Programación Didáctica del Curso 2025/26
Departamento: Hostelería y Turismo
Programación del módulo: Técnicas Elementales de Servicio **Código: 3037**
Ciclo Formativo: **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.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/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
	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
Convocatoria Específica	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, cómo la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

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

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

En esta década de los 90, pasa a ser oficialmente Centro de Integración, convirtiendo en un Centro pionero y de referencia en la integración de alumnado con discapacidad para el resto de Centros

educativos de Secundaria de nuestra Comunidad Autónoma, tanto para alumnado sordo como para alumnado con diversidad funcional motórica.
En esta década de los 90 inicia también la atención de alumnado con diversidad funcional (discapacidad) psíquica, especialmente alumnado con síndrome de Down, primero como FP-especial, después como Programas de Garantía Social, más tarde como PCPI, y actualmente como Programas Específicos de FP Básica para alumnado con n.e.e. (Marroquinería, Ayudante de cocina y Ayudante de jardinería). Enseñanzas estas en las que su alumnado comparte recinto, instalaciones, recreo, actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.
Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.e., en todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.
Actualmente, el IES Universidad Laboral de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Desarrollándose toda la actividad docente en turno de mañana y tarde, desde las 8:15 a las 14:45 en el caso del turno diurno, mientras que el turno de tarde es de 15:15 a 21:30.

Oferta educativa. Enseñanzas y grupos
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 OutmanBen Saddik Achach	1º GDGBEEE 1ºGDCFGB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas eHigiene en la Manipulación	Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen 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 yCatering	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 2ºGDCFGB
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.6243	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 del título Profesional Básico en Cocina y Restauración son:

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.*

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 las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante** y **de los servicios de catering, 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) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

m) 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 el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

n) 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.

ñ) 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.*

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

El módulo profesional "Técnicas elementales de servicio" pertenece al segundo curso del ciclo de Formación Profesional de Grado Básico "Cocina y Restauración" perteneciente a la familia profesional de "Hostelería y Turismo".

La duración del módulo es de 175 horas, de las 2.000 horas que abarca la titulación, que se imparten en 5 horas semanales.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o asistencia durante la prestación de los servicios y la atención al cliente

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

El módulo "Técnicas Elementales de Servicio" contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales: *a), d), e) y h)*; *Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z).*

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE		RA%	ACTIVIDADES Y CONTEXTOS DE EVALUACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS ASOCIADOS
1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas		**20**		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**UD**	**CE%**		
1.a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	5	3,33%	• Pruebas escritas • Trabajo práctico o de taller • Pruebas prácticas. • Asambleas y lecturas dialógicas.	• Observación directa. • Rúbricas de valoración. • Listas de control. • Pruebas basadas en resolver supuestos prácticos. • Dossier de trabajo o cuaderno.
1.b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	5	3,33%		
1.c Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	DUAL	3,33%		
1.d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	5	3,33%		
1.e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	5	3,33%		
1.f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria	5	3,33%		
CONTENIDOS MÍNIMOS (DEL CURRÍCULO)				
Bloque 1: Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante				
1.1. El área de restaurante. Descripción y caracterización. *1.2. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.*				
RESULTADO DE APRENDIZAJE		**RA%**	**ACTIVIDADES Y CONTEXTOS DE EVALUACIÓN**	**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS ASOCIADOS**
2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento		**20**		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**UD**	**CE%**		
2.a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y	1	4%	• Pruebas escritas	• Observación

menaje propios de la zona de consumo de alimentos y bebidas.			• Charlas, debates. • Trabajo práctico o de taller • Pruebas prácticas. • Presentación de trabajo.	directa. • Rúbricas de valoración. • Listas de control. • Tipos test o cuestionarios • Dossier de trabajo o cuaderno.
2.b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.	1	4%		
2.c) Se han efectuado las operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad para usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.	1	4%		
2.d) Se ha realizado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.	1	4%		
2.e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.	1	4%		

CONTENIDOS MÍNIMOS (DEL CURRÍCULO)

Bloque 2: Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

2.1. Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
2.2. Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
2.3. Legislación higiénico-sanitaria.

