

Tecnico en Dirección de Cocina

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL :
TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO**

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2025-2026



CICLO FORMATIVO : Superior

Elena Martin Armand

- a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**
- f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**
- g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**
- h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**

INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Modulo profesional :Técnicas elementales de servicio

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel educativo: Formación Profesional Grado Superior, Dirección de Cocina

Código

Duración: ciclo Formativo 2000 horas.-

Duración del módulo profesional 102 horas

Curso, 2 DC

Profesor/a responsable: Elena Martin Armand

Curso académico: 2025-2026

Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos se recogen en la legislación que regula el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León:

El presente módulo es de nueva creación y optativo para los alumnos del ciclo superior, por ello no tiene un marco jurídico propio.

Competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos

- **Competencia general del módulo.**

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

- **Competencias asociadas.**

- 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.

- Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

- Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

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

l) 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.

- Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

ñ) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de los otros.

- Respetar las diferencias, afianzar los cuidados y salud corporales para favorecer el desarrollo personal y social.

- Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado de los seres vivos y el medio ambiente, contribuyendo a su conservación y mejora.

- Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo, para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.

- Valorar las producciones culturales y artísticas mediante el análisis de sus elementos constituyentes (técnicas, estilos, intenciones, entre otros) y la incorporación de un vocabulario básico, utilizando herramientas de comentario propias de la historia del arte e incorporando a su bagaje de valores el respeto a la diversidad y la contribución al respeto, conservación y mejora del patrimonio cultural.

- **Competencias profesionales, personales y sociales.**
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Ejecutar las operaciones de pre-servicio y/o post-servicio 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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
- **.Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.**
-

CRITERIOS DE EVALUACIÓN y RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Criterios de evaluación

- Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
 - Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
 - Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
-

- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- **Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.**
- Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.
- Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de pre-servicio.
- Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

- **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.**

- Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

- Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.

- Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.

- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

- Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.

- 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.

- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

- **Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.**

- Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.
- Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
- 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.
- Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

RESULTADOS ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Los **resultados de aprendizaje** son una serie de formulaciones que el estudiante debe conocer, entender y/o ser capaz de demostrar tras la finalización del proceso de aprendizaje.

Los resultados del aprendizaje deben estar acompañados de **criterios de evaluación** que permiten juzgar si los resultados del aprendizaje previstos han sido logrados. Cada criterio define una característica de la realización profesional bien hecha y se considera la unidad mínima evaluable.

En concreto, la Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Castilla y León Tan sólo determina los Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación de los nuevos módulos profesionales. Los contenidos serán desarrollados partiendo de los RA y CE.

- 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 post-servicio.

• **CONTENIDOS DEL MÓDULO:**

CONTENIDOS BÁSICOS

Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:

- El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

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

- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Realización de las operaciones de pre-servicio:

- Operaciones de pre-servicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.

- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, etc.

Realización de las operaciones de post-servicio:

- Operaciones de post-servicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

3037. Técnicas elementales de servicio

RA4. 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.

• SECUENCIACIÓN y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UT:

UNIDADES DE TRABAJO	TEMPORALIZACIÓN
U.T.1 Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.	1ª EVAL
U.T. 2 Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.	1ª EVAL
U.T. 3 Realización de las operaciones de pre-servicio.	1ª EVAL
U.T.4 Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante.	2ª EVAL
U.T.5 Realización de las operaciones de post-servicio.	2ª EVAL

• E) METODOLOGÍA DIDÁCTICA:

Se empleará una metodología adaptada a las características del alumnado, con especial atención a la selección de unos contenidos de carácter motivador, con un porcentaje elevado de actividades prácticas, con distintos niveles en función del logro de resultados de cada alumno y alumna, que favorezcan el desarrollo de su autonomía y el trabajo en equipo.

El proceso de enseñanza y aprendizaje se organizará de manera flexible, con un plan personalizado de formación que tendrá como objeto lograr la implicación activa del alumno y de la alumna en el proceso de aprendizaje.

Por las características de los alumnos/as, se considera fundamental el trabajo en grupo y el desarrollo de aptitudes de respeto y colaboración con sus compañeros. A este respecto resulta eficaz que los grupos sean heterogéneos en cuanto al rendimiento, sexo, origen cultural, competencias, necesidades educativas, ritmos de aprendizaje, etc.

Se identificarán los conceptos introducidos con la realidad más próxima a las vivencias del alumno/a.

Se insistirá más en los procedimientos que en los conceptos. Utilizando herramientas y estrategias presentes en los diferentes ámbitos de la vida del alumno/a, así tendrán una incidencia mayor sobre el aprendizaje y la competencia adquirida.

Se potenciará el uso de las tecnologías de la información y la comunicación. El ordenador puede utilizarse para buscar información, y para tratarla y presentarla.

Se deduce de lo expuesto anteriormente, que la metodología a emplear es netamente procedimental, que el alumno aprenda a hacer las cosas haciéndolas. Este concepto es la base de todo aprendizaje significativo (nadie olvida a montar en bicicleta o a nadar) y se puede resumir en el siguiente proverbio chino: “Lo que oyes olvidas, lo que ves recuerdas y lo que haces aprendes”.

Así mismo se tenderá al razonamiento lógico, no asumiendo las cosas por tradición o imperativo, sino intentando conocer su porqué, es decir, usando el método cognitivo: la búsqueda de la mejor opción mediante el razonamiento lógico e individual con el apoyo del profesor que le mostrará todo el abanico posible y los medios de búsqueda.

En cuanto a la carga horaria de los Contenidos de los distintos Módulos (sobre todo Módulos con Contenidos eminentemente Procedimentales), se acuerda en reunión de Departamento la siguiente distribución:

- Mínimo un 80% de la carga horaria se desarrollará en el Aula-Taller, con lo cual, las horas a impartir en el Aula de referencia se limitarán al 20% del total como máximo.

Esta distribución de horas será computable para la totalidad del Curso Académico, quedando a criterio de cada docente la distribución de las mismas.

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

- **EVALUACIÓN:**

Así pues, la evaluación será continua y estará adaptada a las necesidades y evolución del alumnado, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen su participación con posibilidades de éxito en las pruebas de evaluación.

La evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo así como los objetivos generales del ciclo.

Con el fin de garantizar el derecho del alumnado a que su rendimiento sea evaluado conforme a criterios objetivos el profesor del módulo informará al alumnado a comienzo del curso académico sobre los objetivos y contenidos necesarios para superar el módulo así como de los instrumentos procedimientos y criterios de calificación que se aplicará para la evaluación de los resultados de aprendizaje.

Se realizará una evaluación inicial en cada módulo dada la posible diversidad de partida del alumnado y el profesor tutor proporcionará al equipo

educativo la información necesaria para orientar el proceso de enseñanza aprendizaje. Se realizará una evaluación por trimestre.

f)- ACTIVIDADES/PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN:

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua, individualizada e integradora con la finalidad de detectar las dificultades en el momento que se produzcan, investigar las causas de estas y adoptar las medidas correctoras oportunas.

El proceso de evaluación continua del alumno requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas para las distintas áreas.

A lo largo del proceso formativo deben considerarse los siguientes tipos de evaluación:

- **Evaluación inicial:** de su nivel de competencia curricular, motivación, actitudes,... con el fin de asegurar la individualización del proceso de enseñanza. Esta evaluación se hará a principio de curso y a ser posible, partiendo de la información recogida en el expediente de cada alumno y de aquellas pruebas que se estimen oportunas. Esta información quedará reflejada en el expediente individual del alumno y me servirá como base para poder empezar el proceso de enseñanza.
- **Evaluación continua:** con el fin de detectar en cada momento, las dificultades, si se producen, investigar las causas de las mismas y adoptar las medidas correctoras oportunas, el progreso del alumnado y sus intereses por la materia. Este tipo de evaluación, sólo será posible hacerla, si el alumnado asiste al menos, al 80% de las horas de la totalidad del módulo. La información relativa a este proceso de evaluación se recogerá en la “ficha de seguimiento y evaluación del alumno” que formará parte del expediente académico de cada alumno y será el documento

básico que refleje su proceso de aprendizaje en cada uno de los componentes formativos del programa.

- **Evaluación trimestral:** tiene como fin comprobar el nivel final de aprendizaje conseguido por el alumno durante el curso. Se lleva a cabo con las pruebas de evaluación que se plantearán a lo largo del curso y que serán, como mínimo dos por evaluación (una práctica y otra teórica). Las pruebas permitirán detectar si el alumno domina y ha alcanzado todo tipo de contenidos y si es capaz de aplicarlos a la realidad.
- **Evaluación intermedia:** con el objeto de determinar el acceso a la formación en un entorno real de trabajo, a los alumnos que estén cursando un programa cuyo perfil lleve asociada una Cualificación Profesional se realizará una evaluación, indicando si el alumno es propuesto para realizar las prácticas formativas en un centro de trabajo.
- **Evaluación final:** representa el resultado del seguimiento y la evolución de todo el proceso formativo, actitudes, aptitudes, conceptos y destrezas adquiridas y dará lugar a las calificaciones finales. Las actividades complementarias y la tutoría, dada su importancia en estos programas, deberán ser tenidos en cuenta en la calificación final.

EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
1ª	Desarrollo de la competencia profesional (aptitudes, actitudes, trabajo en clase)	20%
	Examen teórico eliminatorio (es necesario obtener una nota mínima de 4 para poder realizar el práctico.	30%
	Examen práctico	30%
	Cuaderno del alumno, ejercicios y trabajos realizados	20%
	TOTAL	100
2ª	Desarrollo de la competencia profesional (aptitudes, actitudes, trabajo en clase)	20%
	Examen teórico eliminatorio (es necesario obtener una nota mínima de 4	30%

para poder realizar el práctico.	
Examen práctico	30%
Cuaderno del alumno, ejercicios y trabajos realizados (individuales o en grupos)	20%
TOTAL	100

Para el cálculo de la calificación final que figurará en el acta, se empleará el siguiente criterio:

La puntuación obtenida se sumará a las calificaciones en el resto de apartados.

- **Desarrollo de la competencia profesional**

La nota resultante en este apartado será el 20% de la puntuación obtenida y se sumará a las calificaciones en el resto de apartados.

El desarrollo de la competencia profesional se refiere a tres aspectos generales: conocimientos, aptitudes (habilidades/capacidad profesional) y actitudes del alumno en las clases. Como se detallaba en el apartado “evaluación formativa” toda la información se recogerá en una ficha del alumno. Para calificar se tendrá en cuenta la participación activa en las actividades realizadas en el aula.

Del desarrollo de su competencia profesional, el alumno será informado mensualmente, para que pueda corregir los posibles errores y poder así aprovechar al máximo sus cualidades profesionales.

Aspectos específicos que se van a valorar en la consecución del desarrollo de la competencia profesional:

- ☐ **Conocimientos teóricos:** Se refiere a los conocimientos teóricos que el alumno adquiere en este curso, siendo necesarios para el desarrollo de las unidades prácticas.
- ☐ **Conocimientos prácticos:** Se refiere a los conocimientos prácticos que el alumno adquiere en este curso, siendo necesarios para el desarrollo de las unidades prácticas.
- ☐ **Comprensión:** Se refiere a la capacidad que el alumno tiene de comprender y asimilar actividades que el profesor le demanda, así como sus explicaciones, además de los nuevos conocimientos que en el aula se desarrollan.
- ☐ **Orden y limpieza:** Se refiere a la actitud que toma el alumno en clase con respecto a estos temas, tanto en su higiene personal y de ropa, como a la hora de trabajar.
- ☐ **Mise en place.** Se refiere a la actitud que toma el alumno frente a la responsabilidad que asume de tener todo en preparado en la realización

de cada práctica. Se refiere también a las aptitudes que desarrolla el alumno para la organización en su desarrollo.

- ☐ **Autonomía:** Se refiere a la capacidad que tiene el alumno de realizar las actividades básicas propuestas por el profesor de forma autónoma y con las mínimas aclaraciones.
- ☐ **Calidad de trabajo:** Se refiere a la capacidad que debe tener el alumno para valorar críticamente su trabajo (textura, sabor, punto de cocción,...), y así poder realizarlo desde una perspectiva de calidad.
- ☐ **Interés/ iniciativa:** Se refiere a la actitud que toma el alumno en las explicaciones del profesor, a la hora de realizar las prácticas en el aula, y para la mejora continua su aprendizaje, tanto teórico como práctico.

- ☐ **Esfuerzo:** Se refiere a la actitud que toma el alumno por realizar cada práctica y la aptitud que desarrolla para realizarlas correctamente.
- ☐ **Trabajo en grupo:** Se refiere a la actitud que el alumno toma con sus compañeros, tanto de grupo como de clase, su colaboración y ayuda a compañeros resolviendo problemas.

- **Examen práctico (60%)**

La nota resultante en este apartado será el 30% de la puntuación obtenida en el examen y se sumará a las calificaciones en el resto de apartados. **Para realizar este examen es imprescindible tener un 4 como nota mínima en el examen de teoría.** Se realizarán dos pruebas prácticas por trimestre (harán media entre las dos) que evalúen la ejecución de las técnicas empleadas y siguiendo las fichas técnicas o procedimientos correctos en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria de las actividades prácticas realizadas en el curso.

- **Exámenes teóricos (20%)**

La nota resultante en este apartado será el 50% de la puntuación obtenida en el examen y se sumará a las calificaciones en el resto de apartados. Se realizarán dos examen teórico por trimestre (la nota será la media de los dos). Serán pruebas escritas de los temas abordados en el trimestre en el que se contemplarán diferentes cuestiones dedicadas a cada tema y que constarán de: preguntas para el desarrollo de conceptos y/o preguntas tipo test. En las pruebas teóricas se comunicará previamente el valor numérico de las preguntas.

- **Cuaderno del alumno, ejercicios y trabajos realizados (20%)**

- ☐ Cuaderno del alumno (escritura, orden, limpieza,... Adecuados) y ejercicios propuestos por la profesora.

- Otros trabajos.

Entrega de ejercicios y trabajos: la realización y entrega (en tiempo y lugar estimado) de los mismos es obligatoria, dado que son parte de la acción formativa del módulo. La no realización de los trabajos que considere la profesora supone la suspensión del módulo ya que son imprescindibles para el desarrollo de otros criterios de evaluación establecidos.

*Nota: Para hacer la media de todos los bloques es indispensable aprobar los bloques a, b y c y la presentación de los trabajos. En caso de que un alumno copie estará suspenso automáticamente. En caso de que la escritura sea ilegible, contenga muchas faltas de ortografía, o no sea correcta su presentación (tachones,...) será motivo de suspenso. Si en alguna ocasión el alumno/a viene a clase práctica sin el uniforme o le falta alguna parte ese día sólo fregará.

PÉRDIDA DEL DERECHO A EVALUACIÓN CONTÍNUA.

-Perderán la evaluación continua aquellos alumnos que no tengan realizadas el 100% de las prácticas diarias de grupo, no hayan entregado todos los trabajos realizados en fecha y forma y no se hayan presentado a todos los exámenes o pruebas.

-Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua del módulo, deberán superar el contenido de éste a través del correspondiente examen final y la entrega de todos los trabajos realizados durante el curso, evaluándose de la siguiente manera:

El número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

34	FALTAS
----	--------

En el caso de PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA Y PRUEBAS DE EVALUACIÓN

EXTRAORDINARIA (las que solicita el alumno después de agotar las convocatorias ordinarias), los contenidos mínimos exigibles, el procedimiento y los criterios de evaluación serán los siguientes:

Pérdida del derecho a evaluación continua.

Las ausencias a clase que superen el 20% injustificada del horario lectivo supondrán para el alumno/a la pérdida automática de la evaluación continua. Ello obligará, a quien se encuentre en dicha situación, a la realización de un examen final por medio del cual se determinará la nota de la evaluación final ordinaria. Aplicando los siguientes criterios de calificación:

Prueba teórica 40% (necesaria una nota mínima de 5 puntos en esta prueba para poder realizar el examen práctico).

