



Programación Didáctica del curso 2024/25

Departamento: Hostelería y Turismo

Programación del módulo: Postres en Restauración

Código: 0028

Ciclo Formativo: Grado Medio Cocina y Gastronomía

1. Marco normativo. Contextualización

1.1 Marco Normativo

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

- **LEGISLACIÓN GENERAL**
 - CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA.
 - LEY ORGÁNICA 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE).
 - LEY ORGÁNICA 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
 - LEY 17/2007 de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
 - LEY 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a emprendedores y su internalización.
 - RD 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas por la LOE, modificado por el RD 197/2015 de 23 de marzo.
- **FORMACIÓN PROFESIONAL**
 - LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
 - LEY 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.
 - RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y que modifica RD 1128/2003, de 5 de septiembre.
 - RD 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
 - RD 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales



decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- **EVALUACIÓN**
 - ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
 - ACUERDO de 9 de enero de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la formulación del Plan Estratégico de Evaluación Educativa (2020-2022).
- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
 - DECRETO 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales
 - DECRETO 167/2003, de 17 de junio, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas.
 - INSTRUCCIONES de 8 de marzo de 2017, de la Dirección General de Participación y Equidad, por el que se actualiza el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
 - RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2018, de la Agencia Andaluza de Evaluación Educativa, por la que se establecen los indicadores homologados para la autoevaluación de Escuelas Infantiles (2.º ciclo), Colegios de Educación Primaria, Colegios de Educación Infantil y Primaria, Institutos de Educación Secundaria, Centros Integrados de Formación Profesional y Centros Específicos de Educación Especial.
 - INSTRUCCIONES de 3 de junio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad, Participación y Convivencia Escolar, por las que se regula el procedimiento para la aplicación del protocolo para la detección y evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo por presentar altas capacidades intelectuales.
- **FUNCIÓN DOCENTE**
 - RD 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos



docentes de la enseñanza secundaria, modificado por el RD 665/2015 de 17 de julio.

- DECRETO 302/2010, de 1 de junio, por el que se ordena la función pública docente y se regula la selección del profesorado y la provisión de los puestos de trabajo docentes, modificado por el decreto 311/2012, de 26 de junio, por el decreto 109/2016 y por el decreto 84/2018, de 2 de mayo.
- CURRICULAR
 - RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas
 - ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- PROYECTO EDUCATIVO DE I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA
 - DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
 - ORDEN de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
 - Plan de Centro de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Reglamento de Organización y Funcionamiento de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Plan de Gestión de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.

1.2. Contextualización

Datos de identificación

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

Enlaces propios IES Universidad Laboral de Málaga:

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

Programa de centro bilingüe Inglés.

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

Nuestro programa bilingüe (dentro del Plan de Plurilingüismo de Andalucía) pretende mejorar las competencias comunicativas de nuestro alumnado en lo que respecta al conocimiento y la práctica de la lengua inglesa; una mayor competencia en inglés propiciará en nuestro alumnado una mayor movilidad y un mejor acceso a la información,



más allá de nuestras fronteras lingüísticas, de forma que puedan enfrentarse con garantías de éxito a los desafíos y a las posibilidades de la sociedad actual.

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

Plan / Proyecto / Programa Educativo	Período de aplicación
Plan de igualdad de género en educación	Permanentemente
Plan de Salud Laboral y P.R.L.	Permanentemente
Plan de apertura de centros docentes	Permanentemente
Organización y funcionamiento de bibliotecas escolares	Permanentemente
Planes de compensación educativa	Desde 01/09/2011 a 31/08/2025
Programa de centro bilingüe - Inglés	Permanentemente
Aulas de Emprendimiento	Desde 01/09/2023 - 31/12/2024
Erasmus+ - ACREDITACIÓN 2021	Desde 01/09/2021 a 31/08/2027
Erasmus+ - ACREDITADO 2021	Desde 01/09/2024 a 31/08/2027
Erasmus+ (FP) Experiencias Internacionales de la Universidad Laboral de Málaga - Proyectos de movilidad de estudiantes y Personal de Educación Superior	Desde 01/09/2023 a 31/08/2025
Prácticas de alumnado universitario en centros bilingües	Permanente
Erasmus+(FP) - Proyectos de corta duración para la movilidad de estudiantes y personal de Formación Profesional	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Prácticum Máster Secundaria	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz"	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Transformación Digital Educativa	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Programa CIMA	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Más Equidad	Solicitado
Programa ADA (Alumnado Ayudante Digital en Andalucía)	Solicitado
Programa Fénix Andalucía	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, cómo la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

En la década de los 80 el Centro acoge las enseñanzas experimentales de bachillerato denominadas Reforma de las Enseñanzas Medias (R.EE.MM) o popularmente la-rem, experiencia piloto previa a la LOGSE e inspiradora de esta. En el curso 1986/87, tras la aprobación del Real Decreto de 1985 de Educación Especial (derivado de la LISMI), el Instituto es designado como Centro experimental para la integración de alumnado con discapacidad, principalmente alumnado sordo.

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

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

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



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

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

Oferta educativa. Enseñanzas y grupos

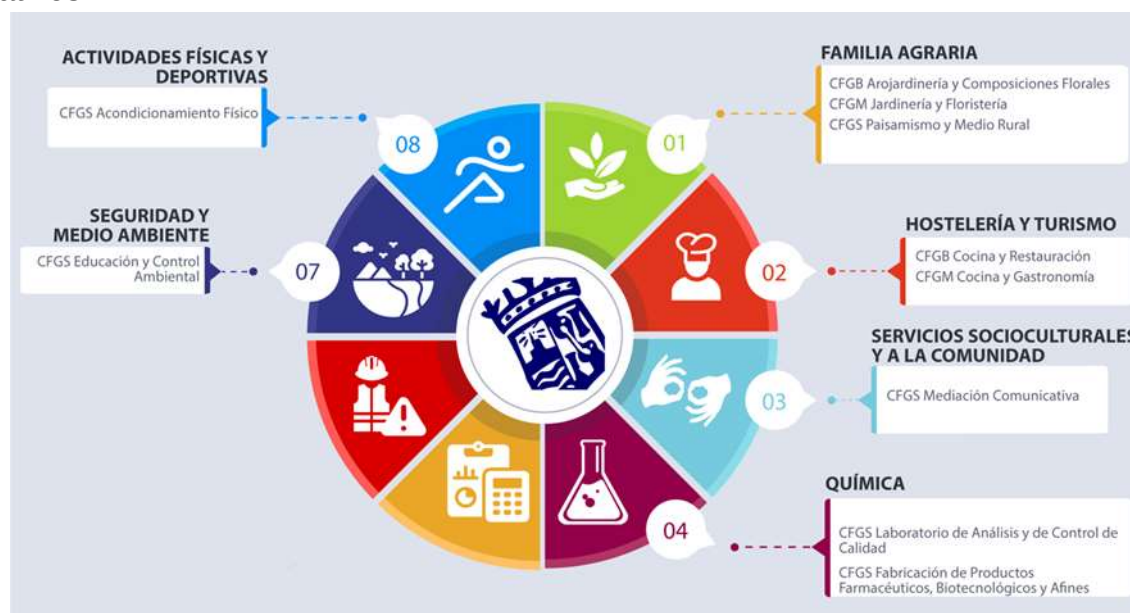
Durante el curso 2024/2025 se imparte docencia a más de 2300 alumnos, distribuidos en un total de 92 unidades, que se reparten del siguiente modo:

- Enseñanza Secundaria Obligatoria
 - 1º de E.S.O. 8 grupos
 - 2º de E.S.O. 8 grupos
 - 3º de E.S.O. 7 grupos
 - 4º de E.S.O. 7 grupos
- Bachillerato
 - 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 3 grupos
 - 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4 + 4 grupos
 - 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1,5+ 1,5 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
- Formación Profesional Básica - Formación Profesional Grado Básico
 - 1º y 2º F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.G.B. (Cocina y restauración) 2 grupos
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales) 2 grupos
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 2 grupos
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración) 2 grupos
- Formación Profesional Grado Medio
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio 2 + 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos



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

De los cuales, se imparten en modalidad DUAL (en segundo curso) un total de 10 ciclos formativos:



Profesorado y PAS

Durante el curso 2024-2025 imparten docencia un total de 207 profesores/as (donde se incluyen a 9 PTs).

Personal de Administración y Servicios: 23

1.2.1 Características del alumnado

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



2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

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

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034.	Técnicas Elementales de Preelaboración	Fcº Javier Martín Rebollo Outman BenSaddik Achach	1º GBEEE 1º CFGB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Fcº Javier Martín Rebollo Outman Ben Saddik Achach	1º GBEEE 1º CFGB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación	Fcº Javier Martín Rebollo Outman Ben Saddik Achach	1º BEEE 1º CFGB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º EFPB 2º CFGB
3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3005.	Atención al Cliente	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3132.	Formación en Centros de Trabajo FCT	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde Fernando Bonilla Leal Emilio Rumbado Martín Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González	2º PEFPB 2º CFGB 2º CFGM
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
0046.	Preelaboración y Conservación de Alimentos	Carlos Rojas Moratilla Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
0047.	Técnicas Culinarias	Manuel Á. Campos González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM
0048.	Productos Culinarios	Emilio J. Rumbado Martín Fernando Bonilla Leal	2º CFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Enrique Rubí González	1º CFGM
0028.	Postres en Restauración	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González	2º CFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Emilio José Rumbado Martín	2º CFGM



0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
HLC	Horas de Libre Configuración	Fernando Bonilla Leal	2º CFGM
1708.	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo	Manuel Á. Campos González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM
1664.	Digitalización Aplicada al Sistema Productivo	Enrique Rubí González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM

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

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

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

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

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.



- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

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

El módulo Digitalización Aplicada al Proceso Productivo pertenece al primer curso del ciclo de Formación Profesional de Grado Medio en Cocina y Gastronomía perteneciente a la familia de Hostelería y Turismo.

La duración del módulo 30 horas, de las 2.000 horas que abarca la titulación, que se imparten en 1 hora semanales.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

El módulo Digitalización aplicada a los sectores productivos contribuye a alcanzar los



siguientes objetivos generales:

- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.





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.

R.A. 1		Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.					
O.G.	CCPPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Valoración	Instrumentos	U.T.	Hs	NOTA
D E HI J K	A B C D J	a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles y herramientas, etc. d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en una buena marcha del trabajo. e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza. f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	a) 10% b) 10% c) 10% d) 20% e) 20% f) 20% g) 10%	a) Prueba escrita b) Prueba escrita c) Prueba escrita d) Prueba práctica e) Prueba práctica f) Prueba práctica g) Prueba práctica	1	14 1ºT	10%



R.A. 2		Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.					
O.G.	CCPPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	Hs	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	a) Se han caracterizado los diferentes postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	a)10% b)10% c)10% d)20% e)20% f)10% g)10% h)10%	a) Prueba escrita b) Prueba escrita c) Prueba escrita d) Prueba práctica e) Prueba práctica f) Prueba práctica g) Prueba práctica h) Prueba práctica	2	21 1ºT	14%



R.A. 3		Elabora postres a base de lácteos identificando método y aplicando procedimientos.					
O.G.	CCPP S	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALOR ACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T .	Hs	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postre a base de lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.	a)10% b)10% c)10% d)20% e)20% f)10% g)10% h)10%	a) Prueba escrita b) Prueba escrita(receta) c) Prueba escrita(receta) d) Prueba práctica(oservacion) e) Prueba práctica (observación) f) Prueba práctica(oservacion) g) Prueba práctica(observación) h) Prueba práctica(observación)	3	21 1ºT	14%



R.A. 4		Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos					
O. G.	COMPETENCIA SPPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T .	Hs	NOTA
D E H I J K	D E H I J K	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b)Se han distinguido las distintas fases en el proceso de elaboración. c)Se han verificado la disponibilidad de todos, los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos claves en el proceso de elaboración e)Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de satén siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración g)Se han valorado los resultados finales e identificado las posiblesmedidas de corrección. h)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta lanormativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	a)10 % b)10 % c)10 % d)20 % e)20 % f)10% g)10 % h)10 %	a) Prueba escrita b)Prueba escrita(receta) c)Prueba escrita(receta) d)Prueba práctica(oservacion) e)Prueba práctica (observación) f)Prueba práctica(oservacion) n) g) Prueba práctica(observación) n)h)Prueba práctica(observación)	4	21 1ªT	14%



R.A. 5		Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.						
O. G.	COMPETENCIAS PPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	Hs	NOTA	
D E H I J k	D E H I J K	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helado y sorbetes b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad. c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helado y sorbetes. d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	a) 10% b) 10% c) 10% d) 20% e) 20% f) 10% g) 10% h) 10%	a) Prueba escrita b) Prueba escrita(receta) c) Prueba escrita(receta) d) Prueba práctica(observación) e) Prueba práctica (observación) f) Prueba práctica(observación) g) Prueba práctica(observación) h) Prueba práctica(observación)	4	21 2ºT	14%	



R.A. 6		Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.					
O.G.	COMPETENCIA SPPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	HORAS	NOTA
D E H I J K	D E H I J K	a) Se ha caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	a)10 % b)10 % c)10 % d)20 % e)20 % f)10% g)10 % h)10 %	a) Prueba escrita b) Prueba escrita(receta) c) Prueba escrita(receta) d) Prueba práctica(oservacion) e) Prueba práctica (observación) f) Prueba práctica(oservacion) g) Prueba práctica(observación) h) Prueba práctica(observación)	6	21 2ºT	14%

R.A. 7		Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.					
O.G.	COMPETENCIAS PPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN		U.T.	HORAS	NOTA
D E	D E	a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos	a)10% b)10% c)10%	a) Prueba escrita b) Prueba escrita(receta) c) Prueba escrita(receta)	7	28 2ºT	20%



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



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

H	H	necesarios para el desarrollo de los diversos procesos	d)20%	d)Prueba			
I	I	c)Se han realizado las diversas técnicas de presentación y	e)20%	práctica(oservacion)			
J	J	decoración en función de las características del producto final	f)10%	e)Prueba práctica			
k	K	y sus aplicaciones.	g)10%	(observación)			
		d)Se han identificado y relacionado los principales elementos	h)10%	f)Prueba			
		de decoración en pastelerías y repostería, así como sus		práctica(oservacion)			
		alternativas de uso.		g) Prueba			
		e)Se han dispuesto los diferentes elementos de elaboración		práctica(observación)			
		siguiendo criterios estéticos/o preestablecidos.		h)Prueba			
		f)Se han deducido las necesidades de conservación hasta el		práctica(observación)			
		momento de su consumo.					
		g)Se han valorado los resultados finales e identificado las					
		posibles medidas de corrección.					
		h)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta					
		la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de					
		protección ambiental.					



6. Competencias profesionales, personales y sociales

Con respecto a las competencias, la actual legislación (Real Decreto 1396/2007 y Orden 9 de octubre de 2008) las divide en tres grupos: Personales, Profesionales y Sociales.

Como queda recogido en el anexo I de la Orden 9 de octubre del 2008 que desarrolla el currículo de cada módulo profesional de dicho título, con el módulo de Postres en restauración estaremos trabajando fundamentalmente las competencias a, c, d, f, g, h, i, k.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños a las personas y al ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

7. Distribución temporal de contenidos

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

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

Nº	UNIDADES DE TRABAJO	Hs	Trimestre
1	Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración analizando las fichas técnicas	14	1º
2	Postres a base de Frutas	21	1º
3	Postres a base de Lácteos	21	1º
4	Postres Fritos y de Sartén	21	1º
5	Helados y Sorbetes	21	2º
6	Semifríos	21	2º
7	Acabado, decoración, presentación y conservación de postres emplatados a partir de elaboraciones de Pastelería y Repostería	28	2º



Los contenidos son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los resultados de aprendizaje.

Contenidos básicos

ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.



- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Así mismo convendría reflejar no sólo los contenidos y las capacidades, sino el tipo de contenidos de que se trata.

Del análisis de los resultados de aprendizaje se deduce que el aprendizaje debe basarse en el saber hacer, de forma que el enunciado del resultado de aprendizaje se define con el siguiente los siguientes verbos: identificar, reconocer, clasificar, realizar operaciones.

La presente programación del módulo de Postres en restauración se ha dividido en 7 unidades didácticas.

Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas aproximadamente por trimestres de la siguiente manera, pero no obstante en conocimientos procedimentales se irán simultaneando de forma aleatoria según las necesidades del grupo, estacionalidad, posibles visitas de otros centros, ya que este tipo de actividades alteran el normal funcionamiento del orden establecido; y porque además la mayoría de estas unidades didácticas están directamente relacionadas unas con otras.

Por lo tanto ésta distribución en conocimientos procedimentales será meramente



orientativa, quedando abierta a cualquier cambio posible. Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la siguiente manera:

Primer trimestre : Unidades 1, 2, 3 y 4

Segundo trimestre: Unidades 5,6, 7

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

Los contenidos que deben trabajarse en este módulo, y en general en toda la formación profesional, parten de las competencias que deberá tener el profesional, razón por la cual, la relación entre la formación y la realidad laboral debe ser muy estrecha. Estos contenidos deben proporcionar al alumnado los conceptos teóricos y procedimentales necesarios y al mismo tiempo fomentar las actitudes asociadas a la cualificación profesional correspondiente.



En cuanto a la concepción pedagógica se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conceptos deben trabajarse para fomentar la elaboración progresiva de los conocimientos por parte de cada alumno/a. Por esta razón es necesario que los contenidos que se traten se consoliden adecuadamente antes de avanzar en la adquisición de otros nuevos. Así mismo, deben establecerse cuáles son los conocimientos clave y profundizar en ellos, tanto desde el punto de vista conceptual como procedimental, para garantizar una formación adecuada.

El desarrollo de las diferentes Unidades de Trabajo se basa en los siguientes aspectos:

Para la explicación de cada Unidad se realizará una exposición teórica de los contenidos de la misma, por parte del docente, respetando el esquema de dicha unidad.

Posteriormente se realizarán actividades teóricas y prácticas propuestas por el docente, correspondiente a cada aplicación de los elementos de capacidad. El objetivo es llevar a la práctica los contenidos. Las actividades serán resueltas y corregidas en su caso.

El docente resolverá las dudas que puedan plantear los alumnos sobre los contenidos de la unidad de trabajo, tanto teóricos como sobre las actividades prácticas propuestas. Se pueden realizar actividades de refuerzo en los conceptos con dificultad de comprensión o aplicación.

En cada trimestre y correspondiendo con la evaluación se propondrán ejercicios finales, que engloben los contenidos de las Unidades impartidas, utilizaremos en gran parte de las tareas planificadas las nuevas tecnologías TIC.

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

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

- Métodos socializadores.
 - Brainstorming. Utilizado en las actividades de inicio-presentación con lo que se pretende involucrar y motivar el interés del alumnado, así como conocer sus ideas, opiniones, creencias y experiencias previas.
 - Debate dirigido. Utilizado principalmente como herramienta de coevaluación. También será utilizado combinado con otras técnicas en las actividades de presentación e indagación para fomentar la participación.
 - Presentación de trabajo: Utilizado para exponer entre pares las conclusiones en actividades de síntesis, o combinado con otras técnicas.
 - Foros: En el proceso de e-learning se recurrirá a su uso a través de Classroom como herramienta de aprendizaje colaborativo para resolver



- dudas entre pares, sirviendo como herramienta de refuerzo (para quién tiene la duda) y como herramienta de consolidación (para quién tiene la respuesta).
- Métodos expositivos.
 - Clase magistral. Utilizado, con un fin informador, orientador y transmisor de contenido, en las actividades de desarrollo de contenidos.
 - Demostración. Se utilizará como toma de contacto en la transmisión de contenidos procedimentales y/o actitudinales durante las actividades de desarrollo.
 - En el proceso de e-learning se utilizarán recursos adaptados de enseñanza audiovisual, siendo partes de metodologías como el flipped-classroom
 - Métodos individualizados.
 - Actividades de trabajo autónomo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
 - Dinámicas de grupos y aprendizaje colaborativo.
 - Philips 6/6. Se utilizará en actividades de indagación y de consolidación como herramienta de aprendizaje colaborativo.
 - Gamificación. Con el fin de centrar la atención de los distintos integrantes del grupo-clase como refuerzo a la motivación, esta técnica podrá ser utilizada en las distintas actividades que componen el proceso de enseñanza aprendizaje.
 - Métodos globalizadores.
 - Aprendizaje basado en proyecto. Utilizado en actividades de indagación y centradas en el sector productivo real.
 - Método personalizado.
 - Actividad de descubrimiento inducido. Se empleará como actividad de ampliación voluntaria para aquellos alumnos que lo requieran y hayan desarrollado las actividades mínimas satisfactoriamente.

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

- Clases teóricas. Enfocada en la transmisión de contenidos y empleadas en las fases de inicio y de desarrollo. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
- Clases prácticas. Enfocada en la aplicación de habilidades y demostraciones de contenidos. Será empleada en las fases de desarrollo y consolidación. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
- Seminarios-talleres. Se considerará una variante de las clases teóricas y/o prácticas, con la salvedad de que se desarrollan actividades complementarias extraescolar.
- Estudios y trabajo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Estudio y trabajo en grupo. Comprenderán las fases de estudio colaborativo y resolución de ejercicios grupales durante las actividades de indagación y



consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.

- Flipped classroom. Los estudiantes estudian y se preparan mediante materiales diseñados y facilitados por el profesor, ubicando la clase teórica fuera del aula, y durante las horas de clase se lleva a cabo las clases prácticas y retroalimentación.
- Tutorías. Se realizará acción de tutorización durante el desarrollo de trabajo en el aula como medida de refuerzo, o a través de Classroom para cuestiones específicas, siempre fomentando el aprendizaje colaborativo mediante iguales.
- Pareja con tutorización entre iguales: Parejas de alumnos generado por el profesor atendiendo a la heterogeneidad a nivel evaluativo (no calificativo). Se pretende fomentar la sociabilización y la inclusión, además de servir de recurso de refuerzo mediante aprendizaje colaborativo.
- La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
- La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
- Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

La propuesta de actividades

Paralelamente a la explicación de los contenidos se seleccionarán, de las actividades planteadas en cada una de las unidades didácticas, las más adecuadas en función de la intencionalidad de la actividad, de los conocimientos del alumnado y de los recursos del centro. También se pueden adaptar algunas de estas actividades o plantear actividades nuevas.