RESULTADO DE APRENDIZAJE		**RA%**	**ACTIVIDADES Y CONTEXTOS DE EVALUACIÓN**	**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS ASOCIADOS**
3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio		**20**		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**UD**	**CE%**		
3.a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.	2	3,33%	• Pruebas escritas • Charlas, debates. • Trabajo práctico o de taller • Pruebas prácticas.	• Observación directa. • Rúbricas de valoración. • Listas de control. • Tipos test o cuestionarios
3.b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.	DUAL	3,33%		
3.c) Se han relacionado y determinado las necesidades	DUAL	3,33%		

previas al desarrollo de las diversas técnicas.				• Dossier de trabajo o cuaderno.
3.d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.	2	3,33%		
3.e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	2	3,33%		
3.f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	2	3,33%		
CONTENIDOS MÍNIMOS (DEL CURRÍCULO)				
Bloque 3: Realización de las operaciones de preservicio				
3.1 Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos. *3.2. Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.*		*3.3. Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.* *3.4. Valoración y control de resultados.*		
RESULTADO DE APRENDIZAJE		**RA%**	**ACTIVIDADES Y CONTEXTOS GLOBALES DE EVALUACIÓN**	**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS ASOCIADOS**
4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.		**20**		
	UD	**CE%**		
4.a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	3	2,5%	• Pruebas escritas • Charlas, debates. • Trabajo práctico o de taller • Pruebas prácticas.	• Observación directa. • Rúbricas de valoración. • Listas de control. • Tipos test o cuestionarios • Dossier de trabajo o cuaderno.
4.b) Se han descrito y caracterizado las técnicas de servicio básicas, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.	3	2,5%		
4.c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.	3	2,5%		
4.d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.	3	2,5%		
4.e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo	3	2,5%		

en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.				
4.f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	3	2,5%		
4.g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	DUAL	2,5%		
4.h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	DUAL	2,5%		
CONTENIDOS MÍNIMOS (DEL CURRÍCULO)				
Bloque 4: Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante				
4.1. El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización. *4.2. Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.* *4.3. Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.*		*4.4. Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.* *4.5. Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, etc.* *4.6. Normativa higiénico-sanitaria.*		
RESULTADO DE APRENDIZAJE		**RA%**	**ACTIVIDADES Y CONTEXTOS DE EVALUACIÓN**	**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS ASOCIADOS**
5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.		**20**		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	**UD**	**CE%**		
5.a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.	4	3,33%	• Pruebas escritas • Charlas, debates. • Trabajo práctico o de taller • Pruebas prácticas.	• Observación directa. • Rúbricas de valoración. • Listas de control. • Tipos test o cuestionarios • Dossier de trabajo o cuaderno.
5.b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.	4	3,33%		
5.c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	4	3,33%		
5.d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	4	3,33%		

5.e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	DUAL	3,33%		
5.f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	4	3,33%		

CONTENIDOS MÍNIMOS (DEL CURRÍCULO)	
Bloque 5: Realización de las operaciones de postservicio	
5.1. Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos. *5.2. Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.*	*5.3. Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.* *5.4. Valoración y control de resultados.* *5.5. Medidas de prevención de riesgos laborales.* *5.6. Legislación higiénico-sanitaria.*

6. Competencias profesionales, personales y sociales

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 puedan 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.

La formación del módulo se relaciona con las competencias profesionales, personales y sociales b), f) y h) del título. y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

7. Distribución temporal de contenidos

La propuesta, secuenciación y temporalización de las unidades didácticas para el curso 2025-26 será:

UD	TÍTULO	FECHAS APROX	Nº SESIONES APROXIMADAS
1	Preparación del servicio (mise en place)	Septiembre-Octubre	20
2	Montaje y puesta a punto de la sala	Octubre-Noviembre	25
3	Servicio de alimentos y bebidas en sala	Noviembre-Enero	40
4	Cierre y recogida del servicio	Febrero-Marzo	14
5	Acopio y distribución en el restaurante	Abril-Mayo	16
PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	TERCER TRIMESTRE	

A partir del 15/01/2026 comienza la fase formación en empresa u organismo equiparado (DUAL) que será finalizada el 29/05/2026.

