón.
- Delantal.
- Gorro.
- Paños.
- Calzado, preferiblemente cerrado y oscuro. Herramientas y cuchillería
- Cuchillo cebollero.
- Puntilla recta.
- Puntilla curva.
- Pelador.

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 recogidas 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.
- Rúbrica de evaluación al tutor de empresa (Periodo dual)
- 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
- Rúbrica de evaluación al tutor de empresa (Periodo dual)

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	8,33%	25,00%	33,33%
	UD. 2	8,33%	25,00%	
	UD. 3	8,33%	25,00%	
	UD. 4	8,33%	25,00%	
2º trimestre	UD. 5	8,33%	25,00%	33,33%
	UD. 6	8,33%	25,00%	
	UD. 7	16,67%	50,00%	
3º trimestre	UD. 8	16,67%	50,00%	33,33%
	UD. 9	16,67%	50,00%	

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 trimestre33'3 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..

Para que el alumno/a sea calificado, es necesario que haya realizado todas las tareas y ejercicios propuestos en la evaluación. De no ser así su calificación quedará pendiente de la finalización de las citadas tareas.

Las memorias de prácticas, trabajos, exposiciones, actividades en general han de ser entregadas en el plazo estipulado de no ser así no serán evaluadas y serán entregadas en el Programa de Refuerzo de Aprendizaje.

Las calificaciones parciales se obtendrán a partir de la media entre los resultados de aprendizaje del trimestre. Se considera superada una evaluación parcial a partir del 5 sobre 10. No podrán considerar aprobado el trimestre si la media de todas ellas no supera el 5.

En el caso de la no consecución de un RA en el periodo ordinario el alumnado deberá realizar un examen de recuperación programado por el profesor al final de cada trimestre y en el caso de no superarlo, deberá ir a los exámenes finales de recuperación en el mes de junio.

La calificación final se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los diferentes RA que conforman el módulo profesional.

En cuanto a las pruebas escritas, para su corrección será indispensable que aparezcan nombres y apellidos, que se respeten márgenes y que la letra sea clara y legible.

En caso de que se compruebe la copia o intento de copia por parte del alumnado, el alumno deberá asistir a la evaluación final FP mediante los procedimientos estipulados en el punto

Con respecto a actividades, trabajos y prácticas no se admitirán aquellos que estén copiados

directamente de Internet, de cualquier otra fuente bibliográfica o de otro alumno.

Con carácter general no se repetirán exámenes ni se harán recuperaciones, ante algún caso excepcional se podrá repetir un examen previa consulta al Equipo Educativo, la decisión de este órgano será inapelable.

Las actividades complementarias son obligatorias, para la evaluación de dichas actividades se realizará una memoria referida a dicha actividad.

En el caso de que un instrumento de evaluación asociado a uno o varios CE no pudiera ser realizado el peso de la nota se repartirá de forma equitativa entre cada uno de los otros instrumentos del RA o de la Unidad de Trabajo.

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

La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación correspondiente descrita en el apartado 13.2. Será:

a) En caso de superar el proceso. La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el resultado de la media aritmética entre la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación y la obtenida en el proceso de recuperación, garantizándose, en todo caso, la calificación mínima de cinco.

b) En caso de no superar el proceso. La calificación será la obtenida en aplicación del cálculo descrito anteriormente (media aritmética), siempre que la calificación resultante no sea inferior a la obtenida en la evaluación objeto de recuperación, en cuyo caso se mantendría esta última.

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.

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

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

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

Se observará:

Por el índice de éxito de los alumnos y alumnas en su proceso de evaluación

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.

Por la valoración del alumnado.

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.

En este cuestionario, anónimo, el alumnado valorará:

- 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

Por el grado de aceptación del alumnado en las empresas del entorno.

El departamento ha confeccionado un cuestionario dirigido a las empresas que han participado en el Programa de FCT, al menos durante tres años, en el que se valora, por parte de la empresa:

- Integración en el sistema productivo y de relaciones laborales
- Adaptación a cambios organizativos y de control
- Competencia profesional (conocimientos, procedimientos, habilidades, ritmo de trabajo…)
- Actitudes (responsabilidad e iniciativa, seguimiento de normas, trabajo en equipo, autocrítica...)
- Elementos que se sugiere se incorporen al aprendizaje (parámetros de control, métodos, técnicas…)
- Grado de satisfacción general

		A través de la Plataforma "Moodle Centros" de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
		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)
	X	Otras (especificar): CLASSROOM

ANEXO II
FORMACION DUAL

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, relativa a la ordenación e integración de la Formación Profesional, junto con el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que regula el Sistema de Formación Profesional, han instaurado un nuevo modelo para estas enseñanzas.

En particular, la Ley Orgánica 3/2022 establece la necesidad de reinventar el modelo de Formación Profesional para responder eficazmente a las demandas de la ciudadanía a lo largo de su vida laboral, así como a las exigencias del tejido productivo. Este enfoque busca evitar comprometer objetivos esenciales para el siglo XXI, ya que los rápidos avances tecnológicos y económicos requieren una cualificación adecuada y una flexibilidad del capital humano que permita su adaptación a los cambios constantes de la economía y la tecnología. Esta ley quiere impulsar la dimensión dual de la Formación Profesional y de sus vínculos con el sistema productivo en un marco de colaboración.

En este contexto, la nueva Formación Profesional permite cursar el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, combinando periodos de formación en el centro educativo con prácticas en empresas del sector y de la zona. Esto garantiza una mayor adecuación a las necesidades específicas que las empresas locales requieren de los candidatos en sus ofertas laborales.

Esta formación Profesional se distingue como un modelo en el que el alumnado alterna la formación teórica en el centro educativo con experiencias prácticas en la empresa. Para los estudiantes, este modelo resulta más motivador, ya que aprenden en un entorno de trabajo real y pueden comprobar cómo los conocimientos adquiridos se aplican directamente en el ámbito empresarial.

Nuestro proyecto para el curso 24/25 se acoge a la modalidad de régimen general que requiere una formación en la empresa de entre el 25 y el 35% de la duración total del ciclo formativo y contempla el 20% de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales dualizados. Nuestro proyecto, durante el 1º curso escolar del año 24/25 contempla la dualización de los módulos profesionales Preelaboración y Conservación de Alimentos, Técnicas Culinarias y Procesos Básicos de Pastelería y Repostería.

El proyecto contempla el desarrollo de 700 horas en las empresas de las 2000 horas de las que consta el ciclo formativo lo que hace un 35 % del mismo dualizado. Durante el 1º curso asistirán a la empresa 350 horas y durante el 2º curso asistirán a las empresas 350 horas.

Durante el 1º curso las fechas en alternancia serán del 10 de marzo de 2025 al 23 de mayo de 2025.

El módulo "Técnicas Culinarias" de 288 horas de duración, tendrá un total de 135 horas en las diferentes empresas colaboradoras del sector; buscando una formación lo más completa posible.

ANEXOIII
FORMACIÓN EN LA EMPRESA

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	%	Actividades	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	2,08%	Elaboración y terminación de elaboraciones culinarias.	Rúbrica de evaluación al tutor de empresa
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	2,78%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y	f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	1,85%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa

aplicando los diferentes procedimientos.				
5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	3,33%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa
6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	1,85%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa