



Programación Didáctica del curso 2025/26

Departamento:

Programación del módulo: Técnicas elementales de preelaboración

Código: 3034

Ciclo Formativo: G. D. Grado Básico de Cocina y Restauración

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.
 - DECRETO 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
 - 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.
- ORDEN de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- EVALUACIÓN
 - Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional 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). (Actualmente concluido, pero con vigencia referencial para la planificación y mejora educativa)
- 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.universidadlaboralde malaga.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.

	Plan/Programa	Estado	Coordinador/a
Participación de oficio	Bibliotecas Escolares		Luis Gabriel David García
	Bienestar Emocional		Antonio María Hernández Sánchez
	Plan de apertura de centros docentes		Irene Jiménez Martín
	Plan de igualdad de género en educación de Andalucía		Fernando González López
	Planes de compensación educativa		Cristina Naranjo Cadenas
	TDE (Plan de Actuación Digital – Código Escuela 4.0)		TDE: Marcos Antonio Guerrero Padilla Juan Jesús Larrubia Martínez
Convocatoria General	ALDEA		Área Gómez Soubrier
	AulaDjaque		Pablo Montoro Escaño



	Convocatoria Específica	Emprendimiento Educativo		María del Mar Fernández de Giles	
		Hábitos de Vida Saludable		Clara Sánchez Jerez	
		Programa Fénix Andalucía		Noelia Amores Herrera	
		Red Andaluza: Escuela “Espacio de Paz”		Virginia García Barea	
		STEM		José Luis de Posada Vela	
		Programa de Atención Socioeducativa ZTS			
		Más Equidad	Solicitado	Francisco Manuel Porcel Granados	
		Pacto de Estado: Prevención de la Violencia de Género 2025	Solicitado	Fernando González López	
		PROA	Solicitado		

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 2022/2023 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula ATECA.

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, como 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

Durante el curso 2025/2026 se imparte docencia a un total de 89 unidades, que se reparten del siguiente modo:

Enseñanza Secundaria Obligatoria

- 1º de E.S.O. 8 grupos



- 2º de E.S.O. 8 grupos
- 3º de E.S.O. 8 grupos
- 4º de E.S.O. 6 grupos

Bachillerato

- 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 2,5 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4,5 + 4 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1 + 1 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (General) 0,5 + 0,5 grupos.

Aula Específica

- 1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica) 1 grupo

En relación a la formación profesional, en el centro tienen cabida un total de 8 familias profesionales:

- Actividades físicas y deportivas.
- Administración y gestión.
- Agraria.
- Hostelería y turismo.
- Química.
- Seguridad y medioambiente.
- Servicios socioculturales y a la comunidad.
- Textil, confección y piel.

Formación Profesional de Grado Básico

- 1º y 2º G.D.C.F.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B. (Cocina y restauración) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Agrojardinería y composiciones Florales) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Cocina y restauración) 1+1 grupos

Formación Profesional de Grado Medio

- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Operaciones de Laboratorio 2+1 grupos



- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Gestión Administrativa 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Jardinería y Floristería 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos

Formación Profesional Grado Superior

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

Profesorado y PAS

Durante el curso 2025-2026 imparten docencia un total de 199 profesores/as (donde se incluyen a 9 PTs).

Personal de Administración y Servicios: 21

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 GDGBEEE 1ºGDCFGB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Fcº Javier Martín Rebollo Outman Ben Saddik Achach	1º GDGBEEE 1ºGDCFGB



3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación	Fcº Javier Martín Rebollo Outman Ben Saddik Achach	1º GDBEEE 1º GDCFGB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDEFPB 2º GDCFGB
3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
3005.	Atención al Cliente	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º vPEFPB 2º GDCFGB
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Carlos Rojas Moratilla	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
0046.	Preelaboración y Conservación de Alimentos	Manuel Á. Campos González Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
0047.	Técnicas Culinarias	Manuel Á. Campos González Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
0048.	Productos Culinarios	Emilio J. Rumbado Martín	2º GDCFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Carlos Rojas Moratilla	1º GDCFGM
0028.	Postres en Restauración	Rafael Cristóbal Rubio Fernández	2º GDCFGM
3132	Formación en Centros de Trabajo FCT	Emilio Rumbado Martín José Ángel Castro Liñán	2º GDCFGB 2º GDCFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Carlos Rojas Moratilla	2º GDCFGM
Opt.62 43	Cocina tradicional andaluza y los productos de proximidad	Carlos Rojas Moratilla	2º GDCFGM
1708.	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo	Carlos Rojas Moratilla Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
1713	Proyecto intermodular	Emilio J. Rumbado Martín	2º GDCFGM
2.2. Los módulos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos			



Código	Módulo	Profesor/a	Curso
0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	María Dolores López Santiago María José Álvarez Pinazo	1º CFGM
1664.	Digitalización Aplicada al Sistema Productivo	Francisco González López Sergio González de Oses	1º CFGM
0156	Inglés Profesional	Laura Triguero Pérez	2º CFGM
3009.	Ciencias Aplicadas I	Raúl Sergio González Ruiz Juan Larrubia Martínez	1º GBEEE 1º CFGB
3042.	Ciencias Aplicadas II	Manuel García López Raúl Sergio González Ruiz	2º PEFPB 2ºCFGB
3011.	Comunicación y Sociedad I	Macarena Ruiz Levva María Medina Naranjo	1º GBEEE 1º CFGB
3012.	Comunicación y Sociedad II	Susana Bueno Gallardo Fernando González López	2º PEFPB 2º CFGB
1709	Itinerario Personal para la Empleabilidad I	María Fernández de Giles	1º CFGM
1710	Itinerario Personal para la Empleabilidad II	María Fernández de Giles Paula Soria Pérez	2º CFGM

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo, según lo establecido en la Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico-sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.



- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias, y sus técnicas asociadas, propias del bar-restaurante aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- m) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- n) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.



- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

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

El módulo Técnicas Elementales de Preelaboración código 3034, está asociado a la unidad de competencia Catálogo Nacional de Cualificación Profesional:

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

El presente módulo tiene 192 horas y está desarrollado en el título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:



Denominación: Cocina y Restauración. Nivel: Formación Profesional Básica.

Duración: 2.000 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3- (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica, además de los fines y objetivos establecidos

con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, contribuirán, según el artículo 40.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. (Artículo 2 Decreto 135/2016)

Los módulos profesionales de las enseñanzas de Formación Profesional Básica estarán constituidos por áreas de conocimiento teórico-prácticas cuyo objeto es la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida. También la Consejería competente en materia de educación podrá ofertar ciclos formativos de Formación Profesional Básica dirigidos a personas mayores de 17 años y que no estén en posesión de un título de Formación Profesional ni de cualquier otro título que acredite la finalización de estudios secundarios completos. (Artículo 3. Decreto 135/2016)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples



aplicaciones.

- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

Además, dicha formación se relaciona con estos otros objetivos que se incluirán en este módulo

profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Este módulo tiene carácter dual de la enseñanza, lo que significa que la Formación del alumnado que se desarrolla de forma compartida entre el centro docente y la empresa u organismo equiparado, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.



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.

En el contexto del Ciclo Formativo de Grado Básico (CFGb) en Cocina y Restauración bajo el marco de la nueva Ley de Educación Dualizada, la evaluación y clasificación del alumnado se basa en un enfoque integral que combina el rendimiento académico en el centro educativo con la adquisición de competencias prácticas en el entorno laboral. Este modelo dualizado ofrece una evaluación continua que tiene en cuenta tanto los aprendizajes teóricos como la aplicación práctica en situaciones reales de trabajo.

Resultado de Aprendizaje (RA1):

Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.