Prueba practica 60%

Teniendo una nota mínima en ambas de 5 puntos.

G)- FALTAS DE ASISTENCIA

Se pierde el derecho a la evaluación continua con el 20% de faltas de asistencia no justificadas (34 horas/curso). Se consideran justificadas cuando vengan acompañadas de documentación firmada y sellada de organismos válidos a efectos laborales (servicios de salud, juzgado, transporte público, gestión de documentación, etc.)

Las siguientes faltas del alumnado, previo justificante legal y nunca familiar de la causa, no se acumularán de cara a la pérdida de evaluación continua:

- Fallecimiento de pariente de hasta 3º grado, con permiso del día y del día siguiente; y hasta tres días naturales, si el fallecido tiene residencia fuera de la localidad.

- Para la realización de exámenes oficiales fuera del centro UNED, EOI, incluido el examen del carnet de conducir), tendrá el tiempo mínimo y necesario para su realización.

Por cumplimiento de un deber legalmente inexcusable, el tiempo necesario.

-Asistencia a consultas médicas de especialistas, el tiempo imprescindible y previa cita.

-Enfermedad u hospitalizaron, hasta segundo grado, el tiempo mínimo.

En el caso de faltas justificadas, el profesor del módulo podrá determinar los contenidos teóricos a recuperar.

El/la alumno/a presentará el justificante a cada docente con el que haya faltado a alguna clase y dicho profesor justificará la falta, debiéndosela entregar finalmente al tutor/a que lo archíve

RECLAMACIONES EN LAS EVALUACIONES TRIMESTRALES, INCLUIDAS LAS EVALUACIONES DEL SEGUNDO TRIMESTRE DEL SEGUNDO CURSO, EVALUACIONES FINALES DEL CURSO ESCOLAR O EN LAS EXCEPCIONALES

La reclamación se presentará por escrito ante la dirección del Centro en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquel en el que se produzca la comunicación de la calificación o de la decisión adoptada. La solicitud de la reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación obtenida.

El procedimiento para atender las reclamaciones sobre las calificaciones trimestrales deberá basarse en alguno de los siguientes motivos:

- No se corresponde la prueba propuesta al alumno, a los resultados de aprendizaje, a los contenidos del módulo profesional sometido a evaluación o al nivel previsto por la programación.
- No aplicar correctamente los criterios de evaluación establecidos en la programación didáctica para la superación de los módulos.
- No ajustarse en la evaluación a los resultados de aprendizaje, los contenidos o los criterios de evaluación recogidos en la programación didáctica.
- Inadecuación de los procedimientos y los instrumentos de evaluación aplicados, conforme a lo señalado en la programación didáctica.

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

- a) Los alumnos, padres o tutores podrán solicitar, a sus profesores y tutores,
cuantas

aclaraciones consideren necesarias acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones recibidas.

- La reclamación se presentará por escrito ante la jefatura de departamento del centro, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final trimestral. La solicitud de reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación final de dicho trimestre.

h) MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Como base para el desarrollo de los contenidos se emplearán los apuntes elaborados por el profesor y el libro de José Torres Barzabal (Editorial Síntesis) que es específico para la Formación Profesional Básica de Hostelería y Turismo. Dicho temario podrá modificarse con toda la información que suponga una ampliación, derogación o actualización del mismo. Para ello se consultará periódicamente: internet, revistas especializadas del sector, prensa diaria tanto local como nacional, normativa, etc.

Los alumnos deberán disponer de:

- Uniforme:
- Material:
 - Sacacorchos de camarero.
 - Bolígrafo de pulsador
 - Encendedor.
 - Libreta.
 - Lito.

Dada la particularidad de esta profesión y con el ánimo de facilitar la futura incorporación al mundo laboral de los alumnos, se hace propia la legislación sanitaria en cuanto a manipulación de alimentos y bebidas, prevención de toxiinfecciones alimentarias y uniformidad, así como la referente

a la prevención de riesgos laborales. Siendo esta normativa de aplicación también en la higiene personal de los alumnos.

Queda especialmente prohibido: asistir a clases prácticas con piercing de cualquier tipo, en zonas visibles del cuerpo. La apariencia externa en lo demás, estará sujeta a la costumbre y a las normas internacionales del buen gusto.

También queda prohibido según normativa del centro el uso del teléfono móvil dentro del centro educativo por parte del alumnado.

Si algún alumno asiste a clase sin la debida uniformidad o su comportamiento no es el debido, independientemente de la nota actitudinal negativa que ello suponga, se le asignarán trabajos auxiliares diferentes al resto de sus compañeros, bajo la tutela del profesor.

El profesor dispondrá de:

- Soporte informático y cañón
- Internet
- Fotocopiadora
- Biblioteca

- Reproductor de vídeo

Además de las instalaciones y áreas específicas del módulo: Restaurante y sala- comedor, Office, almacenes, etc.

- Maquinaria: armario de vino, carros varios de comedor, máquina de hielo, cámaras frigoríficas y de congelación, cafetera exprés, molinillos de café, puesto de plancha, tostadora, batidoras, microondas, pilas, expendedor de cerveza, mobiliario (mesas, sillas, guerdones), etc.
- Material y menaje propio del restaurante y sala: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.

- Utensilios varios: cubiteras, pies de cubiteras, rechaud, sautes, pequeño material de plancha (espátulas, molde de huevos, cuchillería) etc.
- Materias primas: Café, infusiones, azucarillos, bebidas varias, géneros y alimentos diversos etc.

- **I) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

las que establezca el departamento y centro escolar.

j) Medidas de atención a la diversidad

Según la **orden EDU2169/2008 del 15 de diciembre** que regula el proceso de evaluación y acreditación académica de los alumnos que cursen la enseñanza de formación deberán adaptar los criterios y procedimientos de evaluación para el alumnado con necesidades educativas especiales o algún de discapacidad. Para ello se actuará de la siguiente manera:

- Una vez detectada la necesidad de atención mediante la evaluación inicial se comunicará al tutor y al departamento de orientación.
- En colaboración con el departamento de orientación y, si fuese necesario con expertos

externos, se diseñarán los instrumentos adecuados a cada alumno así como el material didáctico para su aplicación, de manera que se pueda evaluar el resultado de aprendizaje en igualdad de condiciones con el resto de alumnos.

- Se aplican los criterios de calificación según lo establecido pudiendo variar el proceso de evaluación para adaptarlo a las necesidades del alumno.
- Si fuese necesario para estos alumnos, se aplicarían los instrumentos en fechas diferentes a las fijadas

El aspecto esencial de la estrategia de enseñanza que se persigue mediante la realización de actividades, se basa en la atención a las diferencias existentes entre los alumnos.

- Alumnado que presenta necesidades educativas especiales:

- Individualizar la enseñanza al máximo.
- Supervisión más estrecha.
- Integrarlos en el grupo.
- Aumentar la motivación.
- Repetición de los procedimientos.
- Exploración personal al objeto de conocer el motivo del retraso.
- En caso de impedimentos físicos adaptar las prácticas a sus posibilidades y también las sesiones en el aula.
- Revisión de la idoneidad del perfil profesional elegido.
-).
- Alumnos con integración tardía en el sistema educativo español:
 - Supervisión más estrecha.
 - Integrarlos en el grupo.
 - Explicación individualizada de términos técnicos de comprensión complicada por motivos idiomáticos.
 - Intentar, por parte del profesor, conocer términos de uso común en el país de origen, que sean equiparables a los utilizados en castellano.

Cada alumno es un mundo y ello hace que la enseñanza deba ser lo más personalizada posible, por lo tanto, se atenderán los dictámenes y peticiones que se reciban desde el Departamento de Orientación, quien informará de forma individual de cada caso y recomendará la inclusión de medidas que supongan adaptaciones curriculares, que serán no significativas, dado el carácter no obligatorio de éstas enseñanzas.

- **PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA**

Aunque el sistema educativo debe garantizar la competencia lectora de sus alumnos , debe también jugar un papel fundamental en el fomento de actitudes positivas en torno a la lectura junto con la familia, el entorno inmediato y, por extensión, la sociedad. La acción de promoción de la lectura en los centros educativos debe buscar una oferta regular de espacios y tiempos de encuentro con la lectura, en sus múltiples manifestaciones, tanto en el aula como fuera de ella, especialmente en la biblioteca escolar.

El plan en cuestión incluye los siguientes objetivos:

- Desarrollo de la competencia lectora
- Dinamización de la lectura
- Dinamización de la biblioteca del centro educativo

Acciones concretas a realizar:

- Desarrollo de la competencia lectora:
- La enseñanza de la lectura y la escritura:
 - Vocabulario específico del módulo, realizándose actividades para incrementar la riqueza léxica. Se enseñarán distintas estrategias de comprensión del vocabulario que se aplicarán continuamente a la lectura de textos como:
 - Estudiar palabras destacadas.
 - Deducir el significado de una palabra por el contexto.
 - Identificar extranjerismos y neologismos.
 - Consultar el diccionario.
 - Comprensión de distintos tipos de texto especializado cuyo contenido se adecue a los intereses del alumnado.
 - Desarrollo de estrategias lectoras:

- Antes de la lectura: activar el conocimiento previo sobre lo que se va a leer, establecer predicciones sobre el texto, fomentar preguntas sobre el texto...
 - Durante la lectura: actividades que favorecen el acceso a la comprensión: lectura individual o silenciosa, formular predicciones sobre el texto que se está leyendo, hacerse preguntas sobre lo que se está leyendo, aclarar posibles dudas acerca del texto, resumir ideas del texto...
 - Después de la lectura: idea principal, resúmenes, formulación de preguntas, actividades que fomenten la creatividad, la crítica, la afectividad...
- Apoyo a los alumnos que pueden presentar dificultades lectoras, a través de una identificación de las mismas y su intervención temprana. Las dificultades más frecuentes tienen relación con la velocidad o precisión lectoras y con la falta de comprensión.
- Dinamización de la lectura:
 - Lectura de noticias, textos, etc. relacionados con la actividad o acontecimiento cercanos.
 - Lectura de diarios y publicaciones periódicas.
 - Lectura de fragmentos de libros relacionados con la actividad docente específica en momentos adecuados: biografía de algún profesional del sector, por ejemplo.
 - Facilitar al alumnado bibliografía y recursos disponibles en cualquier soporte adecuados a su nivel.
 - Exposiciones orales de lecturas realizadas por alumnos y profesores. Debate.
 - Lectura colectiva de libros.
 - Dinamización de la biblioteca escolar:
 - Gestión y disponibilidad de recursos: la biblioteca ha de garantizar la disponibilidad de recursos documentales útiles y en relación a las necesidades de la

comunidad educativa, integrando diferentes tipologías documentales en diferentes soportes, entre ellos, los electrónicos y digitales.

- Servicios y programas: La biblioteca debe dar apoyo, favorecer y enriquecer el desarrollo de la actividad docente a través de servicios y programas (acciones) vinculados al currículo y al Plan de Fomento de la Lectura del centro.
- Promoción y comunicación: La biblioteca ha de realizar de manera continuada acciones de promoción y difusión de sus servicios y programas para promover su uso.

→ Este plan está orientado para cualquier edad y etapa educativa de enseñanzas medias, aunque va encaminado para trabajar con alumnos del ciclo formativo de formación profesional básica. Así para este segundo curso se trabajará más con la propuesta de lecturas, estudio y trabajo basado en revistas especializadas y artículos relacionados con el ciclo formativo, así como con las

Resultados aprendizaje	Criterios Evaluación	Contenidos	Peso (%)	Instrumento evaluación	Agente Evaluador
RA 1 Preparar equipos, útiles y menaje para el servicio de comida y bebida, identificando su uso básico.	a) Se reconocen los equipos, útiles y menaje específicos del área de restaurante. b) Se relacionan los útiles con su aplicación en el servicio. c) Se adoptan normas de higiene, seguridad y presentación de los elementos	– Equipos, menaje y útiles del servicio. – Uso y mantenimiento básico. – Normas de higiene y seguridad en sala/restaurante. – Protocolo de puesta a punto del material.	20 %	Heteroevaluación	Prof.

RA 2 Atender al cliente en el servicio de alimentos y bebidas, aplicando técnicas elementales de servicio en sala/comedor.	Mantiene una actitud profesional y respetuosa. - Utiliza técnicas de comunicación adecuadas. - Gestiona reclamaciones básicas.	Comunicación oral y no verbal. Actitud profesional. Atención y trato al cliente.	20%	heteroevaluación	Prof
RA3 Distribuir y reponer consumibles y auxiliares en el área de servicio, atendiendo a exigencias de calidad y presentación.	Distribuye y repone de forma correcta y adecuada para cada servicio	Orden y limpieza en los actos	20%	heteroevaluación	PROF.
RA4 Colaborar en el mantenimiento del área de servicio durante y tras el servicio, cumpliendo con las normas de limpieza, orden y seguridad.	Recoge y limpia la sala siguiendo normas establecidas. Clasifica y almacena el material correctamente. Aplica medidas de higiene	Limpieza y mantenimiento Gestión de residuos. Higiene y seguridad 10%	10%	Heteroevaluación	Prof
RA5 Realiza el servicio de forma correcta	Servicio correcto	Técnicas y coordinación con cocina	30%	heteroevaluación	Prof

- a) **CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **METODOLOGÍA DIDÁCTICA**
- f) **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**
- g) **FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**
- h) **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**



a) CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA
Código	0498
Curso	2º
Horas del módulo	165
Horas semanales	5
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo corresponde a la UC1061_3:
“Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería”

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre)

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

Resultados de Aprendizaje (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.	a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería. b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería. c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas. e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio. g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.



	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería. c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería. d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones. e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres. 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 postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas. f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.



	g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres. c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo se pueden ver en el Anexo I.

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

Se ha elegido el siguiente resultado de aprendizaje por el ser el más completo de todos y tener un posible desarrollo efectivo en el ámbito de la empresa u organismo equiparado:

- *RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.*

No obstante, existe la posibilidad de añadir el siguiente resultado de aprendizaje cuando el alumnado realice una parte de su fase de formación en algún establecimiento de tipo pastelería, obrador o tahona:

- *RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.*

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

TRIMESTRE	Título	Fechas y sesiones*
1º	UT 1. El entorno de trabajo y las materias primas	SEPTIEMBRE (10)
1º	UT 2. Organización del área productiva	SEPTIEMBRE (5)
1º	UT 3. Masas y pastas	OCTUBRE- NOVIEMBRE (30)
1º	UT 4. Cremas y rellenos dulces y salados	OCTUBRE- NOVIEMBRE (10)
1º	UT 6. Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias	OCTUBRE- NOVIEMBRE (10)
2º	UT 5. Semifríos, helados y sorbetes	DICIEMBRE (10)
2º	UT 7. Elaboración de postres de cocina	ENERO (30)
2º	UT 8. Decoración y presentación de postres	FEBRERO (15)

*El total de 165 sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:

RA	Unidades de Trabajo (UT)	CE (AULA)	CE (EMPRESA)
RA 1	UT 1. El entorno de trabajo y las materias primas	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	
	UT 2. Organización del área productiva		
RA 2	UT 3. Masas y pastas	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k
	UT 4. Cremas y rellenos dulces y salados		
	UT 5. Semifríos, helados y sorbetes		
	UT 6. Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias		
RA 3	UT 7. Elaboración de postres de cocina	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j
RA 4	UT 8. Decoración y presentación de postres	a, b, c, d, e, f, g, h, i	



*	UT 9. Postres de autor y de la cocina internacional	-	-
	UT 10. Postres de autor y de la cocina internacional	-	-

*Las **UT 9 y 10** no están vinculadas a ningún RA ya que no son temas evaluables. Se imparten al alumnado, si es posible, como una ampliación de contenidos del currículo.

En los resultados de aprendizaje seleccionados para trabajar durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado se incluyen todos los criterios de evaluación y son evaluados tanto en la empresa como en el aula, tal y como se detalla más adelante en el apartado de calificación del módulo.

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.
- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.

- Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- Aprendizaje personalizado. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.

f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades de evaluación estarán asociadas a los Criterios de Evaluación, de manera que cada actividad se refiera al menos a un criterio de evaluación y que cada criterio de evaluación esté asociado a una actividad evaluativa.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.



- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:
 - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza...) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.
 - **Prueba escrita**: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
 - **Prueba práctica**: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.
 - **Prueba oral**: se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
 - **Lista de control o Checklist**. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.
 - **Tablas de estimación**. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
 - **Rúbricas**. Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
 - **Lista de observación grupal**. Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
 - **Dianas de evaluación**. Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.
 - **Solucionarios con criterios de corrección**. Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podrá efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.



Criterios de calificación del módulo

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (15 \%)} + \text{RA 2 (35 \%)} + \text{RA 3 (30\%)} + \text{RA 4 (20 \%)}$$

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación (CE)** que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Se pueden observar en la tabla detallada al final de esta programación. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.
- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.
- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

Para la **calificación de la fase de formación en empresa (FFE)**, en caso de que se haya añadido el RA2 o RA3 a los resultados de aprendizaje que se evaluarán durante este período, se obtendrá la nota de la siguiente manera:

- 60% corresponderá a la evaluación realizada en el aula.
- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados.

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en la **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Concretamente en el **Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro** o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el **Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.**

Secuenciación por niveles de la competencia digital.

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

ÁREAS	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL	El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.	El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.	Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura.
CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	El alumnado utiliza al menos... reconociendo la autoría y propiedad intelectual.	El alumnado utiliza la sala de audiovisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje.	Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje.
COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN	El alumnado hace uso del aula virtual y teams. El alumno hace un uso correcto del correo electrónico.	El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la "netiqueta". Accede a la página web de centro, del departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado.	Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.
SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL	El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube.	El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas.	Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del equipo en caso de error.	El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador	Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.

g) FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinará por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 33 horas**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos y otra de destrezas, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba contenidos: 50% + Prueba destrezas: 50%.

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese % de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

h) MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Espacios	Aula polivalente	Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico.
	Aula taller	Donde se emplearán materias primas, así como la maquinaria y utillaje necesarios para llevar a cabo las clases de carácter práctico.
Materiales curriculares	Documentación curricular	Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas.
	Libro de texto	ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y RESPOTERÍA EN COCINA. Izquierdo Martín, L., Lahera Loredó, A., Soler Pont, R., (2018) Ed. ALTAMAR
Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP	Equipamientos electrónicos	○ Pizarra digital y proyector ○ Dispositivos móviles
	Equipos informáticos	Ordenadores fijos y portátiles.
	Plataforma Digital Educativa	Aula virtual del centro / TEAMS.
Material didáctico	Material fungible	Apuntes del profesor y presentaciones.
	Impresos para complementar	Actividades y exámenes.



	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y paginas web.
Recursos adicionales	Bibliografía y Webgrafía	– Chaboissier, D., Lebigre, D. <i>Compagnon et maître pâtissier</i>. Les Lilas: Editions Jerome Villette. Tomo I (1993), Tomo II (1994), Tomo III (1995). – Cusidó Valero, J. <i>Guía práctica del pastelero</i>. Sant Cugat del Valles: Vilbo Ediciones; 1994. – Ortega, T. <i>La enciclopedia de Tomás Ortega</i>. Barcelona: Montagut editores; 1997. – Roquet-Jalmar, A. <i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i>. Barcelona: Ed. Altamar; 2013. – Rosich, E. <i>Renovación</i>. Barcelona: Montagut editores; 2012. – Sàbat, J. <i>Arte y técnica de la pastelería</i>. Madrid: Fomento editorial, S.A.; 1978. – The culinary institute of America. <i>Baking and pastry: Mastering the Art and Craft</i>, 3rd ed. Hoboken: John Wiley & Sons; 2015. – Vilardell, R., Jornet, J. <i>El formulario práctico del pastelero</i>. Barcelona: Montagut editores; 2012. – http://www.fehr.es – http://www.gastronosfera.com – https://www.gastronomiaycia.com – https://www.gourmets.net – https://www.madridfusion.com – www.culinaryschools.org – www.ecolebellouetconseil.com – www.relais-desserts.net

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.



FECHA	ACTIVIDAD	2ºGM	2ºGS	DPTO. RESPONSABLE
OCT	Jornadas Micológicas Panticosa.	X	X	Hostelería y turismo
OCT	Soria Gastronómica	X	X	Hostelería y turismo
OCT	San Sebastián Gastronomika	X	X	Hostelería y turismo
NOV	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X	X	Hostelería y turismo
NOV	FIBAR. Valladolid.	X	X	Hostelería y turismo
DIC	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...)	X	X	Hostelería y turismo
DIC/ENE	Visita Fábrica Mantequería "Las Nieves" Espinosa de los Monteros.	X	X	Hostelería y turismo
ENE	Madrid Fusión	X	X	Hostelería y turismo
ENE	FITUR. Madrid	X	X	Hostelería y turismo
FEB	INTERSICOP. Madrid	X	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Concursos	X	X	Hostelería y turismo

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinatario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este curso 25-26 no se aplica ninguna medida de atención a la diversidad por no ser necesario.

No obstante, en la siguiente tabla se muestra la tabla que se utilizará para el alumnado que requiera de alguna adaptación curricular de acceso o no significativa:

<i>Alumnado</i>	<i>Adaptación no significativa</i>	<i>Observaciones</i>
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

Para este curso 25-26 no existe ninguna persona con módulos profesionales pendientes de superación.

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.



<i>Resultados de Aprendizaje</i>	<i>Criterios de Evaluación</i>	<i>Contenidos</i>	<i>Peso (%)</i>	<i>Instrumento de evaluación</i>	<i>Agente evaluador</i>
1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.	a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.	1.1. El obrador de pastelería 1.2. Las instalaciones 1.2.1. El diseño de las instalaciones 1.2.2. Requisitos constructivos 1.3. El equipamiento del obrador 1.3.1. Mobiliario 1.3.2. Equipos para la cocción	10	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.	1.3.3. Equipos de frío 1.3.4. Equipos electromecánicos 1.3.5. Batería y utillaje	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		1.4. Las materias primas 1.4.1. Harina	5	<i>Prueba práctica</i>	
	c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	1.4.2. Edulcorantes y derivados 1.4.3. Huevos 1.4.4. Leche 1.4.5. Grasas	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		1.4.6. Cacao	5	<i>Prueba práctica</i>	
	d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.	1.4.7. Levaduras 1.4.8. Frutas 1.4.9. Gelificantes 1.4.10. Aditivos alimentarios	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		1.4.11. Aromas 1.4.12. Esencias	5	<i>Prueba práctica</i>	
	e) Se han realizado las operaciones de limpieza y		5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>



	mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	1.4.13. Otras materias primas 2.1. La organización del obrador	5	Prueba práctica	
f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.		2.1.1. Características de las actividades y tareas 2.1.2. La planificación de tareas y procesos 2.2. Actividades y tareas del obrador	10	Prueba escrita	Heteroevaluación
g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.		2.2.1. Tareas generales del área productiva 2.2.2. Tareas generales de la zona de trabajo	5	Diario del profesor	Heteroevaluación
			5	Prueba práctica	
h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.		2.3. La organización del personal 2.3.1. El personal del obrador 2.3.2. La distribución de tareas	5	Diario del profesor	Heteroevaluación
			5	Prueba práctica	
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.		2.4. El sistema de documentación 2.4.1. Documentos para la previsión de necesidades	5	Diario del profesor	Heteroevaluación
			5	Prueba práctica	
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		2.4.2. Documentos para la solicitud de géneros 2.4.3. Documentos para el control interno	5	Diario del profesor	Heteroevaluación
			5	Prueba práctica	



2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	3.1. Las masas y pastas de pastelería y repostería 3.2. La masa hojaldrada 3.2.1. Materias primas 3.2.2. La preparación de la pasta 3.2.3. La elaboración de la masa hojaldrada: los pliegues 3.2.4. Las capas de la masa hojaldrada 3.2.5. Elaboración de masas de diferentes tipos 3.2.6. Elaboraciones dulces con la masa hojaldrada 3.2.7. Elaboraciones saladas con la masa hojaldrada 3.3. Masas batidas o esponjadas	5	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.	3.3.1. Materias primas 3.3.2. La elaboración de la masa batida o esponjada 3.3.3. Elaboraciones con bizcocho 3.4. La masa escaldada 3.4.1. Materias primas 3.4.2. Elaboración de masas escaldadas 3.4.3. Elaboraciones dulces con pasta choux 3.4.4. Elaboraciones saladas	5	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.	3.5. Las masas azucaradas 3.5.1. Materias primas 3.5.2. Preparación de la masa azucarada 3.5.3. Elaboración de tartaletas con la masa azucarada 3.5.4. Elaboraciones dulces con las masas azucaradas 3.5.5. Elaboraciones saladas 3.6. Las masas fermentadas	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.	3.6.1. Materias primas 3.6.2. Elaboración de masas fermentadas no hojaldradas	5	<i>Prueba práctica</i>	
	e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención		10	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
			5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>



	de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.	3.6.3. Elaboración de masas fermentadas hojaldradas 3.6.4. Elaboraciones con masas fermentadas 4.1. Las cremas y los rellenos 4.1.1. Materias primas 4.1.2. Clasificación de las cremas 4.2. Preparación de cremas y rellenos 4.2.1. Cremas y rellenos dulces 4.2.2. Cremas y rellenos salados 4.3. Elaboraciones con cremas y rellenos 4.3.1. Elaboraciones dulces 4.3.2. Elaboraciones saladas	5	<i>Prueba práctica</i>	
	f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	5.1. Los semifríos 5.1.1. Características de los semifríos 5.1.2. Tipos de semifríos 5.1.3. Materias primas 5.2. Elaboraciones con semifríos 5.2.1. Elaboraciones dulces 5.2.2. Elaboraciones de semifríos salados	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.	5.3. Helados y sorbetes 5.3.1. Equipos, utensilios de trabajo y materias Primas 5.3.2. Clasificación de los helados 5.4. Elaboraciones de helados batidos 5.4.1. Sabayón de naranja 5.4.2. Parfait de pistacho 5.4.3. Biscuit glacé de avellana	5	<i>Prueba práctica</i>	
	h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	5.5. Elaboraciones de helados turbinados 5.5.1. Helados de leche 5.5.2. Elaboraciones de helados de leche 5.5.3. Helados de agua 5.5.4. Elaboraciones de helados de agua	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles	6.1. Introducción 6.1.1. Clasificación de las elaboraciones 6.1.2. Materias primas 6.2. Las cubiertas 6.2.1. Elaboraciones para cubiertas líquidas	10	<i>Prueba oral</i>	



	anomalías y sus medidas de corrección.	6.2.2. Elaboraciones para cubiertas sólidas			
	j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	6.3. Baños			
		6.3.1. Elaboración del jarabe	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		6.3.2. El sabor del baño	5	<i>Prueba práctica</i>	
	k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	6.4. Elaboraciones de azúcar			
		6.4.1. Fondant			
		6.4.2. Azucarillo			
		6.4.3. Caramelo			
3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.		6.4.4. Azúcar quemado			
		6.5. Elaboraciones complementarias	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		6.5.1. Elaboraciones con fruta			
		6.5.2. Elaboraciones con gelatina			
		6.5.3. Elaboraciones con glasa			
		6.5.4. Elaboraciones saladas	5	<i>Prueba práctica</i>	
	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.	7.1. Los postres			
	b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.	7.1.1. Tendencias en postres de restauración	10	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		7.1.2. La elaboración de postres en restauración			
		7.2. Elementos de un postre	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		7.2.1. El ingrediente o sabor principal			
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios	7.2.2. La salsa	5	<i>Prueba práctica</i>	
		7.2.3. El complemento	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		7.2.4. La decoración	5	<i>Prueba práctica</i>	



	para el desarrollo de los diversos procesos.	7.3. Clasificación de los postres en restauración			
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.	7.4. Formulación para la elaboración de postres	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		7.4.1. El proceso productivo de un postre	5	<i>Prueba práctica</i>	
	e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.	7.4.2. Las fases del proceso productivo	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		7.4.3. Conservación y regeneración de géneros			
		7.5. Postres para personas con necesidades alimentarias especiales	5	<i>Prueba práctica</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.	7.5.1. Alergias alimentarias	5	<i>Diario del profesor</i>	
		7.5.2. Intolerancias alimentarias	5	<i>Prueba práctica</i>	
	g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles	7.5.3. La enfermedad celíaca			
		7.5.4. Elaboración de postres para	10	<i>Prueba oral</i>	<i>Autoevaluación</i>



	anomalías y sus medidas de corrección.	personas con necesidades alimenticias especiales 7.5.5. Ejemplos de postres alternativos			
	h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.		10	Prueba escrita	Heteroevaluación
	i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.		5	Diario del profesor	Heteroevaluación
			5	Prueba práctica	
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		5	Diario del profesor	Heteroevaluación
			5	Prueba práctica	
4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso.	8.1. La decoración y presentación del postre 8.2. Normas y combinaciones básicas	20	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Diario del profesor	Heteroevaluación



	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres.	8.2.1. La percepción visual 8.2.2. La elección del soporte físico 8.2.3. La disposición de los elementos en el plato	5	<i>Prueba práctica</i>	
	c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.	8.3. El diseño de la presentación	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		8.3.1. Criterios para el diseño 8.3.2. El proceso de diseño de la presentación	5	<i>Prueba práctica</i>	
	d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.	8.3.3. Nuevas tendencias	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		8.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres	5	<i>Prueba práctica</i>	
	e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.	8.4.1. Utensilios de trabajo en la decoración	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		8.4.2. Las materias primas			
		8.5. Decoraciones con chocolate 8.5.1. El temperado del chocolate	5	<i>Prueba práctica</i>	



	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	8.5.2. Rejas de chocolate 8.5.3. Serigrafías 8.5.4. Decoración con moldes	10	<i>Prueba oral</i>	<i>Autoevaluación</i>
	g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.	8.6. Decoraciones con azúcar cocido, masas y merengue seco	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		8.6.1. Decoración con azúcar cocido	5	<i>Prueba práctica</i>	
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	8.6.2. Decoraciones con masas	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		8.6.3. Decoraciones con merengue seco	5	<i>Prueba práctica</i>	
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	8.7. Decoraciones con salsas y coulis	5	<i>Diario del profesor</i>	<i>Heteroevaluación</i>
		8.8. Decoraciones con hierbas, flores y fruta fresca	5	<i>Prueba práctica</i>	
			5	<i>Prueba práctica</i>	



ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

1. Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:

- Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

2. Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.

3. Elaboración de postres:

- Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
- Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
- Procedimientos de ejecución de postres.
- Conservación y regeneración.

4. Presentación de postres:

- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

Técnico Superior en Dirección de Cocina
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

CÓDIGO 1708

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2025-2026



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

- a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.
- b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.
- c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.
- d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.
- e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.
- f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.
- g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.
- h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
- i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
- j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
- k) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

Código 1708

ÍNDICE

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.....	2
b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título).....	2
c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)	7
d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.....	7
e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR	7
f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.	8
g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.....	10
h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	10
i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	11
j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	13
k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).	14
ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL	19

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO - CÓDIGO 1708

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

MÓDULO PROFESIONAL:	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo (1708)
Familia profesional:	Hostelería y Turismo
Ciclo formativo:	CFGS Dirección de Cocina (HOT04S)
Nivel del ciclo formativo:	Grado Superior (Grado D – nivel 3)
Duración del Ciclo formativo:	2.000 horas
Duración del Módulo profesional:	34 horas totales / 1 hora semanal
Curso:	2º
Catálogo de títulos en modalidad presencial de la Junta de Castilla y León:	https://www.educa.jcyl.es/fp/es/catalogo-titulos-modalidad-presencial/titulos-grado-superior/direccion-cocina

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título)

El módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo tiene como finalidad el desarrollo de conocimiento y competencias básicas en economía verde, sostenibilidad e impacto ambiental de la actividad, así como las condiciones en que las exigencias de la transición ecológica modifican los procesos productivos del sector correspondiente, siendo su currículo básico, común a los ciclos formativos de grado medio y superior, el fijado en el anexo VIII del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos se recogen en la legislación que regula el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León:

- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas. ([BOE 28/5/2024](#))
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y su Anexo VIII del Currículo básico del módulo profesional de sostenibilidad aplicada al

sistema productivo. Módulo Profesional: Sostenibilidad aplicada al sistema productivo ([BOE 22/7/2023](#)).

- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas ([BOE 12/06/2010](#)).
- ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 02/12/2024](#)).
- DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 25/11/2024](#)).
- DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 15/06/2011](#)).
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES que este módulo contribuye a alcanzar:

La normativa no tiene asociado para el módulo de Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo competencias profesionales y para la empleabilidad, como sí ocurre con otros módulos profesionales, pero se pueden advertir los siguientes:

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) en Formación Profesional son las **capacidades, conocimientos, destrezas y competencias** que el alumnado debe **demostrar al finalizar un proceso formativo**, expresadas en términos de lo que **es capaz de hacer, comprender o aplicar** en contextos reales o simulados de trabajo; constituyen las **metas concretas del aprendizaje** y sirven como **referente para la programación y la evaluación competencial**. Los RA de este módulo son:

RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.

RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.

RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.

RA4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.

RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.

RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) Los **criterios de evaluación** en Formación Profesional son los **parámetros que permiten determinar en qué medida el alumnado ha alcanzado los resultados de aprendizaje y las competencias profesionales, personales y sociales previstas**. Actúan como **indicadores observables y medibles** que concretan el nivel aceptable de logro, orientan la **selección de contenidos, metodologías y contextos de aprendizaje**, y aseguran una **evaluación objetiva, coherente y centrada en el desarrollo competencial**. Los CE de este módulo asociados a cada RA son:

RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.

- a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible.
- b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.
- c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.

- d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización.
- e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo.
- f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.

RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.

- a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales.
- b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica.
- c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos.
- d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales.
- e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales.

RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.

- a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza.
- b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS.
- c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

RA4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.

- a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.
- b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.
- c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.
- d) Se han aplicado principios de ecodiseño.
- e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.
- f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.

RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.

- a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.

- b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.
- c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.
- d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.
- e) Se han aplicado principios de ecodiseño.
- f) Se han aplicado estrategias sostenibles.
- g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.
- h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.
- i) Se ha aplicado la normativa ambiental.

RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.

- a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.
- b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.
- c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.
- d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.
- e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.

CONTENIDOS de un módulo de Formación Profesional (FP) son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de sus objetivos, así como a la adquisición de competencias. La normativa actual no establece contenidos para el módulo de Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo, pero se establecen los siguientes con carácter orientativo basándose en la normativa existente, en los RA y los CE.

UT 1. La sostenibilidad

UT 2. Los retos socioambientales actuales

UT 3. La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal

UT 4. Productos y servicios sostenibles

UT 5. Actividades sostenibles

UT 6. El plan de sostenibilidad empresarial

Los contenidos de este módulo se encuentran desarrollados en el Anexo I de este documento.

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)

No procede

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

<i>Trimestre</i>	<i>Título</i>	<i>Fechas y sesiones</i>	<i>Horas</i>
PRIMER TRIMESTRE	<i>UT 1. La sostenibilidad</i>	<i>19/9/2025 – 10/10/2025</i>	<i>5 h.</i>
	<i>UT 2. Los retos socioambientales actuales</i>	<i>10/10/2025 – 24/10/2025</i>	<i>5 h.</i>
	<i>UT 3. La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal</i>	<i>24/10/2025 – 07/11/2028</i>	<i>5 h.</i>
	Evaluación	<i>14/11/2025</i>	<i>2 h.</i>
SEGUNDO TRIMESTRE	<i>UT 4. Productos y servicios sostenibles</i>	<i>21/11/2025 – 05/12/2025</i>	<i>5 h.</i>
	<i>UT 5. Actividades sostenibles</i>	<i>5/12/2025 - 19/12/2025</i>	<i>5 h.</i>
	<i>UT 6. El plan de sostenibilidad empresarial</i>	<i>09/01/2026 – 30/01/2026</i>	<i>5 h.</i>
	Evaluaciones y recuperaciones	<i>06/02/2026</i>	<i>2 h.</i>
TERCER TRIMESTRE	FFE		34

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

El módulo se imparte mediante una metodología activa, participativa e inclusiva, centrada en el alumnado y orientada a la adquisición de competencias sostenibles aplicadas al entorno productivo real. Se combinan estrategias expositivas, colaborativas e indagatorias, promoviendo el aprendizaje significativo y funcional.

Se emplean metodologías colaborativas y uso de herramientas digitales y recursos TIC (Classroom, recursos multimedia, etc.).

El profesor actúa como guía y facilitador, promoviendo la reflexión, la autonomía, el trabajo en equipo y la transferencia del aprendizaje a contextos reales del sector productivo.

En el aprendizaje de hostelería y turismo debe promoverse un modelo de aprendizaje consciente, ético y responsable, que vincula la sostenibilidad ambiental, social y económica con la práctica profesional cotidiana. En el ámbito de cocina, turismo y hostelería en el que se centra esta programación, se fomenta la sostenibilidad mediante:

- Uso de productos locales y de temporada, diseño de menús sostenibles y cálculo del impacto ambiental de recetas.
- Gestión responsable de recursos: aprovechamiento integral de alimentos, reciclaje, compostaje y eficiencia energética.
- Actividades de sensibilización: talleres, visitas a productores y proyectos de investigación sobre prácticas sostenibles.
- Creatividad e innovación: desafíos de cocina sostenible y revalorización de ingredientes poco utilizados.
- Evaluación formativa con autoevaluaciones y proyectos finales centrados en la sostenibilidad.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Los grupos de Formación Profesional son bastante heterogéneos, por tanto, el trabajo en el grupo favorece el aprendizaje y la colaboración, ayudando a equilibrar al alumnado.

Se planifican las actividades que se van a realizar en cada unidad de trabajo, de forma que combine tareas individuales como pequeños grupos de dos a cuatro personas.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este módulo son el aula para las sesiones teóricas y aula de informática con conexión a Internet y dispositivos audiovisuales comunes o pantalla virtual.

Este módulo se imparte en una sesión semanal a lo largo de los dos primeros trimestres del curso escolar.

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

Evaluación	Instrumentos	%
1ª	Prueba escrita	60
	Trabajo de investigación	40
	TOTAL	100
2ª	Prueba escrita	60
	Trabajo de investigación	40
	TOTAL	100

Los criterios de evaluación que conforman los resultados de aprendizaje se dividirán de acuerdo a las ponderaciones que se les otorga en la tabla que se encuentra al final de este documento.

Criterios de calificación de los módulos

La evaluación de este módulo profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua.

Al comienzo del curso se informará a los alumnos/as tanto de los criterios de evaluación como de calificación que se aplicarán en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La calificación de cada trimestre será de 0 a 10 puntos y se obtendrá de la aplicación de los instrumentos y criterios fijados. Será necesario obtener al menos una calificación de 5 puntos para aprobar el trimestre o el curso en su caso.

Tanto en las pruebas escritas como en los ejercicios y supuestos prácticos deberá ir indicada la valoración de cada pregunta o supuesto.

Para obtener la calificación final se realizará el redondeo de la siguiente forma: cuando la parte decimal de la nota sea igual o superior a 5, el redondeo será por exceso, en caso contrario se realizará por defecto.

Durante el examen, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias de este tipo de pruebas, suspenderán automáticamente el módulo en la evaluación. La superación de la evaluación podrá hacerse a través de la realización del examen de recuperación correspondiente. Si este hecho sucediera en un examen final, supondrá el suspenso del módulo al completo.

Para el cálculo de la calificación en la evaluación 1a final que figurará en el acta, se tendrán en cuenta los porcentajes de los resultados de aprendizaje y de sus criterios de evaluación.

A lo largo del curso al alumnado se le evaluará un mínimo de dos veces, al menos una vez por cada trimestre del curso. Los criterios que se seguirán para dicha evaluación serán los siguientes:

- 1.- CONTENIDOS TEÓRICOS: Se realizará al menos una prueba teórico-práctica a lo largo de cada trimestre, sobre todos los contenidos teóricos impartidos.
- 2.- TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: diferente en cada una de las evaluaciones menú de cocina internacional): El alumnado en grupos de 2-3 estudiantes presentará un menú internacional que será elaborado y evaluado en un día de servicio.

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

El proceso y los plazos para presentar y resolver reclamaciones sobre las calificaciones de las evaluaciones trimestrales serán los siguientes:

- El alumnado o su padre/madre o representante legal deberán presentar una reclamación por escrito al tutor/a del grupo, que actúa como coordinador/a de la Junta de Evaluación, en un plazo de dos días lectivos desde la publicación de las notas.
- El tutor/a recabará la información necesaria y elaborará una respuesta por escrito a la solicitud presentada.

Las reclamaciones sobre las calificaciones finales se registrarán por lo establecido en el *Artículo 15. Reclamaciones sobre las calificaciones y otras decisiones*. de la ORDEN EDU/1103/2014, de 17 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica del alumnado que curse las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 22/12/2014](#)), y se modifica la Orden EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 17/12/2008](#)) y por ello el *Artículo 25. Reclamaciones sobre las calificaciones*.

g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. La falta de asistencia, sin justificar, a las clases de este módulo que supere el 20% (6h) supondrán la pérdida de la evaluación continua. En este caso los alumnos deberán acudir a una recuperación del módulo y de los resultados de aprendizaje que éste engloba que consistirá en la realización de una prueba y la entrega de un trabajo de investigación de síntesis del módulo. El peso de dichas pruebas será dividido por resultados de aprendizaje y será el siguiente:

- Examen teórico o prueba de contenidos 60%
- Trabajo de investigación de síntesis del módulo 40%

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Los recursos utilizados en el proceso de enseñanza son vitales y aunque muchos vienen establecidos en el documento que establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, siempre existe cierta autonomía para elegir otros muchos recursos innovadores y formativos que aporten motivación y faciliten el desarrollo de capacidades y habilidades del alumnado.

Espacios y Equipamientos: aula para las sesiones teóricas y aula de informática con conexión a Internet y dispositivos audiovisuales comunes o pantalla virtual.

Recursos y materiales del alumnado: el material didáctico estará compuesto por cuaderno de aula, fichas técnicas, material de escritura y dispositivo móvil.

Recursos didácticos: Libro de texto (recomendado) *Sostenibilidad aplicada al sector productivo*. Editorial ALTAMAR y se podrían facilitar apuntes redactados y diseñados por el profesor.

Otros Recursos:

Libros de consulta:

Economía circular: El camino hacia la sostenibilidad. Editorial Universitat Autònoma de Barcelona (descargable gratuitamente) <https://monografies.uab.cat/monografies/catalog/book/economia-circular>

Tíscar Oliver, P. A. (2024). *Sostenibilidad aplicada al sistema productivo*. Ediciones Paraninfo

Guías:

Guía con orientaciones metodológicas para el anclaje curricular de la Educación para el Desarrollo Sostenible y la Ciudadanía Mundial (https://www.libreria.educacion.gob.es/libro/guia-con-orientaciones-metodologicas-para-el-anclaje-curricular-de-la-educacion-para-el-desarrollo-sostenible-y-la-ciudadania-mundial_181138/)

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. Guía docente para impartir el módulo de formación profesional, editada por FUHEM (<https://www.fuhem.es/2025/07/04/guia-didactica-para-impartir-el-modulo-de-fp-sostenibilidad-aplicada-al-sistema-productivo/>)

Guía para elaborar el Plan de Sostenibilidad de la Generalitat Valenciana (https://ceice.gva.es/documents/161634279/380507814/Plan+Sostenibilidad_CAS..pdf/f00905e8-e689-3beb-533f-ea76f8b12788?t=1717501328574)

Mejorando la capacitación del alumnado en el entorno laboral de la Economía Circular: La economía circular en el contexto de Hostelería y Turismo (<https://drive.google.com/file/d/19d2K-GqDecKAckYIm9cC2YMP7Ak8tBIB/view>)

Plataformas:

Fundación Repsol - Recursos educativos en Zinkers (<https://zinkers.fundacionrepsol.com/info/zinkers-formacion-profesional-01069863>)

CaixaBank Dualiza - MOOC de sobre "Transición sostenible en Formación Profesional" (<https://www.caixabankdualiza.es/cursos-mooc/transicion-sostenible-en-formacion-profesional/>)

Fundación Naturgy - : dos volúmenes muy completos con todos los contenidos necesarios para tener una base técnica.

Artículos:

Caminando hacia la sostenibilidad en la Formación Profesional (<https://www.comidacritica.org/2023/09/14/caminando-hacia-la-sostenibilidad-en-la-formacion-profesional/>)

Un gran patrimonio gastronómico, los alimentos de calidad diferenciada producidos en Asturias (<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8979349>)

Documentales:

Hope! Estamos a tiempo (<https://www.rtve.es/play/videos/hope-estamos-a-tiempo/>)

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Las actividades extraescolares coinciden con las propuestas por el departamento de Hostelería y Turismo. Se muestran en la siguiente tabla, pese a que no se llevarán a cabo todas ellas:

FECHA	ACTIVIDAD	2ºFP GS
Octubre	San Sebastián Gastronomika	X
Octubre	Soria Gastronómica	X
Octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre	Focus Bilbao	X
Noviembre	Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso	X

Noviembre	Gastrónoma valencia	X
Noviembre	Intur: Valladolid	X
Noviembre	Fibar: Valladolid	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre o diciembre	Curso de barista en instalaciones FRL	X
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...)	X
Diciembre o enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERCOP Madrid	X
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X
Abril	Expo Degusta. Cáceres.	X
Abril	Salón gourmet Madrid	X
Sin determinar	Museo del chocolate. Bruselas.	X
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona	X
Sin determinar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X
Sin determinar	FIBAR. Valladolid.	X
Sin determinar	Alimentaria Barcelona.	X
Sin determinar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X
Sin determinar	Visita a Mantequería y quesería	X
Sin determinar	Visita a granjas de animales	X
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X
Sin determinar	Charla sobre uso de extintores	X
Sin determinar	Charla sobre cafetería y barista	X
Sin determinar	Charla de salud pública	X
Sin determinar	Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, etc.	X
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cafés	X
Sin determinar	Visita a un matadero	X
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...	X
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X

Sin determinar	Concursos	X
Sin determinar	Visita a conserveras Espinosa	X
Sin determinar	FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, etc.	X
Sin determinar	Visita a otras escuelas de cocina	X
Sin determinar	Charla sobre normativa de bibliografía	X
Sin determinar	Visita a bodegas Logroño	X
Sin determinar	Curso de barista en instalaciones FRL o Gometro	X

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La presente Programación Didáctica se fundamenta en un enfoque flexible e inclusivo que persigue ajustarse a las diferencias individuales del alumnado, ofreciendo una enseñanza personalizada que atienda a sus características, intereses, capacidades y ritmos de aprendizaje. Este planteamiento busca superar prácticas pedagógicas uniformes y estandarizadas, promoviendo una formación equitativa e inclusiva.

La atención a la diversidad se llevará a cabo conforme a los principios recogidos en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se regula la ordenación del sistema de Formación Profesional, especialmente en los artículos 3, 15, 16 y 18, entre otros.

Actualmente ningún alumno/a matriculado requiere de medidas específicas. Si a lo largo del curso se observa algún cambio se seguirán las indicaciones contempladas en la norma y las que facilite el departamento de orientación

En este contexto, se tendrá especialmente en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado que facilite el proceso de incorporación al mundo profesional de cada estudiante. Con este fin, se fomentará la orientación individual y el desarrollo de competencias transversales clave para la empleabilidad.

En todo momento se atenderán los informes y recomendaciones emitidos por el Departamento de Orientación, aplicando las adaptaciones metodológicas necesarias y garantizando la accesibilidad a las pruebas de evaluación. Las adaptaciones curriculares se considerarán únicamente cuando no impliquen modificaciones significativas del currículo, priorizando la revisión de estrategias pedagógicas y la adaptación de los procedimientos e instrumentos de evaluación.

La evaluación tendrá un carácter continuo, formativo e integrador, en coherencia con los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA). Se priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes, fomentando la aplicación real de los conocimientos y el desarrollo de habilidades profesionales.

Se realizará un seguimiento individualizado y una supervisión continua del alumnado con el fin de detectar posibles dificultades y ajustar las medidas de apoyo según sea necesario. Estas actuaciones pretenden garantizar la igualdad de oportunidades, la adquisición de las competencias profesionales del módulo y la plena inclusión educativa y social del alumnado, contribuyendo a su desarrollo integral y a su inserción laboral satisfactoria.

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).

En caso que un alumno/a no supere los contenidos del módulo, tendrá la oportunidad de realizar pruebas y actividades de recuperación al acabar cada periodo que consistirán en:

- Examen teórico o prueba de contenidos 60%
- Trabajo de investigación de síntesis del módulo 40%

Si el curso escolar finaliza sin que un alumno/a supere todos los Resultados de Aprendizaje de este módulo, dicho alumno/a deberá repetir el módulo al completo durante el siguiente curso.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y su Anexo VIII del Currículo básico del módulo profesional de sostenibilidad aplicada al sistema productivo. Módulo Profesional: Sostenibilidad aplicada al sistema productivo ([BOE 22/7/2023](#)).

<i>Resultados de Aprendizaje</i>	<i>Criterios de Evaluación</i>	<i>Contenidos</i>	<i>(%)</i>	<i>Instrumento evaluación</i>	<i>Agente evaluador</i>
RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución. (16,66%)	a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible.	UT 1	2,78	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.		2,78	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.		2,78	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización.		2,78	<i>Trabajo de investigación</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo.		2,78	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.		2,78	<i>Prueba escrita</i>	<i>Heteroevaluación</i>

RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos. (16,66%)	a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales.	UT 2	3,33	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
	b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica.		3,33	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
	c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos.		3,33	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
	d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales.		3,33	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
	e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales.		3,33	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios. (16,66%)	a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza.	UT 3	5,56	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS.		5,56	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.		5,56	Prueba escrita	Heteroevaluación

RA4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular. (16,66%)	a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.	UT 4	2,78	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.		2,78	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.		2,78	Prueba escrita	Heteroevaluación
	d) Se han aplicado principios de ecodiseño.		2,78	Prueba escrita	Heteroevaluación
	e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.		2,78	Prueba escrita	Heteroevaluación
	f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.		2,78	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente. (16,66%)	a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.	UT 5	1,85	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.		1,85	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.		1,85	Prueba escrita	Heteroevaluación
	d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.		1,85	Prueba escrita	Heteroevaluación
	e) Se han aplicado principios de ecodiseño.		1,85	Prueba escrita	Heteroevaluación
	f) Se han aplicado estrategias sostenibles.		1,85	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
	g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.		1,85	Prueba escrita	Heteroevaluación
	h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.		1,85	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
	i) Se ha aplicado la normativa ambiental.		1,85	Prueba escrita	Heteroevaluación

RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición. (16,66%)	a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.	UT 6 El plan de sostenibilidad empresarial	3,33	<i>Trabajo de investigación</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.		3,33	<i>Trabajo de investigación</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.		3,33	<i>Trabajo de investigación</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.		3,33	<i>Trabajo de investigación</i>	<i>Heteroevaluación</i>
	e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.		3,33	<i>Trabajo de investigación</i>	<i>Heteroevaluación</i>



ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

La normativa actual no establece contenidos para el módulo de Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo, pero se establecen los siguientes con carácter orientativo basándose en la normativa existente, en los RA y los CE.

UT 1. La sostenibilidad

1. La sostenibilidad y el desarrollo sostenible
 - El desarrollo sostenible
 - Marcos internacionales
 - Los objetivos de desarrollo sostenible
2. El fomento de la sostenibilidad
 - Inversión socialmente responsable
 - Criterios ASG
 - Información para la ISR
3. El desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales
 - Las empresas ante las demandas de sostenibilidad
 - La responsabilidad social corporativa
 - Los grupos de interés
 - Riesgos y oportunidades de sostenibilidad
4. Evaluación del desempeño en sostenibilidad
 - Indicadores de sostenibilidad (KPI)
 - Estándares de métrica de sostenibilidad
 - Publicación de resultados

UT 2. Los retos socioambientales actuales

1. Retos socioambientales
2. Retos ambientales
 - El cambio climático
 - La desaparición de los recursos naturales
 - La degradación del medioambiente
 - La destrucción de los ecosistemas
3. Retos sociales
 - Retos asociados a la desigualdad
 - Retos demográficos
 - Retos de salud y alimentación
4. Impacto de los retos socioambientales

5. Medidas y acciones para minimizar el impacto

- Medidas para afrontar los retos ambientales
- Medidas para afrontar los retos sociales
- Las alianzas de sostenibilidad

UT 3. La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal

1. Marcos para la sostenibilidad empresarial

- ODS relevantes para la actividad profesional
- Los Diez Principios del Pacto Mundial
- Oportunidades y riesgos asociados a los ODS

2. Las empresas comprometidas con la sostenibilidad

- Las auditorías de sostenibilidad
- Las comisiones de sostenibilidad
- El plan de sostenibilidad

3. Certificaciones de sostenibilidad

- Sistemas de gestión ambiental
- Sistemas de etiquetado ecológico
- Certificación de sostenibilidad y contribución empresarial a los ODS
- Sistemas de gestión de la responsabilidad social

4. Estrategias y acciones para la sostenibilidad

- Residuo cero
- Consumo responsable

UT 4. Productos y servicios sostenibles

1. La economía sostenible

- La economía verde
- La economía circular

2. El ciclo de vida

- Análisis del ciclo de vida
- Indicadores medioambientales

3. Aplicación de principios de ecodiseño

- Estrategias de ecodiseño

- Beneficios del ecodiseño
- Barreras al ecodiseño

4. Producción sostenible

- Estrategias de producción sostenible
- Productos y servicios
- El transporte y la movilidad sostenible

UT 5. Actividades sostenibles

1. La taxonomía sostenible

- La taxonomía verde
- La taxonomía social

2. Diseño sostenible de actividades

3. Turismo sostenible

- Principios del turismo sostenible
- Estrategias de sostenibilidad

4. Hostelería y restauración sostenible

- Principios de la hostelería y la restauración sostenibles
- Estrategias de sostenibilidad

UT 6. El plan de sostenibilidad empresarial

1. Fases de elaboración del plan

2. El análisis de la materialidad

- Los grupos de interés de la empresa
- Los aspectos ASG materiales

3. La gestión de los aspectos ASG

- Priorización de temas
- Identificación de objetivos y metas
- Establecimiento de estrategias y acciones

4. Medición de la sostenibilidad empresarial

- Comunicación de la medición
- Revisión y mejora continua



Esta programación puede sufrir variaciones según las necesidades educativas y el normal desarrollo de la función docente.

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS
PROFESIONALES
DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES
PRODUCTIVOS**

Curso 2025-2026



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL; DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES

- a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.
- b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.
- c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.
- d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.
- e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.
- f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.
- g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.
- h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
- i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
- j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
- k) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).

PRODUCTIVOS código 1665

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

El módulo Digitalización aplicada a los sectores productivos se establece como una materia asociada a las habilidades y capacidades transversales pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, por lo que es común a todos los Ciclos Formativos de Grado Superior.

Asimismo, en el artículo 99 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, se indica que este módulo tendrá como finalidad el desarrollo de conocimiento y competencias básicas en digitalización y las condiciones en que esta induce modificaciones en los procesos productivos del sector correspondiente, siendo su currículo básico el fijado en el anexo VI para ciclos de grado medio y el fijado en el anexo VII para ciclos formativos de grado superior.

Identificación del título

FAMILIA PROFESIONAL	Hostelería y Turismo
CICLO FORMATIVO	GRADO SUPERIOR
NIVEL	Formación Profesional Básica
CÓDIGO PROFESIONAL	HOT04S
NOMBRE DEL MÓDULO	Digitalización aplicada a sistemas productivos
CURSO	2º Diurno
PROFESOR	Joaquín Gonzalez Laso
TUTOR	Bruno Ferreira López
DURACIÓN	34
HORAS SEMANALES	1 horas
CORRESPONDENCIA LABORAL	No aplica, al tratarse de un módulo transversal a todos los CFGS.
CORRESPONDENCIA OCUPACIONAL	No aplica, al tratarse de un módulo transversal a todos los CFGS.
ESPECIALIDAD DE LA PROFESOR	COCINA Y PASTERIA
REFERENTE EUROPEO	(Clasificación Internacional Normalizada de la educación) CINE -3.5.3.

Competencia general

No se ha definido, al no existir desarrollo curricular.

Entorno profesional

No se ha definido, al no existir desarrollo curricular.

Duración del módulo

34 horas en periodos de 1 hora semanal

1.1.Marco normativo del módulo

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

El desarrollo legislativo de la citada Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo se ha realizado mediante la publicación de las siguientes normas:

Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, (BOE 22 de julio de 2023) por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

Real Decreto 497/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen, en el ámbito de la Formación Profesional, cursos de especialización de grado medio y superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.

ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.

DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León

DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.

DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

Todas ellas tienen carácter de norma básica, siendo de obligado cumplimiento para las administraciones educativas. Así mismo, se tendrán en cuenta las órdenes que regulan el currículo de los ciclos formativos que se imparten en el centro.

ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

ORDEN EDU/411/2025, de 15 de abril, por la que se concreta la optatividad en las enseñanzas de grado D, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional y se establece el procedimiento de oferta y autorización de complementos de formación de los grados D y E, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional, en la Comunidad de Castilla y León

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (en articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título)

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)

Relación de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del Real Decreto 659/2023 con las unidades de trabajo, programadas a partir del libro de referencia Digitalización aplicada a los sectores productivos, de la editorial Mc Graw Hill, que proporciona contenidos, actividades y prácticas profesionales para la consecución de resultados y la aplicación de criterios.

RA1. Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (Information Technology: tecnología de la información) y OT (Operation Technology: tecnología de operación) característicos.

RA2. Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.

RA3. Identifica sistemas basados en cloud/nube y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales.

RA4. Identifica aplicaciones de la IA (inteligencia artificial) en entornos del sector donde está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación.

RA5. Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.

En atención al artículo 105 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del sistema de formación profesional, para caso de los Grados Medios y Superiores, que determina en su “apartado a” que “la parte troncal referida a módulos profesionales vinculados a estándares de competencia profesional deberá ser impartido entre el centro de formación profesional y la empresa.” Establecemos que son solo los módulos profesionales vinculados a estándares de competencia los que serán dualizados, por lo tanto, el resto de módulos no lo serán.

Dado que la Digitalización aplicada al sistema productivo se encuentra dentro de los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional (módulos transversales), **EL MÓDULO DE DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS NO DUALIZARÁ, IMPARTIÉNDOSE INTEGRAMENTE EN EL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL.**

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

El módulo consta de siete unidades de trabajo. En función de la complejidad de las unidades y de la importancia relativa de estas, con vistas a la inserción laboral, se establece la siguiente distribución porcentual y horaria para cada unidad de trabajo, teniendo en cuenta que la carga lectiva es dos horas semanales (concretamente los martes a 5ª y 6ª hora):

Contenidos	Porcentaje del total de horas del módulo	Horas unidad (sobre 34)
Unidad 1. Digitalización en los sistemas productivos	13.33 %	4
Unidad 2. Caracterización de tecnologías habilitadoras	13.33 %	4
Unidad 3. Computación en la nube	13,33 %	4
Unidad 4. Inteligencia artificial	13,33 %	4
Unidad 5. <i>Big data</i>	13,33 %	4
Unidad 6. Ciberseguridad	13,33 %	4
Unidad 7. Proyecto de transformación digital	20,00 %	10

MES	HORAS
SEPTIEMBRE	2
OCTUBRE	4
NOVIEMBRE	4
DICIEMBRE	2
1º EVALUACIÓN 16-18 DICIEMBRE	12
DICIEMBRE	1
ENERO	3
FEBRERO	4
MARZO	4
2º EVALUACIÓN 23-25 MARZO	12
ABRIL	FFE
MAYO	FFE
JUNIO	FFE
3ª EVALUACIÓN.	20

ORDINARIA 15-16 JUNIO	
EXTRAORDINARIA 26 JUNIO	

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología didáctica debe ser activa y participativa, y deberá favorecer el desarrollo de la capacidad del alumno para aprender por sí mismo y trabajar en equipo. Para ello, es imprescindible que el alumno comprenda la información que se le suministra, frente al aprendizaje memorístico, y que participe planteando sus dudas y comentarios.

Se plantearán problemas que actúen sobre dominios conocidos por los alumnos, bien a priori, o bien como producto de las enseñanzas adquiridas con el transcurrir de su formación tanto en este como en los otros módulos de este último año del ciclo. Además, se tratará de comenzar las unidades de trabajo averiguando cuáles son los conocimientos previos de los alumnos sobre los contenidos que se van a tratar y reflexionando sobre la necesidad y utilidad de éstos. El desarrollo de las unidades se fundamentará en estos aspectos:

Se variará la distribución espacial del aula, dentro de las posibilidades, en función de la actividad que se desarrolle, procurando mantener la configuración de «herradura» o «doble herradura» para asambleas y exposiciones, la configuración de «islas» para el trabajo en grupo y la ordinaria para el resto de los casos.

Se comenzará con actividades breves encaminadas a averiguar el conocimiento a priori de los alumnos sobre la temática de la unidad. Será interesante plantear estas actividades en forma de debate para lograr conferirles cierto carácter motivador. Se intentará que los alumnos trabajen sobre códigos ya hechos, ya que así se les ayuda a superar ese bloqueo inicial que aparece al enfrentarse a cosas nuevas.

Se seguirá con la explicación de los conceptos de cada unidad didáctica y se realizará una exposición teórica de los contenidos de la unidad por parte del profesor. Se utilizará un libro de texto para que el alumno estudie la asignatura. Se facilitará bibliografía complementaria y fotocopias de apoyo para cada uno de los conceptos de la asignatura.

Posteriormente, el profesor expondrá y resolverá una serie de ejercicios, cuyo objetivo será llevar a la práctica los conceptos teóricos expuestos en la explicación anterior. El profesor resolverá todas las dudas que puedan tener todos los alumnos/as, tanto teóricas como prácticas. Incluso si él lo considerase necesario se realizarán ejercicios específicos para aclarar los conceptos que más cueste comprender al alumnado. Posteriormente, se propondrá un conjunto de ejercicios, de contenido similar a los ya resueltos en clase, que deberán ser resueltos por los alumnos/as, bien en horas de clase o bien en casa.

Se intentará, en la medida de lo posible, que las actividades que se desarrollen durante la sesión tengan un carácter grupal para formar al alumno en el clima de trabajo en grupo; aspecto de gran importancia en la actualidad en los ambientes empresariales.