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

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

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

Actividades Complementarias / extraescolares.

La diferencia entre ambas es que las extraescolares son actividades extracurriculares y las actividades complementarias son actividades curriculares, es decir, están relacionadas con una parte del currículo.

Estas actividades permiten al alumno tener una visión real de los conocimientos que van adquiriendo y así acercarse al mundo empresarial con establecimientos relacionados con el sector. Las actividades que se realizarán durante el curso asociadas a unidades de competencia son:

- Visita a empresas relacionadas con el sector de hostelería donde los alumnos podrán ver el funcionamiento real de las mismas.
- Visitas a escuelas de hostelería de la zona.
- Visitas junto con los otros Ciclos Formativos de los diferentes Programas Específicos del Centro.
- Actividades prácticas en el aula taller, así como desayunos, cócteles, etc. , conjuntamente con otros grupos del departamento, del centro así como de los distintos programas específicos. Con ello se pretende realizar unas prácticas lo más reales posibles y sobre todo fomentar la motivación del

alumnado.

- Asistencias a charlas diversas realizadas en el centro relacionadas o no con el sector.
- Colaboración y participación en los distintos proyectos educativos del centro.

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

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

- Métodos socializadores.

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

- Clases prácticas. Enfocada en la aplicación de habilidades y demostraciones de contenidos. Será empleada en las fases de desarrollo y consolidación. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
- Seminarios-talleres. Se considerará una variante de las clases teóricas y/o prácticas, con la salvedad de que se desarrollan actividades complementarias extraescolar.
- Estudios y trabajo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Estudio y trabajo en grupo. Comprenderán las fases de estudio colaborativo y resolución de ejercicios grupales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Flipped classroom. Los estudiantes estudian y se preparan mediante materiales diseñados y facilitados por el profesor, ubicando la clase teórica fuera del aula, y durante las horas de clase se lleva a cabo las clases prácticas y retroalimentación.
- Tutorías. Se realizará acción de tutorización durante el desarrollo de trabajo en el aula como medida de refuerzo, o a través de Classroom para cuestiones específicas, siempre fomentando el aprendizaje colaborativo mediante iguales.

- Pareja con tutorización entre iguales: Parejas de alumnos generado por el profesor atendiendo a la heterogeneidad a nivel evaluativo (no calificativo). Se pretende fomentar la sociabilización y la inclusión, además de servir de recurso de refuerzo mediante aprendizaje colaborativo.
- La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
- La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
- Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

11. Materiales y recursos didácticos

- 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 restaurante-bar.
  - Aula ATECA.

Libro de texto aprobado por el departamento:

- "Cocina y restauración Volumen II. Servicio", elaborado por José Torres Barzabal, publicado por la editorial Síntesis en el año 2015(ISBN 978-87-907717-7-8)

Apuntes del profesor

Prensa y revistas especializadas

Tics

- Pizarra
- Cañón
- Ordenadores y conexión a internet.

Mobiliarios y materiales: mesas, sillas, cristalería, cubertería, vajilla,

Mantelería y menaje variado.

Géneros fungibles, alimentos y bebidas.

Material Específico uniformidad de sala:

- Uniforme completo (pantalón negro, camisa blanca de mangas largas cuello mao, calcetines negros, mandil corporativo de la escuela y zapatos negros antideslizantes).
- Lito blanco.

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

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

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

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

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

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

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".

- 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.

La no asistencia a clase de manera injustificada o justificada durante el 20% del total de las horas (35 horas para el curso 2025-26) impedirá el proceso de evaluación continua y el alumno/a afectado tendrá calificación negativa en todos los ejercicios, actividades y tareas desarrolladas durante la evaluación debiendo recuperar todas las actividades evaluables en el PRANA.

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

- Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller.
- Examen
- Rúbrica de evaluación al tutor de empresa (Periodo dual)

12.2. Criterios de calificación.

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

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

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

Trimestre	U.D.	Ponderación UD. sobre el módulo
1º trimestre	1	20%
	2	13,33%
	3	15%
2º trimestre	4	16,65%
3º trimestre	5	16,65%
	DUAL	18,34%

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

		Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre33'3 y 3er trimestre 33'3%)
		Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)
	X	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso

12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

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.

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

(exámenes, proyectos o exposiciones).

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

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

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

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

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

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

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

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

Con respecto a actividades, trabajos y prácticas no se admitirán aquellos que estén copiados directamente de Internet, de cualquier otra fuente bibliográfica o de otro alumno.

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

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

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

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

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

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

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

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

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía

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

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

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan

Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

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

iii. 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

a. 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.

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

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

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

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

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

prioritarias y/o complementarias y alternativas para el citado desarrollo lectivo que se detallan a continuación.

a. 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):

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

X	Envío al domicilio del alumno/a de actividades de enseñanza y aprendizaje en papel a través de la oficina virtual de Correos, mediante archivo "pdf" enviado a la Secretaría del centro para su gestión postal.
	Otras (especificar):

15. Evaluación Docente

Se observará:

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

Siempre que, por su parte, se den condiciones de asistencia, interés y trabajo, acordes con el proceso de enseñanza-aprendizaje. En caso de fracaso mayoritario, se retomará el o los temas donde se haya producido, para subsanar las posibles deficiencias.

Por la valoración del alumnado.

Se pedirá al alumnado, considerando su madurez, que realice una evaluación de esta práctica docente, al final de cada curso, a través de un cuestionario confeccionado por el departamento.

En este cuestionario, anónimo, el alumnado valorará:

- Información recibida sobre criterios de evaluación y calificación
- Metodología y recursos de las exposiciones teóricas
- Metodología y recursos de las actividades prácticas
- Interés y organización de las actividades complementarias
- Diseño y eficacia de las actividades de recuperación
- Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral
- Valoración general de las expectativas conseguidas o no
- Propuestas de mejora

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

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

- Integración en el sistema productivo y de relaciones laborales

▪ Adaptación a cambios organizativos y de control ▪ Competencia profesional (conocimientos, procedimientos, habilidades, ritmo de trabajo…) ▪ Actitudes (responsabilidad e iniciativa, seguimiento de normas, trabajo en equipo, autocrítica...) ▪ Elementos que se sugiere se incorporen al aprendizaje (parámetros de control, métodos, técnicas…) ▪ Grado de satisfacción general		
		A través de la Plataforma "Moodle Centros" de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
		A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo "unilabma" (se recomienda).
		A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	X	Otras (especificar): CLASSROOM

ANEXO 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 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.

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 2º curso las fechas en alternancia serán del 15 de enero de 2026 al 29 de mayo de 2026.

ANEXOIII
FORMACIÓN EN LA EMPRESA

RA	CEV	%	Actividades	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado
1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas	1.c Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	3,33%	Recepcionar géneros: cotejar pedido–albarán y estado del producto. Mise en place esencial de sala según tipo de servicio. Prever material y coordinar con cocina/barra lo necesario. Verificar equipos básicos (cafetera, cámaras, TPV). Atender y servir	Rúbrica de evaluación al tutor de empresa
3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio	3.b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.	3,33%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa
3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos	3.c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.	3,34%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa

tipos de servicio			al cliente con corrección y eficacia. Registrar incidencias del servicio y proponer mejoras. Postservicio: recoger, limpiar, chequear inventario y reponer.	
4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	4.g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	2,5%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa
4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	4.h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	2,5%		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa
5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos	5.e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	3,34		Rúbrica de evaluación al tutor de empresa

tipos de servicio				