Peso total: 20 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Estructura organizativa y funcional.	a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.	Ejercicios y prácticas en clase.	14,28 %	Preguntas sobre la recepción de mercancías.	Observación directa / Rúbrica.		1,4



Medidas de prevención y seguridad.							
	b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.	Exploración a través de preguntas y observación directa semanal.	14,28 %	Selección de productos para elaboraciones programadas.			1,4
	c) Se ha llenado la hoja de solicitud siguiendo las normas pre establecidas.	Ejercicios prácticos de gestión interna.	14,28 %	Simulación de fichas de solicitud y control de materias primas.			1,4
	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.			Selección práctica de géneros según rotación (FIFO).	Observación directa. Rúbrica de evaluación.	14,28 %	1,4
	e) Se ha comprobado la coincidencia entre cantidad y calidad de lo solicitado y lo recibido.	Observación directa semanal.	14,28 %	Control de recepción y registro de incidencias.			1,4
	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa. Rúbrica de evaluación.	14,28 %	Actividad práctica de distribución interna.			1,4
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa	Observación directa.	14,28 %	Ejecución de tareas aplicando medidas de higiene y			1,4



	higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y medioambiental.			seguridad.			
TOTAL			100 %				10 puntos

Resultado de Aprendizaje (RA2):

Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

Peso total: 20 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Clasificación y descripción de maquinaria, batería, útiles y herramientas de cocina. Ubicación y distribución.	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	Ejercicios y prácticas en clase y en casa. Exploración a través de preguntas.	20 %	Clase magistral. Identificación y clasificación de equipos en taller.			2
	b) Se han reconocido las aplicaciones básicas de cada máquina, batería, útil y herramienta.	Observación directa y preguntas en taller.	20 %	Actividades de identificación y uso en contexto real.			2
Procedimientos	c) Se han realizado las			Práctica guiada de	Observación	20 %	2



de uso y mantenimiento. Medidas de prevención y seguridad.	operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.			encendido, calibrado y comprobación de equipos.	directa. Rúbrica de evaluación.		
	d) Se han realizado operaciones de preparación y mantenimiento de maquinaria, batería y útiles.	Observación directa y preguntas en taller.	20 %	Actividades de limpieza, conservación y control de uso.			2
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad e higiene en el manejo de maquinaria y utensilios.	Observación directa y rúbrica.	20 %	Evaluación práctica de seguridad, higiene y ergonomía.			2
TOTAL			100 %				10 puntos

Resultado de Aprendizaje (RA3):

Realiza operaciones previas de manipulación aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo con las normas establecidas e instrucciones recibidas.

Peso total: 20 %

Contenidos	Criterios de Evaluación	Procedimientos e	Peso	Propuesta de	Procedimientos	Peso	Nota
------------	-------------------------	------------------	------	--------------	----------------	------	------



	(CE)	Instrumentos de Evaluación Presencial	(%)	Tareas	e Instrumentos de Evaluación Dual	(%)	(sobre 10)
Limpieza y preparaciones previas al corte o racionado de géneros.	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Pruebas prácticas. Observación directa semanal.	12,5 %	Clase magistral en el taller. Realización de preelaboraciones básicas.			1,25
	b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas y los equipos necesarios.	Pruebas prácticas y ejercicios en clase.	12,5 %	Aplicación práctica de técnicas básicas según género.			1,25
	c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, siguiendo los procedimientos establecidos.			Ejecución de limpieza y pelado de géneros.	Pruebas prácticas en entorno laboral. Rúbrica ponderada.	12,5 %	1,25
Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones.	Observación directa y ejercicios prácticos.	12,5 %	Práctica de cortes elementales según género.			1,25
	f) Se han ejecutado las técnicas de corte básico siguiendo los procedimientos	Observación directa. Rúbrica.	12,5 %	Elaboración de cortes controlando uniformidad y desperdicio.			1,25



	establecidos.						
Procedimientos intermedios de conservación.	g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación según las necesidades de las materias primas.	Observación directa.	12,5 %	Actividades de conservación y refrigeración intermedia.			1,25
Normas higiénico-sanitarias.	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de higiene y seguridad alimentaria.	Observación directa.	12,5 %	Evaluación del cumplimiento de PRL y manipulación higiénica.			1,25
TOTAL			100 %				10 puntos

Resultado de Aprendizaje (RA4):

Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, aplicando las técnicas y procedimientos adecuados según normas establecidas e instrucciones recibidas.

Peso total: 20 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Técnicas de corte y	a) Se han relacionado las técnicas elementales con	Pruebas prácticas y ejercicios en clase.	16,67 %	Clase magistral sobre cortes.			1,7



obtención de piezas con denominación.	las especificidades de las materias primas y sus aplicaciones.			Prácticas de preelaboración según producto.			
	b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y herramientas.	Observación directa semanal. Rúbrica.	16,67 %	Ejecución práctica en taller de cocina.			1,7
	d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos relacionándolos con su aplicación.			Identificación de cortes profesionales (juliana, mirepoix, etc.).	Observación directa y rúbrica de práctica.	16,67 %	1,7
	e) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa.	16,67 %	Elaboración y presentación de cortes específicos.			1,7
	f) Se han desarrollado procedimientos intermedios de conservación según el uso posterior.	Observación directa y rúbrica.	16,67 %	Conservación intermedia de piezas cortadas.			1,7
	g) Se han realizado todas las operaciones respetando la normativa	Observación directa.	16,67 %	Aplicación práctica de normas de seguridad			1,7



	higiénico-sanitaria.			alimentaria.			
TOTAL			100 %				10 puntos

Resultado de Aprendizaje (RA5):

Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Peso total: 10 %

Contenidos	Criterios de Evaluación (CE)	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Presencial	Peso (%)	Propuesta de Tareas	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Dual	Peso (%)	Nota (sobre 10)
Descripción y características de las técnicas de regeneración. Fases y puntos clave.	a) Se han identificado las materias primas con posibles necesidades de regeneración.	Ejercicios y prácticas en clase. Exploración a través de preguntas.	20 %	Clases prácticas. Ejecución de distintos procesos de regeneración (descongelación, baño maría, horno, microondas, etc.).			2
	b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración en cocina.	Pruebas prácticas y observación directa.	20 %	Aplicación de técnicas de regeneración en el aula-taller.			2
	c) Se han identificado y seleccionado los equipos	Observación directa y rúbrica.	20 %	Selección de métodos según			2



	y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.			producto y equipo.			
	d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.			Aplicación práctica de regeneración controlada.	Observación directa. Anotación en rúbrica ponderada.	20 %	2
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y medioambiental.	Observación directa y ejercicios prácticos.	20 %	Evaluación de seguridad, higiene y sostenibilidad en el proceso.			2
TOTAL			100 %				10 puntos



6. Competencias profesionales, personales y sociales

Según el artículo 2.1. del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero por el que se regulan los aspectos específicos de la Formación Profesional Básica y se fijan sus currículos básicos:

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y Bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Según la Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- e) Ejecutar los procesos básicos 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.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas



- establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
 - k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
 - l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
 - m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
 - n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
 - ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
 - o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
 - p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
 - q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
 - r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
 - s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
 - t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
 - u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
 - v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta



para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.

- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con el módulo

La formación del módulo se relaciona con las competencias profesionales, personales y sociales:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico- sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos 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.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

Además, dicha formación se relaciona con estas otras competencias personales y sociales que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y



- organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
 - v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
 - w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
 - x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
 - y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
 - z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional,
- de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

7. Distribución temporal de contenidos

En el mes de febrero se inician el periodo de prácticas en empresa DUAL.

Trimestre	Unidades didácticas	Duración	Contenido
1er Trimestre	1. Acopio y distribución de materias primas	24 horas	Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Medidas de prevención y seguridad Estructura organizativa y funcional.
	2. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas	18 horas	Clasificación de los equipos de cocina. Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina
	3. Maquinaria de cocina	18 horas	Descripción y clasificación. Ubicación y distribución. Procedimientos de uso y mantenimiento. Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.



	4.Batería, útiles y herramientas	18 horas	Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina. Ubicación y distribución. Procedimientos de uso y mantenimiento. Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.
2do Trimestre	5.- Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas	48 horas	Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. Tratamientos específicos para cierta materia prima. Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. Procesos intermedios de conservación.
	6.- Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación	48 horas	Cortes específicos y piezas con denominación. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. Procesos intermedios de conservación. Medidas de prevención y seguridad.



3er Trimestre	7.Regeneración de materias primas	18 horas	Descripción y características de las técnicas de regeneración. Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.	

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.

IGUALDAD DE GÉNERO.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual.

Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc

Durante este curso se hará especial hincapié en la **IGUALDAD DE GÉNERO** poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

9. Metodología



La Metodología Didáctica puede entenderse como el conjunto de decisiones clave que guían el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje dentro del aula. Esto implica no solo los métodos de enseñanza, sino también el uso combinado de los recursos didácticos disponibles. En el diseño de esta programación, las metodologías seleccionadas están orientadas a que el alumnado logre los Resultados de Aprendizaje necesarios para superar los módulos específicos, facilitando la adquisición significativa de los contenidos, los cuales se detallan en cada Unidad Didáctica. Teniendo en cuenta que dicha programación también atiende al Ciclo formativo básico específico tenemos que tener en cuenta que hay que aplicar metodologías innovadoras que permitan al alumnado con Neae la adquisición con garantías de los objetivos del módulo; la adaptación de los contenidos para este tipo de alumnado será fundamental para alcanzar el éxito.

En el taller de cocina, los diferentes procedimientos aplicados permiten que los estudiantes adopten métodos que fomentan la precisión, el orden y la exactitud, lo que respalda la importancia del método del ensayo y error.

Orientaciones metodológicas:

1. Partir de los conocimientos previos:

Es esencial iniciar el proceso educativo considerando lo que los estudiantes ya saben y sus intereses vocacionales. Además, se deben tomar en cuenta sus diferencias individuales para ajustar los ritmos de aprendizaje y atender a sus expectativas, preferencias y motivaciones.

2. Fomentar la motivación:

El aprendizaje debe enfocarse en superar obstáculos desafiantes pero alcanzables. Diversificar los métodos de enseñanza y alternar los recursos educativos permite crear un entorno dinámico y estimulante que capte el interés del alumnado.

3. Dar sentido a las tareas:

Asegurarse de que los estudiantes comprendan el propósito de lo que hacen es fundamental para que encuentren significado en las actividades. Estas deben alinearse con los objetivos previstos y facilitar la participación del grupo, promoviendo el respeto y el reconocimiento de las contribuciones individuales.

4. Flexibilidad:

Es vital aplicar estrategias pedagógicas adaptativas que permitan la inclusión de todo el alumnado en las actividades, considerando sus particularidades, los recursos disponibles y el contexto familiar y escolar.

5. Evaluar y ajustar:



La evaluación continua del proceso permite corregir y ajustar la metodología según los resultados obtenidos. Esto incluye tanto la intervención del docente como la organización del tiempo y los recursos utilizados, asegurando que las estrategias sean adecuadas para las necesidades del grupo.

Este enfoque busca un aprendizaje constructivista, donde la experiencia y la práctica guíen el proceso formativo, siempre con una perspectiva flexible y ajustada a las particularidades del alumnado.

Actividades Complementarias

Para alinear las actividades complementarias con la Metodología Didáctica expuesta, es esencial que estas refuerzen los principios de aprendizaje significativo, interdisciplinariedad, motivación y flexibilidad. A continuación, se proponen varias actividades complementarias:

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: HOS-01	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita al salón HyT
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	2º

2. Talleres interdisciplinares:

Organizar talleres que combinen diferentes disciplinas, como la química y la cocina, la historia y la gastronomía, o la economía y la gestión de recursos. Por ejemplo, un taller sobre la fermentación de alimentos puede relacionar la biología con las técnicas culinarias, integrando conocimientos previos y nuevos aprendizajes de manera constructiva.

3. Proyectos colaborativos:

Crear proyectos de grupo en los que los estudiantes deban planificar y ejecutar un menú completo, desde la elaboración del presupuesto hasta la presentación final. Esto no solo fomenta la cooperación y el respeto a la diversidad, sino que también permite evaluar y corregir errores a lo largo del proceso, en línea con el principio de "aprendizaje a partir del error".

4. Simulaciones de entornos laborales:

Realizar simulaciones de escenarios de trabajo reales en el aula, donde los estudiantes deben enfrentarse a situaciones típicas del sector de la hostelería, como la gestión de un servicio en cocina o la atención a clientes. Esta actividad práctica les permitirá desarrollar competencias profesionales y sociales, mejorando su integración en el mundo laboral.

5. Proyectos de sensibilización medioambiental:

Impulsar actividades relacionadas con la sostenibilidad en la cocina, como el uso responsable de recursos, el reciclaje de alimentos o la reducción de desperdicios. Se podrían realizar campañas de concienciación dentro del centro, alineando esta acción con la educación medioambiental y el



consumo responsable.

6. Participación en conmemoraciones temáticas:

Participar activamente en eventos escolares como el Día del Medio Ambiente, el Día de la Igualdad o el Día de la Paz, realizando actividades que conecten los contenidos del módulo con la reflexión social. Por ejemplo, en el Día de la Mujer, se podría organizar un taller que destaque el papel de las mujeres en la gastronomía.

7. Charlas y encuentros con expertos:

Invitar a chefs o profesionales de la industria de la restauración para que compartan sus experiencias y conocimientos. Estos encuentros ayudarán a los estudiantes a comprender mejor la realidad del mundo laboral y la relevancia de los aprendizajes que están adquiriendo.

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

Estas actividades ayudan a mejorar la comprensión lectora y refuerzan el aprendizaje práctico en el contexto de la cocina, al mismo tiempo que promueven habilidades de análisis, reflexión y discusión.

Lectura de recetas simples en libros de cocina

Actividad: Seleccionar una receta básica de un libro de cocina (por ejemplo, una receta de pasta o una ensalada sencilla) y leerla en clase. Luego, se pueden discutir los ingredientes, el procedimiento y las técnicas mencionadas.

- Objetivo: Mejorar la comprensión lectora de términos básicos de cocina y seguir instrucciones sencillas.
- Tarea: Despues de la lectura, los estudiantes deben escribir un resumen de la receta en sus propias palabras y explicar los pasos a seguir para prepararla. También pueden identificar las palabras clave (verbos de acción, ingredientes, utensilios).

Lectura de artículos sobre técnicas de cocina

Actividad: Leer un artículo breve sobre una técnica culinaria básica, como el corte en juliana o cómo cocer al vapor. Los artículos pueden encontrarse en revistas de cocina o blogs especializados en internet.

- Objetivo: Familiarizar al alumnado con técnicas esenciales de cocina y desarrollar la capacidad para seguir instrucciones escritas.
- Tarea: Los estudiantes deben hacer un esquema simple del proceso descrito y, posteriormente, realizar la técnica en una práctica de cocina. Pueden también ilustrar el paso a paso o identificar las herramientas necesarias para realizarla.

Análisis de fragmentos de libros sobre historia de la gastronomía



Actividad: Leer un fragmento breve de un libro sobre la historia de la gastronomía, centrándose en cómo evolucionó un plato tradicional (como la pizza o la paella) a lo largo del tiempo.

- Objetivo: Introducir al alumnado en el contexto cultural e histórico de la cocina.
- Tarea: Tras la lectura, los estudiantes deben identificar las diferentes influencias (regionales, culturales) que han contribuido a la evolución del plato y compartir ejemplos de cómo este plato ha cambiado en sus propias casas o regiones.

Taller de lectura de blogs o artículos en línea

Actividad: Elegir un artículo sencillo de un blog de cocina en internet que trate sobre consejos prácticos en la cocina (por ejemplo, "10 trucos para cocinar arroz perfecto" o "Cómo organizar tu cocina de manera eficiente").

- Objetivo: Desarrollar la habilidad de extraer información práctica de lecturas breves y útiles para el día a día en la cocina.
- Tarea: Tras la lectura, los estudiantes deben aplicar uno de los consejos en una práctica real y compartir los resultados con la clase, reflexionando sobre la utilidad del artículo.

Lectura y debate sobre artículos de cocina saludable

- Actividad: Leer un artículo sobre la importancia de una alimentación saludable, como los beneficios de incorporar más vegetales o las ventajas de reducir los azúcares refinados.
- Objetivo: Desarrollar la conciencia sobre la importancia de la alimentación equilibrada, aplicando los conocimientos a sus hábitos diarios.
- Tarea: Tras la lectura, se realiza un debate en clase donde los estudiantes discuten las ventajas de ciertos hábitos alimenticios y proponen cambios en su dieta personal basados en la información leída.

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:
 - o Aula polivalente.
 - o Aula taller de cocina y repostería.
 - o Aula ATECA.

Libro de texto (aprobado por el departamento de hostelería):

- Procesos básicos de pastelería y repostería. Ed. Altamar (ISBN:9788417872915)

Apuntes del profesor

Prensa y revistas especializadas

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.