El profesor cerrará la sesión con un resumen de los conceptos presentados y una asamblea en la que se observará el grado de asimilación de conceptos mediante «preguntas rebote» (un alumno pregunta a otro alumno) y «preguntas reflejo» (un alumno lanza la pregunta al grupo) que cubran las partes más significativas de la materia tratada en la sesión.

El alumno deberá realizar una serie de prácticas que dependerán de los contenidos de las unidades didácticas. Estas prácticas podrán ser individuales o en grupo. Además, se podrá proponer algún trabajo o actividad que englobe conocimientos de varias unidades didácticas

para comprobar que los conocimientos han sido satisfactoriamente asimilados. Sería recomendable, al menos, un trabajo o actividad por cada evaluación.

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

La evaluación que se propone es continua y se concreta en un conjunto de acciones planificadas a lo largo del módulo:

Evaluación inicial o diagnóstica. Se realiza al comienzo del proceso para obtener información sobre la situación de cada alumno y alumna, y para detectar la presencia de dificultades que actúen como obstáculos para el aprendizaje posterior. Asimismo, también tendrá lugar al inicio de cada unidad de trabajo a fin de identificar los conocimientos previos, expectativas, intereses y motivaciones del alumnado sobre el tema.

Evaluación procesual o formativa. Permite ir ajustando el proceso de aprendizaje del alumnado. Es un tipo de evaluación que pretende regular, orientar y corregir el proceso educativo, al proporcionar una información constante que permitirá mejorar tanto los procesos como los resultados de la intervención educativa. Es, por tanto, la más apropiada para tener una visión de las dificultades y de los procesos que se van obteniendo en cada caso. Con la información disponible se valora si se avanza adecuadamente hacia la consecución de los objetivos planteados. Si en algún momento se detectan dificultades en el proceso, se tratará de averiguar las causas y, en consecuencia, adaptar las actividades de enseñanza- aprendizaje.

Evaluación final Se trata de valorar la consecución de los resultados de aprendizaje. Se realizará al terminar cada unidad de trabajo y al finalizar el curso.

Criterios de calificación de los módulos

Los instrumentos de evaluación propuestos en cada unidad de trabajo son los siguientes:

Observación directa alumno/a: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.

Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.

Realización de actividades individuales y en grupo.

Elaboración de ejercicios prácticos.

Realización de pruebas y controles periódicos.

Prueba escrita al final de la unidad o juntando varias unidades.

Los instrumentos de evaluación estarán formados por las pruebas escritas y los trabajos prácticos realizados durante el curso de manera individual y grupal. Cada prueba y trabajo se evaluará con una nota de 0 a 10 puntos, que será la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los apartados de la prueba o trabajo. Para superar las pruebas o trabajos prácticos se precisará una nota superior a 5.

Se llevarán a cabo:

Pruebas escritas: cuestiones y test. 60% de la nota

Prácticas: actividades realizadas de forma individual o en grupo por cada alumno/a. 40% de la nota

La evaluación se estructura de la siguiente forma según establece la ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.

La evaluación será continua y se requerirá la asistencia regular a las clases y actividades programadas para este módulo profesional.

Los profesores de los módulos realizarán una evaluación inicial dada la posible diversidad de partida del alumnado. En la sesión de evaluación inicial el profesor tutor proporcionará al equipo educativo la información necesaria para orientar el proceso de enseñanza aprendizaje. No califica para la nota final.

Se realizará una evaluación por trimestre. Las calificaciones trimestrales serán tenidas en cuenta en la primera sesión de evaluación final de primer curso para no perder el referente de la evaluación continua.

La evaluación del tercer trimestre coincidirá con la primera sesión de evaluación final de primer curso.

Los profesores llevarán a cabo una evaluación final que se realizará en el mes de junio y en ella se decidirá qué alumnado promociona a segundo curso.

En el mes de junio se realizará la segunda sesión de evaluación final de primer curso y en ella se llevará a cabo la evaluación y calificación de módulos suspensos en la convocatoria de junio y se decidirá si promociona a segundo o repiten curso.

La asistencia a clase es necesaria y obligatoria para el seguimiento del módulo, pudiendo perder el derecho de evaluación continua si el número de faltas no justificadas superan el 20%.

La evaluación tendrá un carácter continuo por lo que se realizará a lo largo de todo el proceso formativo del alumnado.

La evaluación conllevará la emisión de una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno.

La calificación del módulo será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Si el módulo profesional no está superado se calificará de uno a cuatro y si el módulo profesional está superado de cinco a diez.

La asistencia a clase es necesaria y obligatoria para el seguimiento del módulo, pudiendo perder el derecho de evaluación continua si el número de faltas no justificadas superan el 20% del total de las horas de cada módulo.

HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN.

Trabajo diario recogido en rúbrica cuaderno del profesor.

Los contenidos se evaluarán mediante un examen tipo test o preguntas cortas.

La parte práctica se evalúa mediante un examen práctico mediante rúbrica.

Las alumnas o alumnos que no alcancen los contenidos necesarios podrían completar la adquisición de esos contenidos con un proyecto o trabajo de investigación.

Trabajos entregados por Teams.

El examen teórico se realizará, como norma general, uno por trimestre, pudiendo realizarlo en dos o tres veces. Las fechas de los exámenes no requerirán de previo aviso.

Exámenes: podrán ser tipo test, preguntas corta o preguntas a desarrollar.

TRABAJO. Aparte de trabajos de investigación y tareas, La entrega en tiempo y forma de este será obligatoria.

Para poder superar la evaluación habrá que obtener una puntuación de un cinco de media entre los apartados A-B.

En caso contrario el alumno tiene que realizar la recuperación correspondiente.

Cualquier situación detectada en que se hubiera realizado engaños o fraudes en exámenes, trabajos, tareas, etc...con cualquier medio (copias, chuletas, móviles...) será sancionada con el suspenso del examen con un cero. Si el alumno/a fuera reincidente tendría que recuperar esa evaluación en junio.

Los trabajos especiales: respetando el tiempo estipulado para entregarlos. Solo será recogido un trabajo fuera de plazo si la falta es justificada y por alguno de los motivos que más adelante se reflejan en esta programación.

En cada evaluación el profesor considerará la posibilidad de mejorar la calificación hasta un 10%, realizando puestas a punto de cocina, inspecciones de limpieza, pedidos economato, lecturas...de forma voluntaria.

Las alumnas/os, qué por motivo justificado, no hayan podido realizar algún examen, contará con la posibilidad de recuperarlo según los criterios establecidos por la profesora. Si no se ha justificado debidamente, no tendrá derecho a su realización, pasaría directamente a la recuperación de la evaluación presente.

La calificación final del módulo para el alumno que asista regularmente a clase se calculará teniendo en cuenta las calificaciones trimestrales, para ello se realizará una media de las notas obtenidas en cada evaluación. Se podrá hacer media de las evaluaciones con un mínimo de un 4 en cada una de las evaluaciones, la calificación final deberá ser 5. Si no alcanzase el 5 de media, estará suspensa y deberá presentarse a la 1ª evaluación final de junio, donde se le hará una recuperación por trimestres suspensos. Sino irá a la 2ª final de Junio.

A tenor de lo dispuesto en la ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre , y se conformidad con el artículo 51.1 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se consideran positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

El curso constará de tres evaluaciones. Al igual que la nota final del módulo, la de cada evaluación oscilará entre 1 y 10, dependiendo del grado de consecución de las actividades, y de los trabajos específicos de cada evaluación. Si la calificación es 5 o superior a 5, se considera aprobada la evaluación.

En las recuperaciones, si se obtiene una nota de entre 5 y 7 se pondrá un 5 y entre 8 y 10 un 6.

Por otra parte se aplicará un redondeo en aquellos casos en los que el nº de la nota no sea entero, quedando establecido lo siguiente:

Se redondeará hacia arriba a partir de cinco décimas

Ejemplo: 4,6=5 5,5=5. 5,6=6

En la 2ª evaluación final de Junio se aplicarán los siguientes criterios de calificación, que serán los mismos para todo el alumnado.

Examen teórico 100%

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

RECLAMACIONES A LAS NOTAS TRIMESTRALES Y FINALES:

Después de cada examen: se le entregará al alumnado, se corregirá en clase y podrán ver sus fallos comparando con su examen y planteando de forma directa sus reclamaciones o dudas, que le serán aclaradas en el acto.

Nota de cada trimestre: será calculada mediante los porcentajes vistos en el apartado anterior. Como cada examen les queda explicado y revisado no habrá lugar a reclamaciones, puesto que la nota será un simple cálculo matemático. Nota final: En junio el centro dará a conocer los días oficiales para las reclamaciones de las calificaciones obtenidas. El alumno/a tendrá derecho a una reclamación, que debidamente le será atendida. Si no queda solucionada dicha reclamación directamente ante la profesora implicada, el alumno/a tiene derecho a que sus exámenes o examen final (dependiendo del caso), sean corregidos por otro miembro designado por el departamento, para asegurar la objetividad en la nota obtenida.

La reclamación se presentará por escrito ante la dirección del centro, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada. La solicitud de reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación final o con la decisión adoptada.

El director del centro trasladará la reclamación al departamento correspondiente para que emita el oportuno informe que recogerá la descripción de los hechos y actuaciones previas que hayan tenido lugar, el análisis realizado conforme a lo establecido en el apartado 2, y la decisión adoptada de ratificación o rectificación en la calificación otorgada. Una vez recibido dicho informe, el director del centro comunicará, por escrito al alumno o a sus padres o tutores la decisión tomada, y entregará una copia del escrito cursado a la tutora. Este proceso estará terminado en un plazo máximo de tres días hábiles, incluida la comunicación al alumnado, contados a partir del día siguiente al de la presentación de la reclamación.

Si, tras el proceso de revisión, procediera la modificación de alguna calificación final, el secretario del centro público o el director del centro privado insertará, en los documentos

del proceso de evaluación del alumno, la oportuna diligencia que irá visada por el director del centro público.

En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación.

En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.

g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

El derecho a la evaluación continua se pierde si no se realiza el 80% de las horas anuales del módulo. Por tanto, el alumno que supere el 20% de ausencias anuales no justificadas y justificadas incurrirá en la pérdida de evaluación continua, lo que implica no poder ser evaluado trimestralmente, apareciendo en el boletín de notas con las siglas NE y teniendo derecho a presentarse, para poder aprobar el módulo, a la convocatoria final en junio.

Para la justificación de las faltas de asistencia sólo se admitirán certificados oficiales. Los docentes, justificarán las siguientes faltas del alumnado:

El presente módulo cuenta con 34 horas, reales de acuerdo con el calendario escolar. Se ira informando al alumno de sus faltas de asistencia y cuando llegue al 20% sin justificar 7 horas, se le notificará por escrito la pérdida de evaluación continua.

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RECURSOS MATERIALES

Pizarra, pizarra interactiva, rotuladores... Aula DC2

RECURSOS AUDIOVISUALES

Pizarra interactiva Aula DC2

RECURSOS INFORMÁTICOS Ordenadores (*los alumnos pueden utilizar sus portátiles personales en caso de que sean necesarios).

SALA PATIO

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS

Se seguirá el siguiente libro: Mc Graw Hill Digitalización aplicada a los sectores productivos (editorial).

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Como consecuencia de la heterogeneidad de las aulas y de la naturaleza individual del proceso de enseñanza-aprendizaje se hace necesario establecer una serie de pautas por parte del profesorado, aparte del apoyo del personal especializado cuando se requiera, que ofrezcan al alumno la posibilidad de alcanzar los objetivos marcados para el módulo a un ritmo acorde a sus aptitudes.

Podemos distinguir como alumnos con necesidad específica de apoyo educativo a los siguientes:

Alumnos con necesidades educativas especiales:

Alumnos con trastornos graves de conducta:

Se insistirá básicamente en reforzar los contenidos mínimos mediante actividades de refuerzo pedagógico como, por ejemplo:

Modificar la ubicación en clase.

Repetición individualizada de algunas explicaciones.

Propuesta de actividades complementarias que sirvan de apoyo.

Potenciar la participación en clase.

Propuesta de interrogantes para potenciar la curiosidad y con ello el aprendizaje.

Alumnos con discapacidad física.

Se debería estudiar el tipo de dispositivos (periféricos) que precisan y hacer la pertinente consulta y solicitud a las autoridades o asociaciones dedicadas a tal fin.

Alumnos con altas capacidades intelectuales:

Se procurará sustituir las actividades que cubran los conocimientos ya adquiridos por otras que requieran un planteamiento más laborioso y que permita desarrollar su capacidad de investigación y razonamiento (actividades proactivas).

Alumnos con integración tardía al sistema educativo español:

Alumnos con graves carencias lingüísticas:

Se puede suministrar el programa, en la medida que sea posible, en su idioma. Si no es viable y la comunicación es prácticamente nula se podría optar por derivarlo a un aula de inmersión lingüística para adquirir los conceptos mínimos idiomáticos.

Alumnos con carencia de base:

Si el alumno carece de cierta base en otras asignaturas que le impiden avanzar en el módulo se proporcionarán programas autodidactas que faciliten un aprendizaje de base para continuar sus estudios y se reforzarán los contenidos mínimos de la misma forma que para alumnos con necesidades educativas especiales.

Alumnado	Adaptación no significativa	Observaciones
A	Elija un elemento.	
B	Elija un elemento.	
C	Elija un elemento.	
D	Elija un elemento.	

I) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).

Recuperación de evaluaciones

Aquellos/as alumnos/as que no superen la puntuación de 5 en uno o varios criterios de evaluación básicos realizarán, al finalizar cada evaluación, una prueba objetiva de evaluación, sobre los criterios de evaluación suspensos. La nota será siempre la mayor de las obtenidas hasta ese momento.

El alumnado con los criterios de evaluación ya superados podrá presentarse a dicha prueba para obtener una mayor nota.

Recuperación de alumnos que han perdido el derecho a evaluación continua

El módulo objeto de esta programación pertenece a un ciclo de modalidad presencial. Para que la evaluación sea considerada continua la asistencia a clase debe ser obligatoria, regular y continuada.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por superar el 25% de faltas injustificadas respecto de la duración total del módulo, realizarán una prueba global con el objeto de comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para el módulo y que se registrará por los mismos criterios de calificación expuestos anteriormente, y en base a ella se calificará al alumno en la primera sesión de evaluación ordinaria.

Recuperación de alumnos que no superan la 1ª evaluación ordinaria.

Aquellos alumnos que no superen el módulo en la 1ª evaluación ordinaria podrán realizar una prueba objetiva de evaluación sobre los criterios de evaluación pendientes en la 2ª evaluación ordinaria.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto

Unidad de trabajo 1: Digitalización en los sistemas productivos		Temporalización: 7 horas
Contenidos	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación
1. Digitalización y transformación digital 1.1. Plan de digitalización 1.2. Transformación digital 2. Implantación de la tecnología en la empresa 2.1. Impacto en la estructura organizativa 2.2 Transformación de procesos y operaciones 2.3. Impacto en la cultura de la organización 2.4. Relación con los clientes y el mercado 2.5. Desafíos y responsabilidades 3. Entornos IT y OT 3.1. Entorno IT 3.2. Entorno OT 3.3. Convergencia de IT y OT 4. Tecnologías de digitalización en planta y en negocio 4.1 Digitalización en planta 4.2. Digitalización en negocio 5. Transformación digital integral	RA1. Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (<i>Information Technology</i> : tecnología de la información) y OT (<i>Operation Technology</i> : tecnología de operación) característicos.	CE1a) Se ha descrito en qué consiste el concepto de digitalización.
		CE1b) Se ha relacionado la implantación de la tecnología digital con la organización de las empresas.
		CE1c) Se han establecido las diferencias y similitudes entre los entornos IT y OT.
		CE1d) Se han identificado los departamentos típicos de las empresas que pueden constituir entornos IT.
		CE1e) Se han seleccionado las tecnologías típicas de la digitalización en planta y en negocio.
		CE1f) Se ha analizado la importancia de la conexión entre entornos IT y OT.
		CE1g) Se han analizado las ventajas de digitalizar una empresa industrial de extremo a extremo.
Instrumentos de calificación		
1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc. 2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés. 3. Realización de actividades individuales y grupales. 4. Elaboración de ejercicios prácticos. 5. Realización de pruebas y controles periódicos. 6. Prueba escrita al final de la unidad. 7. Resolución del reto profesional resuelto.		
Metodología		



La unidad 1 comienza con una propuesta inicial que permita evaluar los conocimientos previos del alumnado y así dirigir su conocimiento hacia lo nuevo. A lo largo del tema se desarrolla el contenido integrando actividades y casos prácticos relativos al mismo.