Creemos interesante llevar a cabo diferentes tipos de actividades, unas de carácter individual, otras en parejas o grupos pequeños y otras en gran grupo. También es conveniente utilizar diferentes recursos didácticos como trabajos de búsqueda de recursos, visionado de vídeos, etc. Todas las actividades deberán ser corregidas y discutidas en clase.

El trabajo de las actitudes

La educación de las actitudes es un objetivo fundamental en el alumnado que va a trabajar directamente con personas, y especialmente si estas se encuentran en situación de vulnerabilidad. En este contexto la profesionalidad, el respeto, la comprensión y la empatía deberán presidir todas las actuaciones. Por esta razón hay que promover todas estas actitudes en clase y en todas las prácticas o procedimientos que se pongan en marcha.

Resulta difícil realizar una planificación completa de enseñanza de actitudes, como hemos apuntado, es algo que debe potenciarse día a día. El



profesorado deberá tener presentes los temas fundamentales e incidir en ellos cuando la situación en el aula lo justifique. Algunos momentos en los que se pueden trabajar y potenciar las actitudes en el alumnado son:

- En las orientaciones que se den en el momento de plantear diferentes ejercicios y actividades. Se incidirá en la importancia del trabajo bien hecho, el aprovechamiento del tiempo, la presentación cuidada, la entrega dentro de los plazos indicados, etc.
- En las actividades prácticas se incidirá en la importancia de respetar las normas de seguridad, así como las referentes a eliminación de residuos y respeto al medio ambiente.
- En las actividades o trabajos en grupo, incentivando a la participación y la colaboración entre los componentes, a la toma colegiada y consensuada de decisiones, a la organización del grupo y reparto de tareas, etc.
- En el comportamiento en el aula, llamando la atención siempre que sea necesario.

11. Materiales y recursos didácticos

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

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

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

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

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

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



- Observación directa del profesor y conversación con los alumnos.
- Análisis de tareas y producciones de los alumnos.
- Coevaluación mediante rúbrica y/o debate entre compañeros.
- Exámenes escritos mediante formulación de preguntas y/o test.
- Encuesta para el alumno
 - Autoevaluación del proceso de aprendizaje.
 - Evaluación curricular del módulo
 - Evaluación de desarrollo del proceso de enseñanza.
- Autoevaluación del profesor sobre el proceso de enseñanza/aprendizaje.

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

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

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

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

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

12.2. Criterios de calificación.

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

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

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

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



	Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)
	Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)
X	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso

12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

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

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

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

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

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

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



final.

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

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

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

13. Medidas de atención a la diversidad

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

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

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

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

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



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

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

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

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

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



el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

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

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

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

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

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

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

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

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

14.2. Vía alternativa de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial para el alumnado que no pueda disponer de medios informáticos para el desarrollo de las sesiones telemáticas y/o por presentar n.e.e. (marcar si se van a utilizar).



	X	Envío al domicilio del alumno/a de actividades de enseñanza y aprendizaje en papel a través de la oficina virtual de Correos, mediante archivo “pdf” enviado a la Secretaría del centro para su gestión postal.
		Otras (especificar):
15. Evaluación Docente		
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		
		A través de la Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
	X	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma” (se recomienda).
		A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
		Otras (especificar):



ANEXO III

FORMACION DUAL

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

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

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

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

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

El proyecto contempla el desarrollo de 750 horas en las empresas de las 2000 horas de las que consta el ciclo formativo lo que hace un 37,5 % del mismo dualizado. Durante el 1º curso asistirán a la empresa 350 horas y durante el 2º curso asistirán a las empresas 350 horas.

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

Durante el 2º curso mantenemos la estructura del proyecto aprobado en 223 que afectaba a los cursos 2023_2024 y 2024_2025.



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



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

El módulo “Postres en restauración” de 210 horas de duración, tendrá un total de 112 horas en las diferentes empresas colaboradoras del sector; buscando una formación lo más completa posible.



Julio Verne, 6. 29191 Málaga
Teléfono 951298580. Fax 951298585