En este apartado se contempla el mapa de relaciones curriculares, integrando los Resultados de Aprendizaje (RA), los Criterios de Evaluación (CE), y las competencias generales y específicas del Ciclo Formativo asociadas al módulo, de acuerdo con la normativa vigente. Estos elementos están alineados con los objetivos formativos, garantizando una progresión coherente en el aprendizaje del alumnado.

Procedimientos e instrumentos de evaluación continua

La evaluación en este módulo sigue un enfoque de evaluación continua, donde se valoran de manera progresiva tanto los Resultados de Aprendizaje (RA) como los Criterios de



Evaluación (CE), en concordancia con las competencias y objetivos del ciclo formativo. Este modelo tiene como finalidad monitorizar el progreso constante del alumnado, fomentando la adquisición gradual de competencias y facilitando el desarrollo de un aprendizaje significativo.

Para implementar la evaluación continua, se requiere la asistencia regular y participación activa del alumnado en todas las actividades programadas, tanto teóricas como prácticas. Este enfoque asegura que el estudiante tenga múltiples oportunidades para demostrar su aprendizaje a lo largo del curso, reduciendo la dependencia de evaluaciones puntuales.

Ausencias y recuperación

En caso de ausencias del alumnado, especialmente si coinciden con actividades clave de evaluación, puede darse la imposibilidad de aplicar determinados CE en el marco de la evaluación continua. No obstante, se garantizará que el alumnado tenga la oportunidad de recuperar dichas actividades evaluativas a través de los períodos de recuperación o mejora de la calificación. Estos períodos están diseñados para que el estudiante pueda cumplir con los criterios de evaluación pendientes.

- En 1º curso, el periodo de recuperación tendrá lugar entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final.
- En 2º curso, este proceso de recuperación se desarrollará entre la segunda evaluación parcial y la evaluación final.

El sistema de recuperación está pensado para ofrecer una segunda oportunidad a los estudiantes, garantizando su derecho a ser evaluados en todos los aspectos fundamentales del currículo. Además, durante estos períodos, se podrán ajustar las estrategias pedagógicas según las necesidades individuales, promoviendo un enfoque de evaluación formativa que permite identificar áreas de mejora de forma continua.

Instrumentos de evaluación y adaptabilidad

La evaluación se llevará a cabo mediante una variedad de instrumentos diseñados para abarcar de manera completa los CE y RA establecidos. Estos instrumentos pueden incluir:

- Pruebas escritas para evaluar los conocimientos teóricos.
- Observación directa en actividades prácticas para valorar las competencias técnicas y actitudinales.
- Proyectos individuales y en grupo para medir la capacidad de aplicar conocimientos de manera colaborativa y autónoma.
- Cuestionarios de autoevaluación que permitan a los estudiantes reflexionar sobre su propio progreso.



Además, se prestará especial atención a la diferenciación de los métodos de evaluación para garantizar que se ajusten a los distintos estilos de aprendizaje y ritmos del alumnado. De este modo, se busca no solo evaluar los resultados, sino también el proceso de aprendizaje, permitiendo que el alumnado sea consciente de sus avances y áreas de mejora.

Seguimiento individualizado y flexibilización

El proceso de evaluación continua permitirá realizar un seguimiento personalizado del progreso de cada estudiante, identificando sus puntos fuertes y aquellas áreas en las que requiera más apoyo. Este enfoque facilita la adopción de medidas de refuerzo y adaptación de las estrategias didácticas según las circunstancias individuales, garantizando así la inclusión educativa y la igualdad de oportunidades.

Finalmente, el proceso evaluativo contempla una revisión constante de los métodos utilizados, de manera que se puedan realizar ajustes en la planificación y en la intervención pedagógica en función de los resultados obtenidos. Esto asegura una mejora continua en el proceso de enseñanza - aprendizaje, promoviendo la reflexión docente y la optimización de las estrategias pedagógicas.

Con carácter previo al inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, el alumnado deberá haber superado, durante el primer curso, los resultados de aprendizaje correspondientes a la prevención de riesgos laborales, así como los relativos al módulo Itinerario para la Empleabilidad I, con independencia de que dicho módulo esté o no dualizado. Dicha evaluación se llevará a cabo mediante los siguientes instrumentos:

- Pruebas escritas de carácter teórico, destinadas a comprobar la adquisición de los conocimientos fundamentales en materia de prevención y seguridad.
- Observación sistemática de las buenas prácticas durante el desarrollo de las actividades formativas en el aula-taller, valorando la aplicación de las normas de seguridad, higiene y comportamiento profesional.

12.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.

La **evaluación** es un componente fundamental del proceso de enseñanza-aprendizaje, ya que permite medir y valorar el progreso del alumnado en relación con los objetivos propuestos. A través de la evaluación, no solo se determina el nivel de adquisición de conocimientos y competencias, sino que también se identifican las áreas de mejora y fortalezas individuales. Además, la evaluación es una herramienta clave para el docente, ya que ofrece información valiosa para ajustar la metodología, adaptar el diseño de las actividades y garantizar una enseñanza personalizada y eficaz. Este proceso debe ser continuo, sistemático y transparente, favoreciendo así el desarrollo integral del alumnado.

Evaluación Inicial:



La **Evaluación Diagnóstica** es el punto de partida del proceso educativo. A través de esta, se busca obtener un conocimiento preciso de las características del alumnado, tanto a nivel personal como académico. Este diagnóstico me permitirá diseñar estrategias didácticas adecuadas y ajustar mi práctica docente a las necesidades reales de los estudiantes. Esta evaluación debe realizarse al inicio del curso y se llevará a cabo utilizando diferentes herramientas, como preguntas abiertas para fomentar la participación, cuestionarios cortos tipo test, entrevistas, entre otros.

Los resultados de esta evaluación reflejan que, como era de esperar, el 90% del grupo no posee conocimientos previos relacionados con los contenidos de este módulo. Sin embargo, dos estudiantes sí cuentan con algo de experiencia, ya que han trabajado como ayudantes en algún restaurante. A pesar de la falta de conocimientos previos, el grupo ha demostrado un alto interés por la materia y una fuerte motivación por aprender el oficio de cocinero/a. Esto hace que la enseñanza sea fluida y gratificante, dado que la mayoría colabora activamente en clase.

Evaluación Continua:

A lo largo del curso, se implementará una **Evaluación Continua** para hacer un seguimiento constante del progreso del alumnado. Esta evaluación se basará en la recogida de datos de forma continua y sistemática, obtenida a través de las actividades que el alumnado irá desarrollando. De este modo, se podrá monitorear en tiempo real tanto el desempeño individual como grupal. Esta información permitirá ajustar la metodología y rediseñar las actividades, si es necesario, para garantizar un aprendizaje efectivo durante todo el proceso educativo.

Evaluación Final:

En la **Evaluación Final**, se valorarán los resultados obtenidos a lo largo del curso, tomando como referencia los criterios de evaluación establecidos para cada **Resultado de Aprendizaje**. Estos criterios están ponderados con un valor porcentual, lo que facilitará una calificación objetiva y transparente. Este proceso asegura que la evaluación refleje el grado de superación de los objetivos propuestos y permite verificar el nivel de adquisición de los conocimientos y habilidades trabajadas durante el módulo.

Para implementar una evaluación continua en el aula, es importante utilizar una variedad de procedimientos e instrumentos que permitan monitorear el progreso del alumnado de manera constante, considerando sus diferentes habilidades y ritmos de aprendizaje. Los instrumentos y procedimientos que se utilizarán para llevar a cabo este tipo de evaluación:

1. Observación directa

- Procedimiento: El docente observa a los estudiantes en actividades prácticas o



durante la ejecución de tareas cotidianas.

- Instrumento: Se pueden usar rúbricas de observación que incluyan indicadores específicos de competencias, como la precisión en la ejecución de tareas, el manejo de herramientas, o la organización y limpieza en la cocina.
- Finalidad: Evaluar el progreso de los estudiantes en tiempo real, identificando áreas de mejora y reforzando el aprendizaje en el mismo momento.

2. Cuadernos de trabajo o diarios de aprendizaje

- Procedimiento: Los estudiantes registran sus avances y reflexiones en un diario de aprendizaje o cuaderno de trabajo.
- Instrumento: Se revisan los cuadernos periódicamente para evaluar el nivel de comprensión de los contenidos y las competencias adquiridas, además de promover la autoevaluación.
- Finalidad: Facilitar el seguimiento individual del progreso del estudiante, identificar áreas de dificultad y ayudar en la planificación de intervenciones pedagógicas.