El contenido y las diferentes actividades deben adaptarse al grupo aula, por lo que la metodología ha de ser flexible y dinámica con el fin de conseguir que el alumnado alcance un aprendizaje significativo.

Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.

Unidad de trabajo 2: Caracterización de tecnologías habilitadoras		Temporalización: 7 horas
Contenidos	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación
1. Tecnologías habilitadoras digitales 2. Las THD en el desarrollo de productos y servicios 3. Las THD y la economía sostenible 3.1. Tipos de economía 3.2. Modelos de negocio sostenibles 3.3 Las THD en los modelos de negocio sostenibles 4. Mercados generados por las THD 5. THD emergentes	RA2. Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.	CE2a) Se han identificado las principales tecnologías habilitadoras digitales.
		CE2b) Se han relacionado las THD con el desarrollo de productos y servicios.
		CE2c) Se ha relacionado la importancia de las THD con la economía sostenible y eficiente.
		CE2d) Se han identificado nuevos mercados generados por las THD.
		CE2e) Se ha analizado la implicación de THD tanto en la parte de negocio como en la parte de planta.
		CE2f) Se han identificado las mejoras producidas debido a la implantación de las tecnologías habilitadoras en relación con los entornos IT y OT.
		CE2g) Se ha elaborado un informe que relacione, las tecnologías con sus características y áreas de aplicación.
Instrumentos de calificación		
1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc. 2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés. 3. Realización de actividades individuales y grupales. 4. Elaboración de ejercicios prácticos. 5. Realización de pruebas y controles periódicos. 6. Prueba escrita al final de la unidad. 7. Resolución del reto profesional resuelto.		
Metodología		



La unidad 2 comienza con una propuesta inicial que permita evaluar los conocimientos previos del alumnado y así dirigir su conocimiento hacia lo nuevo. A lo largo del tema se desarrolla el contenido integrando actividades y casos prácticos relativos al mismo.

El contenido y las diferentes actividades deben adaptarse al grupo aula, por lo que la metodología ha de ser flexible y dinámica con el fin de conseguir que el alumnado alcance un aprendizaje significativo.

Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.

Unidad de trabajo 3: Computación en la nube		Temporalización: 6 horas
Contenidos	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación
1. Computación en la nube 1.1. Antecedentes 1.2. Definición 2. Modelos de nube 3. Servicios en la nube 4. Posibilidades del trabajo en la nube 4.1. Soluciones utilizando el modelo IaaS 4.2. Soluciones utilizando el modelo PaaS 4.3. Soluciones utilizando el modelo SaaS 5. <i>Edge computing</i> 6. <i>Fog computing</i> y <i>mist computing</i> 6.1. <i>Fog computing</i> 6.2. <i>Mist computing</i> 7. Elección del modelo de computación 8. Uso de nube y rentabilidad de la empresa	RA3. Identifica sistemas basados en <i>cloud/nube</i> y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales.	CE3a) Se han identificado los diferentes niveles de la <i>cloud/nube</i> .
		CE3b) Se han identificado las principales funciones de la <i>cloud/nube</i> (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).
		CE3c) Se ha descrito el concepto de <i>edge computing</i> y su relación con la <i>cloud/nube</i> .
		CE3d) Se han definido los conceptos de <i>fog</i> y <i>mist</i> y sus zonas de aplicación en el conjunto.
		CE3e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la <i>cloud/nube</i> en los sistemas conectados.
Instrumentos de calificación		
1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc. 2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés. 3. Realización de actividades individuales y grupales. 4. Elaboración de ejercicios prácticos. 5. Realización de pruebas y controles periódicos. 6. Prueba escrita al final de la unidad. 7. Resolución del reto profesional resuelto		



Metodología		
Unidad de trabajo 4: Inteligencia artificial		Temporalización: 7 horas
Contenidos	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación
1. Inteligencia artificial ser flexible y dinámica con el fin de conseguir que el alumnado alcance un aprendizaje significativo. 1.1. Antecedentes Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados. 2. Tipos de IA	RA4. Identifica aplicaciones de la IA (inteligencia artificial)	CE4a) Se ha identificado la importancia de la IA en la automatización de procesos y su optimización.
3. Cómo aprende una IA 3.1. Aprendizaje automático (<i>Machine Learning</i>) 3.2. Aprendizaje profundo (<i>Deep Learning</i>) 4. La IA y los datos 4.1. Aspectos críticos en el tratamiento de los datos en IA 5. Relación de la IA y los sectores productivos 6. Minería de datos y la IA 6.1. Proceso de minería de datos 6.2. Tipos de minería de datos 7. Contribución de la IA a las THD	en entornos del sector donde está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación.	CE4b) Se ha relacionado la IA con la recogida masiva de datos (Big Data) y su tratamiento (análisis) con la rentabilidad de las empresas. CE4c) Se ha valorado la importancia presente y futura de la IA. CE4d) Se han identificado los sectores con implantación más relevante de IA. CE4e) Se han identificado los lenguajes de programación en IA. CE4f) Se ha descrito como influye la IA en el sector del título.
Instrumentos de calificación		
1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc. 2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés. 3. Realización de actividades individuales y grupales. 4. Elaboración de ejercicios prácticos. 5. Realización de pruebas y controles periódicos. 6. Prueba escrita al final de la unidad. 7. Resolución del reto profesional resuelto.		
Metodología		
La unidad 4 comienza con una propuesta inicial que permita evaluar los conocimientos previos del alumnado y así dirigir su conocimiento hacia lo nuevo. A lo largo del tema se desarrolla el contenido integrando actividades y casos prácticos relativos al mismo. El contenido y las diferentes actividades deben adaptarse al grupo aula, por lo que la metodología ha de ser flexible y dinámica con el fin de conseguir que el alumnado alcance un aprendizaje significativo. Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.		



Unidad de trabajo 5: Big data		Temporalización: 6 horas
Contenidos	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación
1. <i>Big data</i> 1.1. Antecedentes 1.2. Definición y características 1.3. Dato vs. información 2. Ciclo de vida del dato 3. Ciencia de datos (<i>Data science</i>) 4. Análisis de datos (<i>Data analytics</i>) 5. Almacenamiento de <i>big data</i> 6. Aplicación de <i>big data</i> en las empresas 6.1. Casos de éxito	RA5. Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.	CE5a) Se ha establecido la diferencia entre dato e información.
		CE5b) Se ha descrito el ciclo de vida del dato.
		CE5c) Se ha identificado la relación entre <i>big data</i> , análisis de datos, machine/ <i>deep learning</i> e inteligencia artificial.
		CE5d) Se han descrito las características que definen <i>big data</i> .
		CE5e) Se han descrito las etapas típicas de la ciencia de datos y su relación en el proceso.
		CE5f) Se han descrito los procedimientos de almacenaje de datos en la <i>cloud</i> /nube.
		CE5g) Se ha descrito la importancia del <i>cloud computing</i> .
		CE5h) Se han identificado los principales objetivos de la ciencia de datos en las diferentes empresa
Instrumentos de calificación		
1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc. 2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés. 3. Realización de actividades individuales y grupales. 4. Elaboración de ejercicios prácticos. 5. Realización de pruebas y controles periódicos. 6. Prueba escrita al final de la unidad. 7. Resolución del reto profesional resuelto.		
Metodología		



La unidad 5 comienza con una propuesta inicial que permita evaluar los conocimientos previos del alumnado y así dirigir su conocimiento hacia lo nuevo. A lo largo del tema se desarrolla el contenido integrando actividades y casos prácticos relativos al mismo.

El contenido y las diferentes actividades deben adaptarse al grupo aula, por lo que la metodología ha de ser flexible y dinámica con el fin de conseguir que el alumnado alcance un aprendizaje significativo.

Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.

Unidad de trabajo 6: Ciberseguridad		Temporalización: 7 horas
Contenidos	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación
1. Seguridad y privacidad de la información 1.1. La seguridad de la información 1.2. La privacidad de la información 2. Tratamiento de la información 2.1. Clasificación de la información 2.2. Protección de la información 3. Almacenamiento de la información 3.1. Copias de seguridad 3.2. Borrado seguro de la información 4. Principales amenazas 4.1. <i>Phishing</i> 4.2. <i>Malware</i> 5. Contraseñas 5.1. Buenas prácticas 5.2. Autenticación multifactor 6. Protección del puesto de trabajo	RA5. Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.	CE5i) Se ha valorado la importancia de la seguridad y su regulación en relación con los datos.
Instrumentos de calificación		
1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc. 2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés. 3. Realización de actividades individuales y grupales. 4. Elaboración de ejercicios prácticos. 5. Realización de pruebas y controles periódicos. 6. Prueba escrita al final de la unidad. 7. Resolución del reto profesional resuelto.		
Metodología		



La unidad 6 comienza con una propuesta inicial que permita evaluar los conocimientos previos del alumnado y así dirigir su conocimiento hacia lo nuevo. A lo largo del tema se desarrolla el contenido integrando actividades y casos prácticos relativos al mismo.

El contenido y las diferentes actividades deben adaptarse al grupo aula, por lo que la metodología ha de ser flexible y dinámica con el fin de conseguir que el alumnado alcance un aprendizaje significativo.

Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.



Unidad de trabajo 7: Proyecto de transformación digital		Temporalización: 10 horas
Contenidos	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación
1. Introducción 2. Objetivos del proyecto 2.1. Metodología OKR 3. El valor del negocio 3.1. Modelo <i>canvas</i> 4. Gestión de proyectos 4.1. Fases en la gestión de proyectos 4.2. Metodologías en la gestión de proyectos 4.2.1. Metodología <i>lean startup</i> 4.2.1.1. Modelo <i>lean manufacturing</i> 4.2.1.2. Etapas en la metodología <i>lean startup</i> 4.2.2. <i>Agile</i> 4.2.2.1. Metodología <i>kanban</i> 4.2.2.2. Metodología <i>scrum</i> 5. Identificación de obstáculos 5.1. Matriz de riesgos 6. Asignación de responsabilidades 6.1. Matriz RACI 7. Gestión del cambio 7.1. Mentoría	RA6. Desarrolla un proyecto de transformación digital de una empresa de un sector relacionado con el título, teniendo en cuenta los cambios que se deben producir en función de los objetivos de la empresa.	CE6a) Se han identificado los objetivos estratégicos de la empresa.
		CE6b) Se han identificado y alineado las áreas de producción/negocio y de comunicaciones
		CE6c) Se han identificado las áreas susceptibles de ser digitalizadas.
		CE6d) Se ha analizado el encaje de AD (áreas digitalizadas) entre sí y con las que no lo están.
		CE6e) Se han tenido en cuenta las necesidades presentes y futuras de la empresa.
		CE6f) Se han relacionado cada una de las áreas con la implantación de las tecnologías.
		CE6g) Se han analizado las posibles brechas de seguridad en cada una de las áreas.
		CE6h) Se ha definido el tratamiento de los datos y su análisis.
		CE6i) Se ha tenido en cuenta la integración entre datos, aplicaciones, plataformas que los soportan, entre otros.
		CE6j) Se han documentado los cambios realizados en función de la estrategia.
		CE6k) Se han tenido en cuenta la idoneidad de los recursos humanos.
Instrumentos de calificación		
1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc. 2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés. 3. Realización de actividades individuales y grupales. 4. Elaboración de ejercicios prácticos. 5. Realización de pruebas y controles periódicos. 6. Prueba escrita al final de la unidad. 7. Resolución del reto profesional resuelto.		

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

(Con carácter orientativo, en Real Decreto)

1. DIGITALIZACIÓN EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS
 - a. Digitalización y transformación digital.
 - b. Implantación de la tecnología de empresa.
 - c. Entornos IT y OT.
 - d. Tecnologías de digitalización en planta y en negocio.
 - e. Transformación digital integral.

2. CARACTERIZACIÓN DE TECNOLOGÍAS HABILITADORAS
 - a. Tecnologías digitales habilitadoras.
 - b. Las THD en el desarrollo de productos y servicios.
 - c. Las THD y la economía sostenible.
 - d. Mercados generados por las THD.
 - e. THD emergentes.

3. COMPUTACIÓN EN LA NUBE
 - a. Computación en la nube.
 - b. Modelos de nube.
 - c. Servicios en la nube
 - d. Posibilidades del trabajo en la nube.
 - e. *Edge computing*.
 - f. *Fog computing* y *Mist computing*.
 - g. Elección del modelo de computación.
 - h. Uso de nube y la rentabilidad de la empresa.

4. INTELIGENCIA ARTIFICIAL
 - a. Inteligencia artificial.
 - b. Tipos de IA.
 - c. Cómo aprende una IA.
 - d. La IA y los datos.
 - e. Relación de la IA con los sectores productivos.
 - f. Minería de datos y la IA.
 - g. Contribución de la IA a las TDH.



5. *BIG DATA*

- a. *Big data*.
- b. Ciclo de vida del dato.
- c. Ciencia de datos (*Data science*).
- d. Análisis de datos (*Data analytics*).
- e. Almacenamiento de *Big data*.
- f. Aplicación de *Big data* en las empresas.

6. CIBERSEGURIDAD

- a. Seguridad y privacidad de la información.
- b. Tratamiento de la información.
- c. Almacenamiento de la información.
- d. Principales amenazas.
- e. Contraseñas.
- f. Protección del puesto de trabajo.

7. PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL

- a. Introducción.
- b. Los objetivos del proyecto.
- c. El valor del negocio.
- d. Gestión de proyectos.
- e. Identificación de obstáculos.
- f. Asignación de responsabilidades.
- g. Gestión del cambio.



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

- a) **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**
- f) **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**
- g) **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**
- h) **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**



a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN
Código	0504
Curso	2º
Horas del módulo	66
Horas semanales	2
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo corresponde a la UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.

UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional).

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales.	a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal. b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados. c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados. d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo. e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.



	f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.
2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.	a) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos. b) Se han caracterizado las funciones que debe desempeñar el personal dependiente. c) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias. d) Se han definido los turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración. e) Se ha operado con software de gestión de plantillas. f) Se han establecido las técnicas de métodos de medición de tiempos. g) Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal. h) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.
3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.	a) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases. b) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal. c) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.



	d) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal. e) Se ha valorado el coste del proceso de selección. f) Se han diseñado aspectos técnicos de la entrevista y de los test. g) Se han reconocido otras formas de selección. h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto que se desea cubrir.
4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.	a) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa. b) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo. c) Se han identificado las diferentes formas de formación. d) Se ha reconocido la finalidad de la formación. e) Se han determinado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo. f) Se han identificado técnicas de motivación. g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivadores y desmotivadores, para solucionarlos. h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.
5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.	a) Se ha descrito el plan de dirección. b) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos. c) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos. d) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo. e) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección.