3. Evaluaciones orales

- Procedimiento: Los estudiantes explican verbalmente los procedimientos que siguen en una tarea o técnica específica.
- Instrumento: Uso de rúbricas orales que valoren la claridad, precisión y coherencia en la exposición.
- Finalidad: Evaluar el nivel de comprensión teórica, la capacidad para comunicar el conocimiento y la justificación de decisiones prácticas.

4. Portafolios

- Procedimiento: Los estudiantes recogen y organizan una muestra representativa de sus trabajos y proyectos en un portafolio, que puede incluir recetas, informes y fotos de sus creaciones culinarias.
- Instrumento: El portafolio se evalúa al final de cada ciclo o trimestre, utilizando una rúbrica que valore tanto el progreso técnico como la reflexión crítica sobre el propio trabajo.
- Finalidad: Evaluar el desarrollo integral del estudiante a lo largo del curso, permitiendo la autoevaluación y el reconocimiento del propio progreso.

5. Pruebas escritas y cuestionarios

- Procedimiento: Los estudiantes realizan pruebas escritas periódicas sobre temas teóricos.
- Instrumento: Se emplean pruebas objetivas o de desarrollo que cubran los aspectos teóricos del módulo, complementando la evaluación práctica.



- Finalidad: Evaluar la adquisición de conocimientos teóricos que complementan las competencias prácticas.

6. Actividades de autoevaluación

- Procedimiento: Los estudiantes completan cuestionarios de autoevaluación después de realizar una actividad o un proyecto.
- Instrumento: Cuestionarios estructurados donde los estudiantes evalúan su propio desempeño y reflexionan sobre áreas que necesitan mejorar.
Finalidad: Fomentar la autorreflexión y el aprendizaje autónomo, motivando a los estudiantes a ser conscientes de su propio progreso.

7. Evaluaciones grupales y coevaluación

- Procedimiento: Los estudiantes evalúan el trabajo de sus compañeros o el desempeño de su equipo en tareas grupales.
- Instrumento: Se pueden diseñar rúbricas de coevaluación para valorar aspectos como la participación, el trabajo en equipo, y la colaboración.
- Finalidad: Promover la responsabilidad compartida y desarrollar habilidades de colaboración y crítica constructiva.

8. Proyectos y retos

- Procedimiento: Los estudiantes desarrollan un proyecto o reto, como la planificación y ejecución de un menú completo, donde deben aplicar las competencias adquiridas.
- Instrumento: Se pueden evaluar los proyectos o retos mediante rúbricas que incluyan tanto los resultados del trabajo (presentación, sabor, higiene) como la gestión del proyecto (organización, trabajo en equipo, toma de decisiones).
- Finalidad: Evaluar la capacidad de los estudiantes para integrar y aplicar conocimientos y habilidades en situaciones complejas y reales.

9. Exposiciones y presentaciones

- Procedimiento: Los estudiantes preparan y realizan exposiciones orales o visuales sobre un tema relacionado con el módulo (p. ej., técnicas culinarias o historia de un plato).
- Instrumento: Uso de rúbricas para valorar la claridad, organización, profundidad del contenido y la capacidad de comunicar conocimientos de manera efectiva.
- Finalidad: Desarrollar habilidades de comunicación y evaluar la comprensión teórica.

10. Prácticas de cocina con evaluación estructurada

- Procedimiento: Los estudiantes realizan prácticas guiadas en cocina, seguidas



- de una evaluación estructurada del desempeño.
- Instrumento: Rúbricas que midan la precisión técnica, la creatividad, la gestión del tiempo, y el cumplimiento de normas de higiene y seguridad.
- Finalidad: Evaluar directamente la competencia práctica en situaciones reales, integrando teoría y práctica.

Secuenciación y uso de los instrumentos

Para asegurar que la evaluación continua sea completa y justa, es importante que los instrumentos se utilicen de manera secuencial y en combinación. Por ejemplo, al comenzar una unidad didáctica, se puede partir de la observación directa y el diario de aprendizaje, y a medida que los estudiantes avanzan, se pueden incluir pruebas escritas, portafolios y proyectos integrados.

Este enfoque variado y equilibrado fomenta un proceso de evaluación continuo y formativo, que no solo mide el progreso del alumno, sino que también contribuye a su aprendizaje y desarrollo personal.

Deberemos de tener en cuenta que para nuestro ciclo formativo de grado básico específico , se adaptaran aquellos contenidos necesarios con el fin de poder facilitar a nuestro alumnado la posibilidad de poder llevar a cabo todo con garantías.

De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional, el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, y las Instrucciones de 16 de mayo de 2025 de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Junta de Andalucía, la evaluación del alumnado en los ciclos formativos tiene carácter continuo, formativo, objetivo e integrador, valorando el progreso del estudiante a lo largo del proceso de aprendizaje y su grado de adquisición de las competencias profesionales del módulo.

No obstante, y conforme a lo dispuesto en la Orden de 29 de septiembre de 2010, la aplicación de la evaluación continua requiere asistencia regular y participación activa en las actividades teórico-prácticas del módulo, especialmente en aquellas que implican operaciones previas de manipulación, limpieza, cortes básicos, obtención de piezas y regeneración de materias primas, donde la observación directa y la práctica supervisada son instrumentos esenciales de evaluación. Este módulo contempla, entre otros, contenidos y procedimientos relacionados con preparaciones previas, cortes, conservación intermedia y regeneración, con una duración total de 192 horas, tal y como recoge el currículo andaluz del título.

Pérdida del derecho a evaluación continua



El alumnado perderá el derecho a la evaluación continua cuando acumule faltas de asistencia, justificadas o injustificadas, superiores al 20 % del total de horas del módulo, esto es, más de 38 horas en *Técnicas elementales de preelaboración* (192 h). La pérdida se comunicará por escrito al alumno o alumna (y, en su caso, a sus tutores legales), dejando constancia en el acta de seguimiento, en el registro de tutoría y en el expediente académico. A partir de ese momento, el alumno o alumna pasará al régimen de evaluación final no continua.

Excepciones por causa justificada. De forma excepcional, el alumnado que acredite enfermedad prolongada, accidente o situaciones de fuerza mayor que le impidan asistir con regularidad podrá presentar la documentación justificativa. El Departamento de Hostelería y Turismo estudiará caso por caso la posibilidad de mantener la evaluación continua, mediante adaptación de actividades o presentación de evidencias alternativas que permitan valorar los resultados de aprendizaje (RA) afectados.

Evaluación no continua y recuperación

El alumnado que haya perdido la evaluación continua deberá demostrar la adquisición de los RA del módulo mediante una prueba objetiva y práctica final, valorada según los criterios de evaluación (CE) establecidos en esta programación. Además, podrá aportar evidencias complementarias (actividades, prácticas, informes o proyectos) que acrediten el logro parcial o total de los RA.

La prueba final abarcará los contenidos no superados y se estructurará así:

- Parte teórico-práctica: conocimientos sobre procedimientos de limpieza y preparación, cortes básicos y específicos, conservación intermedia, regeneración de materias primas y control de puntos clave, conforme al currículo del módulo.
- Parte práctica: ejecución de operaciones previas de manipulación, cortes elementales y obtención de piezas, y técnicas básicas de regeneración, con verificación de resultados mediante rúbrica de observación directa.
- Evaluación de PRL: comprobación del cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales durante todas las operaciones del proceso (manipulación, corte, uso de útiles y equipos, limpieza y orden del puesto).
- La superación de esta prueba final permitirá recuperar el módulo en la convocatoria correspondiente y obtener la calificación final de acuerdo con los criterios y ponderaciones fijados por el Departamento.

12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión “pruebas programadas”.

Estas pruebas programadas permiten medir el progreso del alumnado de manera continua y equilibrada, favoreciendo la integración de conocimientos teóricos y habilidades prácticas, y garantizando que los estudiantes tengan diversas oportunidades de demostrar sus



competencias a lo largo del curso.

Propuesta de procedimientos e instrumentos para pruebas programadas:

1. Pruebas escritas de contenido teórico:

- Procedimiento: Se programan pruebas escritas en momentos clave del curso (normalmente al final de cada unidad didáctica o trimestre). Estas pruebas pueden incluir preguntas de opción múltiple, verdadero/falso, preguntas de desarrollo o ejercicios prácticos relacionados con temas específicos.
- Instrumento: Se utilizarán cuestionarios estructurados o exámenes teóricos para medir la comprensión de conceptos, procesos y términos relacionados con el módulo.
- Finalidad: Evaluar el dominio teórico del alumnado sobre los contenidos específicos del ciclo formativo, como técnicas de cocina, higiene, seguridad alimentaria, y otros conceptos básicos.

2. Pruebas prácticas programadas:

- Procedimiento: Se planificarán pruebas prácticas en las que el alumnado deberá ejecutar tareas concretas relacionadas con los RA del módulo. Estas pruebas pueden implicar la preparación de un plato bajo condiciones controladas o la demostración de una técnica culinaria específica.
- Instrumento: Se usarán rúbricas detalladas que incluyan criterios como la precisión técnica, la creatividad, la gestión del tiempo y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.
- Finalidad: Valorar la capacidad del estudiante para aplicar los conocimientos teóricos en un entorno práctico, demostrando competencias técnicas y operativas.

3. Pruebas de proyectos finales:

- Procedimiento: Al final del módulo o trimestre, los estudiantes desarrollarán un proyecto final que integre diferentes competencias trabajadas a lo largo del curso. Este proyecto puede consistir en la creación de un menú completo, desde la planificación y selección de ingredientes hasta la presentación y justificación de técnicas culinarias empleadas.
- Instrumento: Se emplearán rúbricas de evaluación de proyectos que valoren aspectos como la innovación, la coherencia del menú, la calidad de la presentación y la eficiencia en la ejecución.
- Finalidad: Evaluar la capacidad del estudiante para sintetizar y aplicar sus aprendizajes en un proyecto integral, reflejando su progreso y desarrollo global.

4. Exposiciones orales o presentaciones de trabajos programados:

- Procedimiento: Se organizarán exposiciones orales o presentaciones de trabajos escritos sobre temas tratados en clase, como la historia de un plato, la cultura gastronómica de una región o las propiedades nutricionales de ciertos alimentos. Estas exposiciones estarán programadas en momentos clave del curso.
- Instrumento: Uso de rúbricas de evaluación oral, que midan la claridad en la exposición, la profundidad del contenido y la capacidad del estudiante para comunicar de manera efectiva sus conocimientos.
- Finalidad: Evaluar la capacidad de comunicación, el manejo de conceptos teóricos y la



habilidad del alumnado para estructurar y presentar información relevante de manera coherente.

5. Pruebas de resolución de problemas:

- Procedimiento: Se programarán pruebas de resolución de problemas donde el estudiante deba enfrentarse a situaciones prácticas o teóricas complejas (por ejemplo, solucionar un fallo en la organización de un servicio de cocina o ajustar una receta para cumplir con ciertos requisitos dietéticos).
- Instrumento: Se aplicarán rúbricas o cuestionarios de resolución de problemas que valoren la capacidad de análisis, la creatividad en las soluciones propuestas y la toma de decisiones.
- Finalidad: Evaluar la capacidad crítica y la competencia del alumnado para aplicar sus conocimientos de manera autónoma y eficiente ante situaciones nuevas.

6. Pruebas de seguimiento programadas (quiz, test cortos):

- Procedimiento: Durante el curso, se programarán test cortos o quizzes que cubran temas específicos trabajados en las clases teóricas o prácticas. Estas pruebas de seguimiento se realizarán con regularidad, de manera programada, para consolidar el aprendizaje.
- Instrumento: Se utilizarán quizzes online o test en papel de preguntas cortas (opción múltiple, verdadero/falso o respuesta breve).
- Finalidad: Evaluar el progreso continuo del alumnado y garantizar la retención de conocimientos a lo largo del curso.

Secuenciación de las pruebas programadas:

- Mensualmente: Test cortos o quizzes de revisión de contenidos.
- Al final de cada unidad didáctica: Pruebas escritas teóricas y prácticas programadas.
- Al final de cada uno de los dos primeros trimestres: Examen práctico, que integrará todos los conocimientos adquiridos y pruebas teórico-prácticas completas.

12.2. Criterios de calificación.

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

Complementos a los Criterios de Calificación:

Para una evaluación más completa, se sugiere considerar también los siguientes aspectos:

- Participación: Valorar la implicación del alumnado en las actividades diarias, el respeto por las normas de higiene y el cumplimiento de los procedimientos de seguridad.
- Trabajo en equipo y colaboración: Dado que el trabajo en cocina suele ser colaborativo, se podría evaluar la capacidad de los estudiantes para trabajar en equipo y seguir los flujos de trabajo establecidos.
- Evolución del estudiante: Tener en cuenta el progreso del estudiante a lo largo del curso, especialmente para aquellos que muestren una notable mejora en sus habilidades prácticas y teóricas.



- Cumplimiento de las normas de higiene y seguridad: La aplicación correcta de las normas de higiene y seguridad es fundamental en cocina, por lo que este aspecto podría tener un peso específico en la evaluación 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

En los casos en que el alumnado no realice la fase de formación en empresa u organismo equiparado, o esta se vea interrumpida, los criterios de evaluación vinculados deberán ser recuperados mediante la realización de actividades formativas en el aula, dentro del horario regular, que permitan alcanzar las competencias profesionales previstas.

La calificación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje o trimestres se obtendrá mediante la media aritmética o ponderada de las calificaciones obtenidas en los Criterios de Evaluación o en los bloques de contenidos que se hayan desarrollado durante el periodo correspondiente.

Para cada Criterio de Evaluación, se asignará un peso específico, y la calificación final se calculará considerando ese peso. La nota de cada criterio se derivará de la media ponderada de los distintos instrumentos de evaluación empleados, como se indica en el mapa de relaciones curriculares y la tabla correspondiente (Anexo II).

Este sistema asegura una evaluación equitativa y alineada con los objetivos formativos de cada resultado de aprendizaje o trimestre.

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

Una vez finalizado el proceso de recuperación descrito en el apartado 13.2, la calificación



trimestral del alumnado se actualizará de la siguiente manera:

- a) Si el alumno supera el proceso de recuperación: La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el promedio de la calificación obtenida en la evaluación original y la calificación obtenida en el proceso de recuperación. En cualquier caso, se garantizará que la nota mínima sea de 5.
- b) Si el alumno no supera el proceso de recuperación: La calificación final será el resultado del cálculo explicado previamente (promedio entre la nota original y la de recuperación), siempre y cuando esta no sea inferior a la nota obtenida en la evaluación original. Si el promedio es inferior, se mantendrá la calificación más alta obtenida en la evaluación original.

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

De acuerdo con el Artículo 2.5.c de la Orden de 29 de septiembre de 2010, que regula la evaluación y certificación del alumnado de formación profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se establece que el departamento de familia profesional, junto con el equipo educativo de cada ciclo formativo, será responsable de desarrollar el currículo mediante la elaboración de las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales. Estas programaciones seguirán las directrices establecidas en el proyecto educativo del centro, teniendo en cuenta criterios de planificación y decisiones clave en el proceso de evaluación, con especial atención a:

- Planificación de actividades de refuerzo o mejora de competencias: Estas actividades estarán orientadas a ayudar al alumnado en la modalidad presencial a superar los módulos profesionales que no hayan alcanzado una evaluación positiva. Además, permitirán la mejora de las calificaciones obtenidas.
- Temporalización de las actividades:
 - En primer curso, las actividades de refuerzo o mejora se llevarán a cabo entre la última evaluación parcial y la evaluación final.
 - En segundo curso, estas actividades se realizarán entre la evaluación previa al módulo de formación en centros de trabajo y la evaluación final.

Este enfoque asegura que el alumnado disponga de oportunidades para reforzar sus aprendizajes y mejorar sus calificaciones en los módulos que lo requieran, favoreciendo así su desarrollo académico y profesional de manera continua.



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

Al inicio del periodo de recuperación o mejora, el profesorado entregará a cada estudiante un Plan Individualizado de Recuperación/Mejora, diseñado específicamente para orientar su progreso y garantizar que pueda alcanzar los objetivos de aprendizaje necesarios. Este plan incluirá los siguientes aspectos:

- Resultados de Aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE) no superados o mejorables: Se detallarán los RA y CE en los que el alumnado necesita trabajar, con el objetivo de que tenga claro en qué áreas debe enfocarse para mejorar.
- Plan de trabajo: Se proporcionará una guía clara con las actividades y tareas específicas que el alumno/a deberá realizar para reforzar los contenidos y habilidades no adquiridas o mejorar su rendimiento en las áreas que lo requieran.
- Momentos e instrumentos de evaluación: Se indicarán los momentos clave en los que se evaluará el progreso del estudiante, así como los instrumentos de evaluación que se utilizarán, tales como pruebas prácticas, ejercicios escritos, proyectos o autoevaluaciones. Esto permitirá al alumnado conocer cómo y cuándo se medirá su avance.
- Criterios de calificación: Se explicarán los criterios que se aplicarán para valorar el trabajo realizado durante el proceso de recuperación o mejora, de manera que el estudiante sepa qué se espera de él/ella para obtener una calificación positiva.
- Horario y calendario: El plan también incluirá el horario específico y el calendario de actividades, indicando claramente las fechas en que se llevarán a cabo las evaluaciones y el tiempo disponible para completar las tareas asignadas.
- Asistencia obligatoria: Se informará al alumnado de la obligatoriedad de asistir a las clases y sesiones del periodo de recuperación/mejora, dado que estas actividades son fundamentales para su progreso académico y su éxito en la superación de los módulos pendientes o la mejora de su calificación.

Además, se hará

- Seguimiento personalizado: Se podrá establecer un sistema de tutorías individuales o sesiones de retroalimentación periódicas, para acompañar al alumno/a en el proceso y ofrecerle orientación constante sobre su evolución.
- Refuerzo de habilidades transversales: Además de centrarse en los contenidos específicos de los módulos, el Plan Individualizado podría incluir actividades que refuerzen habilidades transversales, como la gestión del tiempo, técnicas de estudio, o la organización de tareas, que son claves para el éxito en cualquier ámbito formativo.
- Espacios para la autoevaluación: Incluir oportunidades para que el alumnado realice autoevaluaciones sobre su progreso y detecte por sí mismo las áreas en las que



necesita trabajar más, promoviendo la autonomía y la responsabilidad en su aprendizaje.

13. Medidas de atención a la diversidad

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

El sistema educativo tiene la responsabilidad de responder a las necesidades de un alumnado diverso, con distintas capacidades, intereses y motivaciones. La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía (LEA), en su artículo 113, establece los principios de equidad, definiendo al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) como:

- Estudiantes con necesidades educativas especiales, debido a discapacidades físicas, psíquicas, cognitivas o sensoriales.
- Alumnado que, por su procedencia de otros países o por incorporación tardía al sistema educativo, necesite apoyos específicos.
- Estudiantes con altas capacidades intelectuales.
- Alumnado que requiera acciones compensatorias para garantizar su equidad educativa.

Principios de atención a la diversidad

La atención a la diversidad implica ajustar o adaptar la programación didáctica para atender a las diferentes necesidades del alumnado. Es importante señalar que estas adaptaciones no deben eliminar los Resultados de Aprendizaje, contenidos esenciales ni los Criterios de Evaluación que son necesarios para que los estudiantes logren la competencia general del título.

Estrategias de inclusión

Para promover la inclusión del alumnado, se implementarán actividades adaptadas que favorezcan el desarrollo y la autoestima, tales como:

- Refuerzo positivo: Reconocimiento de los logros, lo que fortalece la confianza personal.
- Trabajo cooperativo: Fomentar la colaboración entre estudiantes con diferentes niveles de conocimiento, favoreciendo la interacción entre alumnado de distintas nacionalidades y capacidades.

Actividades de refuerzo y apoyo

Para los estudiantes que requieran mejorar competencias y presenten un ritmo de aprendizaje más lento, se ofrecerán actividades de refuerzo como:

- Sesiones de resolución de dudas antes de los exámenes.
- Repetición de actividades para consolidar los contenidos.
- Esquemas y resúmenes de los contenidos esenciales de las unidades didácticas.
- Apoyo con ejercicios específicos dirigidos a las dificultades individuales.
- Apoyo individualizado durante las clases para resolver dudas o dificultades.
- Propuesta de tareas para casa que refuerzen el aprendizaje.



Adaptaciones curriculares en programas específicos

En los Programas Específicos, donde el 100% del alumnado presenta Necesidades Educativas Especiales (NEE) y una diversidad funcional reconocida, se aplicarán adaptaciones curriculares no significativas o de acceso al currículo. Estas adaptaciones no modificarán los objetivos, contenidos ni los criterios de evaluación, pero sí se adaptarán los materiales, la metodología y los procedimientos de evaluación. Por ejemplo, se podrá proporcionar más tiempo para realizar exámenes o cambiar el formato de la prueba (realizar una prueba oral en lugar de escrita, según el caso).

Tipos de adaptaciones

- Adaptaciones de acceso al currículo: Son aquellas que permiten mejorar el acceso a los recursos educativos, sin modificar los contenidos. Ejemplos de estas adaptaciones incluyen:
 - Ajustar la posición del estudiante en el aula para facilitar la visión o audición.
 - Proporcionar mesas regulables en altura para alumnos que usan sillas de ruedas.
- Adaptaciones de los elementos del currículo: Modificaciones en la metodología, el agrupamiento de los alumnos, las actividades y los instrumentos de evaluación, pero sin alterar los objetivos ni los contenidos esenciales. Ejemplos de estas adaptaciones incluyen:
 - Situar al alumnado en grupos de trabajo donde mejor puedan colaborar.
 - Modificar las pruebas orales para estudiantes con dificultades de expresión, ofreciendo alternativas gráficas o escritas.
 - Introducir metodologías específicas para abordar determinados contenidos de una manera adaptada a las necesidades del estudiante.

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

Durante el curso, el proceso de recuperación trimestral incluirá una Propuesta de Recuperación. Esta propuesta ofrecerá una descripción clara y esquemática de las actividades de recuperación o del examen de recuperación, en su caso. La propuesta detallará los siguientes aspectos:

- Descripción de las actividades: Un esquema de las actividades de recuperación y, si corresponde, el examen de recuperación.
- Vía de comunicación: La información se transmitirá al alumnado y a las familias a través de la plataforma Séneca y/o mediante correo electrónico.
- Plazos y condiciones de entrega: Se indicarán los plazos para la entrega de las actividades o para la realización del examen de recuperación.
- Fecha y hora del examen de recuperación (si corresponde).
- Ámbito de la recuperación: Se especificará si corresponde al 1er, 2º y/o 3er Trimestre.

Es obligatorio informar al alumnado y a las familias de estos detalles para asegurar la participación activa en el proceso de recuperación. Dependiendo del caso, será necesario marcar si se trata de una propuesta de actividades, actividades y prueba global, o solo una prueba global.

Actividades de Recuperación



Las actividades de recuperación pueden incluir las siguientes acciones:

- Resumen de los temas suspendidos: Se facilitará un resumen de los contenidos que no han sido superados.
- Test sobre los temas suspendidos: Pruebas de tipo test para reforzar los contenidos pendientes.
- Examen práctico de los Resultados de Aprendizaje (RA) no adquiridos: Evaluación práctica para asegurar que se alcanzan los RA.

Tabla de Propuesta de Recuperación

Tipo de propuesta	Pe so	Período
Propuesta de actividades y/o prueba global	30 %	- Primeros 15 días de enero (Recuperación 1 ^a Evaluación) - Primeros 15 días tras la vuelta de vacaciones del 2º trimestre (Recuperación 2 ^a Evaluación) - 15 días tras la evaluación del 3er trimestre (Recuperación 1 ^a , 2 ^a y 3 ^a Evaluación)

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

De acuerdo con el artículo 2.5.c de la Orden de 29 de septiembre de 2010, que regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica en la Formación Profesional Inicial en Andalucía, el departamento de familia profesional, en coordinación con el equipo educativo de cada ciclo formativo, será responsable de desarrollar el currículo a través de la elaboración de las programaciones didácticas de los módulos profesionales. Estas programaciones se diseñarán siguiendo las directrices del proyecto educativo del centro, con especial atención a los siguientes aspectos:

- Actividades de refuerzo o mejora de competencias: Se planificarán actividades que permitan al alumnado en modalidad presencial superar los módulos profesionales pendientes o, si procede, mejorar sus calificaciones.
- Temporalización de las actividades:
 - En primer curso, las actividades de refuerzo y mejora se realizarán entre la última evaluación parcial y la evaluación final.
 - En segundo curso, se llevarán a cabo entre la evaluación previa al módulo de formación en centros de trabajo y la evaluación final.

Plan Individualizado de Recuperación o Mejora

Al inicio del periodo de recuperación o mejora, el profesorado entregará a cada estudiante un Plan Individualizado de Recuperación/Mejora, que incluirá los siguientes elementos:

- Resultados de Aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE) no superados o que



- se pueden mejorar.
- Plan de trabajo: Actividades específicas que el alumnado deberá realizar para reforzar o mejorar sus conocimientos.
 - Momentos e instrumentos de evaluación: Fechas y métodos que se utilizarán para evaluar el progreso del estudiante. Criterios de calificación: Cómo se evaluará y qué valor se asignará a cada actividad para la calificación final.
 - Horario y calendario: Detalles sobre el tiempo y fechas de las actividades o exámenes.
 - Asistencia obligatoria: Información sobre la obligatoriedad de asistir a las clases y actividades durante este periodo.

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

Al inicio del periodo de recuperación o mejora, el profesorado proporcionará a cada estudiante un Plan Individualizado de Recuperación/Mejora. Este plan tendrá como objetivo guiar al alumnado en el proceso de superación de los módulos pendientes o mejora de calificaciones, y contendrá los siguientes elementos:

Resultados de Aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE) no superados o que se pueden mejorar.

Plan de trabajo: Actividades y tareas específicas diseñadas para reforzar los contenidos necesarios.

Momentos e instrumentos de evaluación: Detalles sobre cuándo y cómo se evaluará el progreso del estudiante.

Criterios de calificación: Explicación de los criterios que se utilizarán para determinar la calificación final del periodo de recuperación/mejora.

Horario y calendario: Fechas y horarios para las clases, actividades o exámenes programados.

Obligatoriedad de asistencia: Recordatorio de que la asistencia a las clases y actividades programadas durante este periodo es obligatoria.

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



MÓDULO: TEP

UD 1: MAQUINARIA, BATERIA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS

Temporización: 1^{er} Trimestre

Duración: 18 horas

Ponderación: 20 %

Objetivos generales relacionados

Competencias P, P y S relacionadas

a, u, v, w, x, y, z

b, u, v, w, x, y, z

Resultado de aprendizaje:

RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

Criterios de evaluación		C. de calificación
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	Ejercicios y prácticas realizadas en casa	14,28 %
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	Ejercicios y prácticas realizadas en clase Exploración a través de preguntas	14,28 %
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa en la empresa	14,28 %
d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	Preguntas y actividades teóricas	14,28 %
e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.		14,28 %



f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Observación directa
semanal en el taller

14,28 %

MÓDULO: TEP

UD2: ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Temporización: 1 ^{er} Trimestre	Duración: 36 horas	Ponderación: 20 %
Objetivos generales relacionados		Competencias P, P y S relacionadas
b, u, v, w, y, z		a, u, v, w, y, z
Resultado de aprendizaje:		
RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.		
Criterios de evaluación		C. de calificación
a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.		25%
b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.		15%
c) Se ha llenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.		10%
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.		15%
Ejercicios y prácticas		



e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	realizadas en clase Exploración a través de preguntas Observación directa semanal	15%
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.		10%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		10%

MÓDULO: TEP

UD3: PREELABORACIONES BÁSICAS DE MATERIAS PRIMAS

Temporización: 1 ^{er} y 2º Trimestre	Duración: 96 horas	Ponderación: 20 %
Objetivos generales relacionados		Competencias P, P y S relacionadas
b, u, v, w, y, z		b, c, u, v, w, y, z
Resultado de aprendizaje:		
RA3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.		
Criterios de evaluación		C. de calificación
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.		12.5 %
b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.		12.5 %



c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa semanal Ejercicios y prácticas en el entorno laboral Pruebas prácticas	12.5 %
d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.		12.5 %
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.		12.5 %
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.		15%
g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.		12.5 %
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		12.5 %

MÓDULO: TEP		
UNIDAD TRABAJO 4: CORTES ESPECÍFICOS Y PIEZAS CON DENOMINACIÓN		
Temporización: 2 ^{er} Trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 20 %
Objetivos generales relacionados		Competencias P, P y S relacionadas
b, u, v, w, y, z		b, c, u, v, w, y, z
Resultado de aprendizaje:		



RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación		C. de calificación
a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	Pruebas prácticas Observación directa semanal Ejercicios y prácticas realizadas en clase	16.67 %
b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.		16.67 %
c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.		16.67 %
d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.		16.67 %
e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.		16.67 %
f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.		16.67 %
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		16.67 %



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





ANEXO III

VALORACIÓN DEL PROCESO FORMATIVO DEL ALUMNO/A EN LA EMPRESA (DUAL)

Alumno/alumna					
Centro docente: I.E.S. Nº1 – UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA					
Ciclo formativo: COCINA Y RESTAURACIÓN		Grado: BÁSICO			
Empresa:		Horas de formación en la empresa:			
Departamento:					
Responsable del seguimiento del alumno/a en la empresa:					
Profesor/a responsable del seguimiento del alumno/a:					
1.- VALORACIÓN DE LA ESTANCIA DEL ALUMNO/ALUMNA EN LA EMPRESA:					
ASPECTOS A CONSIDERAR	NEGATIVA	POCO ACEPTABLE	REGULAR	POSITIVA	EXCELENTE
Competencias actitud frente al trabajo					
Competencias compañerismo y trabajo en equipo					
Capacidad de respuesta a las distintas circunstancias de la producción					
Capacidad organizativa					
Puntualidad					
Uniformidad					
Seguridad (uso de EPI)					
Recepción de mercancías					
Mise en place					
Acopio y distribución de mercancías					
Cortes					
Realización de platos sencillos					
Servicio en cocina					
Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental					
Observaciones:					
EL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO DEL ALUMNO EN LA EMPRESA: FDO.: _____	EL PROFESOR/A RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO DEL ALUMNO/A: FDO.: _____				

En Málaga a ____ de ____ de 2.025



ANEXO I **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, y la ORDEN de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía y Decreto 147/2025, de 17 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía., 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 períodos 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.

Para el curso 25/26 nos acogemos a la modalidad de régimen general que requiere una formación en la empresa para el grado básico representará el 20% de la duración total del ciclo formativo, y contempla el 20% de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales dualizados.

En el curso 24/25 hicieron 196 horas en empresas y este curso con los módulos dualizados realizarán un total de 204 horas (un total de 32 días lectivos a 6 horas diarias).

Nuestro proyecto, durante el 1º curso escolar del año 25/26 contempla la dualización de los módulos profesionales.

Durante el 1º curso las fechas en alternancia serán entre febrero de 2026 al 30 de mayo de 2026.

El módulo Técnicas elementales de preelaboración de 192 horas de duración, tendrá un total de 20 horas en las diferentes empresas colaboradoras del sector; buscando una formación lo más completa posible.



ANEXO III FORMACIÓN EN LA EMPRESA

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	%	Actividades en la Empresa	Procedimientos e Instrumentos de Evaluación Asociados
1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	e) Se ha comprobado la coincidencia entre cantidad y calidad de lo solicitado y lo recibido.	20 %	Participación en tareas de recepción de mercancías. Control de albaranes y comprobación de calidad y cantidad de materias primas.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa y control de registro.
2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %	Colaboración en la preparación y puesta en marcha de maquinaria básica de cocina (hornos, batidoras, planchas, etc.).	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa en el uso y seguridad.
3. Realiza operaciones previas de manipulación aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo con las normas establecidas e instrucciones recibidas.	c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %	Limpieza y pelado de verduras, frutas y otros géneros. Aplicación de procedimientos básicos de higiene antes del corte.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa y valoración del orden e higiene.
4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, aplicando las técnicas y procedimientos adecuados según normas establecidas e instrucciones recibidas.	e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20 %	Ejecución de cortes específicos (juliana, brunoise, mirepoix, fileteado, etc.) según normas profesionales.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa del trabajo y precisión técnica.
5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.	20 %	Colaboración en tareas de regeneración de alimentos (descongelación, baño maría, horno, microondas). Selección de equipos y métodos adecuados.	Rúbrica de evaluación al tutor/a de empresa. Observación directa y cumplimiento de normas higiénico-sanitarias.