El módulo profesional se divide en 6 unidades de trabajo que son las siguientes:

UT1. Puestos de trabajo y perfiles profesionales

UT2. Organización empresarial y planificación

UT3. Reclutamiento y selección de personal

UT4. La motivación del personal

UT5 Formación del personal

UT6. Dirección de equipos

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)

RA3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

*Dicho RA podrá ser modificado según el tipo de establecimiento en el cual realice sus FEE.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Los contenidos de la programación, que incluyen tanto el temario como las actividades de enseñanza - aprendizaje, así como su distribución temporal prevista, son los siguientes:

ID	DENOMINACIÓN DE LA U.T	TEMPORALIZACIÓN		
		1T	2T	3T
UT1	Puestos de trabajo y perfiles profesionales	sep		
UT2	Organización empresarial y planificación	oct		
UT3	Reclutamiento y selección de personal	oct- nov		



UT4	La motivación del personal	Nov- dic		
UT5	Formación del personal		ene	
UT6	Dirección de equipos		Ene- feb	

*El total de 66 sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones, huelgas, excursiones o actividades complementarias... o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:

RA	Unidades de Trabajo (UT)	CE (AULA)	CE (EMPRESA)
RA 1	UT 1, 2 y 3	a, b, c, d, e, f	
RA 2	UT 1, 2 y 4	c A, b, d, e, f, g, h	
RA 3	UT 3, 4 y 5	A, b, c, d, e, f, g, h	A, b, c, d, e, f, g, h
RA 4	U.T 4	a, b, c, d, e, f, g, h	
RA 5	UT 6	a, b, c, d, e	

En los resultados de aprendizaje seleccionados para trabajar durante la *fase de formación en empresa u organismo equiparado* se incluyen todos los criterios de evaluación y son evaluados tanto en la empresa como en el aula, tal y como se detalla más adelante en el apartado de calificación del módulo.

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA



Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.
- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las respuestas ofrecidas.



En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo y se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.
- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:
 - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.



- **Prueba escrita:** se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
- **Prueba oral:** se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
 - **Lista de control o Checklist.** Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.
 - **Tablas de estimación.** Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
 - **Rúbricas.** Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
 - **Lista de observación grupal.** Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
 - **Dianas de evaluación.** Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.
 - **Solucionarios con criterios de corrección.** Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Estos instrumentos se usarán o no, dependiendo de la necesidad e idoneidad de usarlos en cada una de las unidades de trabajo.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podría efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.



Criterios de calificación de los módulos

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (18 \%)} + \text{RA 2 (23 \%)} + \text{RA 3 (17 \%)} + \text{RA 4 (18 \%)} + \text{RA 5 (24 \%)}$$

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación (CE)** que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.
- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.
- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

Para la **calificación de la fase de formación en empresa (FFE)**, en caso de que se haya añadido el RA3 a los resultados de aprendizaje que se evaluarán durante este período, se obtendrá la nota de la siguiente manera:

- 60% corresponderá a la evaluación realizada en el aula.
- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados



Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en la **ORDEN EDU/1575/2024**, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.

Concretamente en el **Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro** o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el **Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación**.

Secuenciación por niveles de la competencia digital.

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

ÁREAS	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL	El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.	El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.	Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura.
CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	El alumnado utiliza al menos... reconociendo la autoría y propiedad intelectual.	El alumnado utiliza la sala de audiovisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje.	Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje.
COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN	El alumando hace uso del aula virtual y teams.	El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la "netiqueta". Accede a la página web de centro, del	Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa



	El alumno hace un uso correcto del correo electrónico.	departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado.	ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.
SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL	El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube.	El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas.	Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del equipo en caso de error.	El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador	Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.

g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinará por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 14 sesiones**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba de contenidos 90% y destreza 10%

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese X% de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS



Espacios	Aula polivalente	Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico.
	Aula taller	Donde se revisarán las materias primas, cartas u ofertas gastronómicas necesarias para llevar a cabo las clases de carácter práctico.
Materiales curriculares	Documentación curricular	Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas.
	Libros de texto	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. Editorial Altamar
Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP	Equipamientos electrónicos	• Pizarra digital y proyector • Dispositivos móviles
	Equipos informáticos	Ordenadores fijos y portátiles.
	Plataforma Digital Educativa	Aula virtual del centro / TEAMS.
Material didáctico	Material fungible	Apuntes del profesor y presentaciones.
	Impresos para cumplimentar	Actividades y exámenes.
	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.
Recursos adicionales y de referencia	Bibliografía y Webgrafía	• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. Editorial Paraninfo

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

FECHA	ACTIVIDAD	Todos los grupos
Octubre	San Sebastián Gastronomika	X
Octubre	Soria Gastronómica	X
Octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X



Noviembre.	Focus Bilbao	X
Noviembre	Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso	X
Noviembre	Gastrónoma valencia	X
Noviembre	Intur: Valladolid	X
Noviembre	Fibar: Valladolid	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre o diciembre	Curso de barista en instalaciones FRL	X
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...)	X
Diciembre o enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERSICOP Madrid	X
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X
Abril	Expo Degusta. Cáceres.	X
Abril	Salón gourmet Madrid	X
Sin determinar	Museo del chocolate. Bruselas.	X
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona	X
Sin determinar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X
Sin determinar	FIBAR. Valladolid.	X
Sin determinar	Alimentaria Barcelona.	X
Sin determinar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X
Sin determinar	Visita a Mantequería y quesería	X
Sin determinar	Visita a granjas de animales	X
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X



Sin determinar	Charla sobre uso de extintores	X
Sin determinar	Charla sobre cafetería y barista	X
Sin determinar	Charla de salud pública	X
Sin determinar	Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...	X
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cafés	X
Sin determinar	Visita a un matadero	X
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...	X
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X
Sin determinar	Concursos	X
Sin determinar	Visita a conserveras Espinosa	X
Sin determinar	FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...	X



Sin determinar	Visita a otras escuelas de cocina	X
Sin determinar	Charla sobre normativa de bibliografía	X
Sin determinar	Visita a bodegas Logroño	X
Sin determinar	Curso de barista en instalaciones FRL o Gometero	X
Sin determinar	Salidas micológicas	X

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinatario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este **curso 25-26** no se aplica ninguna medida de atención a la diversidad por no ser necesario.

Alumnado	Adaptación no significativa	Observaciones
A	Elija un elemento.	
B	Elija un elemento.	
C	Elija un elemento.	
D	Elija un elemento.	

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo

del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.



Instrumentos de evaluación y su ponderación con respecto a los resultados de aprendizaje.

RA	CE	Contenidos	Peso	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA 1	a, b, c, d, e, f, g	UT 1, 2 y 3	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			20	Trabajo	Heteroevaluación
			10	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
18			100		
RA2	A, b, c, d, e, f, g, h	UT 1, 2 y 4	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
			10	Guía de observación	Heteroevaluación
			10	Trabajo	Heteroevaluación
			10	Diario profesor	Heteroevaluación
			10	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
23			100		
RA3	A, b, c, d, e, f, g, h	UT 3, 4 y 5	55	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			5	Trabajo	Heteroevaluación
			5	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
			5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
			5	Proyecto	Heteroevaluación
			5	Prueba oral	Heteroevaluación
			5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
			2	Otro	Heteroevaluación
			2	Otro	Heteroevaluación
			1	Otro	Heteroevaluación
17			100		
RA4	A, b, c, d, e, f, g, h	UT 4	55	Prueba escrita	Heteroevaluación



			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			5	Trabajo	Heteroevaluación
			5	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
			5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
			5	Proyecto	Heteroevaluación
			5	Prueba oral	Heteroevaluación
			5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
			3	Otro	Heteroevaluación
			2	Otro	Heteroevaluación
18			100		
RA5	A, b, c, d, e, f, g	UT 6	55	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			5	Trabajo	Heteroevaluación
			5	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
			5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
			5	Proyecto	Heteroevaluación
			5	Prueba oral	Heteroevaluación
			10	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
24			100		
100	TOTAL				



ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos del módulo son los siguientes:

Determinación de puestos de trabajo:

- Planificación de plantillas en las empresas de restauración.
- Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:

- Definición de las diferentes funciones que se han de desempeñar.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Modelos de plantillas.
- Normativa laboral.

Colaboración en la selección del personal:

- Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección.
- El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar.
- La preselección.

Integración del personal en la empresa de restauración:

- Plan de formación.
- Concepto de motivación. Evolución.
- La desmotivación. Tedio, fatiga, absentismo.
- Factores motivadores y desmotivadores.
- Diseño del plan de acogida en la empresa.

Dirección de equipos:

- Leyes básicas de la dirección de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
- Plan de dirección.
- Principios de la dirección.
- Estrategias y liderazgo.
- Estilos de liderazgo.
- Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

- a) **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**
- f) **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**
- g) **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**
- h) **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**



a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN
Código	0503
Curso	2º
Horas del módulo	165
Horas semanales	5
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo corresponde a la UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.

UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional).

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto. c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados. d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial. e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector. f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.



	g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.
2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.	a) Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración. b) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración. c) Se han diseñado sistemas de registro de la información en ella reflejada. d) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida. e) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales. f) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación. g) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental. h) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.
3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.	a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresas de restauración. b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos. c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas. d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras. e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento. f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.



	g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales. h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.
4. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.	a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración. b) Se ha identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración. c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente. d) Se ha identificado los factores y las motivaciones de la demanda. e) Se han clasificado los clientes según su tipología. f) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, económicos y demográficos. g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda. h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.
5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.	a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización. b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización. c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización. d) Se ha realizado la planificación económica del Plan de comercialización. e) Se han identificado sistemas de control del plan de marketing y desviaciones del mismo. f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización. g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.
6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las	a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas. b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.



variables que las configuran.

d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.

e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.

g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.

h) Se han aplicados técnicas de marketing relacionadas con los precios.

i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

El módulo profesional se divide en 7 unidades de trabajo que son las siguientes:

UT1. Evolución y análisis de las empresas de restauración

UT2. Introducción al marketing y el análisis del mercado

UT3. Elaboración del plan de comercialización

UT4. Diseño de las ofertas gastronómicas

UT5 Gestión de la documentación administrativa

UT6. El control de los costes

UT7. Control presupuestario y análisis de la viabilidad

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)

RA4. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.

*Dicho RA podrá ser modificado según el tipo de establecimiento en el cual realice sus FEE.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.



Los contenidos de la programación, que incluyen tanto el temario como las actividades de enseñanza - aprendizaje, así como su distribución temporal prevista, son los siguientes:

ID	DENOMINACIÓN DE LA U.T	TEMPORALIZACIÓN		
		1T	2T	3T
UT1	Evolución y análisis de las empresas de restauración	sep		
UT2	Introducción al marketing y el análisis del mercado	oct		
UT3	Elaboración del plan de comercialización	oct- nov		
UT4	Diseño de las ofertas gastronómicas	Nov- dic		
UT5	Gestión de la documentación administrativa		ene	
UT6	El control de los costes		ene	
UT7	Control presupuestario y análisis de la viabilidad		feb	

*El total de 165 sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones, huelgas, excursiones o actividades complementarias... o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:

RA	Unidades de Trabajo (UT)	CE (AULA)	CE (EMPRESA)
RA 1	UT 1 Y UT 2	a, b, c, d, e, f, g	
RA 2	UT 5	c A, b, d, e, f, g, h	



RA 3	UT 5, 6, 7	A, b, c, d, e, f, g, h	
RA 4	U.T 1 Y 2	a, b, c, d, e, f, g, h	a, b, c, d, e, f, g, h
RA 5	UT 2 Y 3	a, b, c, d, e, f, g	
RA 6	UT 4	a, b, c, d, e, f, g, h, i	

En los resultados de aprendizaje seleccionados para trabajar durante la *fase de formación en empresa u organismo equiparado* se incluyen todos los criterios de evaluación y son evaluados tanto en la empresa como en el aula, tal y como se detalla más adelante en el apartado de calificación del módulo.

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.
- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.



- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR).** Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo.** Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz.** Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- **Aprendizaje personalizado.** La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica,** para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora,** a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior



(analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo y se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.
- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:
 - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.
 - **Prueba escrita**: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
 - **Prueba oral**: se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
 - **Lista de control o Checklist**. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.
 - **Tablas de estimación**. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.



- **Rúbricas.** Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
- **Lista de observación grupal.** Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
- **Dianas de evaluación.** Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.
- **Solucionarios con criterios de corrección.** Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Estos instrumentos se usarán o no, dependiendo de la necesidad e idoneidad de usarlos en cada una de las unidades de trabajo.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podría efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.

Criterios de calificación de los módulos

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (18 \%)} + \text{RA 2 (23 \%)} + \text{RA 3 (12 \%)} + \text{RA 4 (12 \%)} + \text{RA 5 (17 \%)} + \text{RA 6 (18 \%)}$$

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación (CE)** que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.



- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.
- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

Para la **calificación de la fase de formación en empresa (FFE)**, en caso de que se haya añadido el RA4 a los resultados de aprendizaje que se evaluarán durante este período, se obtendrá la nota de la siguiente manera:

- 60% corresponderá a la evaluación realizada en el aula.
- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en la ***ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.***

Concretamente en el **Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro** o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el **Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.**

Secuenciación por niveles de la competencia digital.

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

ÁREAS	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
	El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras,	El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.	Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad.



INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL	seleccionando la información.		Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura.
CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	El alumnado utiliza al menos... reconociendo la autoría y propiedad intelectual.	El alumnado utiliza la sala de audiovisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje.	Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje.
COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN	El alumnado hace uso del aula virtual y teams. El alumno hace un uso correcto del correo electrónico.	El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la "netiqueta". Accede a la página web de centro, del departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado.	Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.
SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL	El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube.	El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas.	Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del equipo en caso de error.	El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador	Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.

g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso,



para no perder el derecho a evaluación continua, se determinara por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 33 sesiones**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba de contenidos 90% y destreza 10%

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese X% de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Espacios	Aula polivalente	Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico.
	Aula taller	Donde se revisarán las materias primas, cartas u ofertas gastronómicas necesarias para llevar a cabo las clases de carácter práctico.
Materiales curriculares	Documentación curricular	Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas.
	Libros de texto	• Gestión administrativa y comercial en restauración. Editorial Altamar
Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP	Equipamientos electrónicos	• Pizarra digital y proyector • Dispositivos móviles
	Equipos informáticos	Ordenadores fijos y portátiles.
	Plataforma Digital Educativa	Aula virtual del centro / TEAMS.
Material didáctico	Material fungible	Apuntes del profesor y presentaciones.
	Impresos para cumplimentar	Actividades y exámenes.
	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.



Recursos adicionales y de referencia	Bibliografía y Webgrafía	Gestión administrativa y comercial en restauración. Editorial Paraninfo
--------------------------------------	--------------------------	---

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

FECHA	ACTIVIDAD	Todos los grupos
Octubre	San Sebastián Gastronomika	X
Octubre	Soria Gastronómica	X
Octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre.	Focus Bilbao	X
Noviembre	Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso	X
Noviembre	Gastrónoma valencia	X
Noviembre	Intur: Valladolid	X
Noviembre	Fibar: Valladolid	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre o diciembre	Curso de barista en instalaciones FRL	X
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...)	X
Diciembre o enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERSICOP Madrid	X
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X
Abril	Expo Degusta. Cáceres.	X



Abril	Salón gourmet Madrid	X
Sin determinar	Museo del chocolate. Bruselas.	X
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona	X
Sin determinar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X
Sin determinar	FIBAR. Valladolid.	X
Sin determinar	Alimentaria Barcelona.	X
Sin determinar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X
Sin determinar	Visita a Mantequería y quesería	X
Sin determinar	Visita a granjas de animales	X
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X
Sin determinar	Charla sobre uso de extintores	X
Sin determinar	Charla sobre cafetería y barista	X
Sin determinar	Charla de salud pública	X
Sin determinar	Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...	X
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cafés	X
Sin determinar	Visita a un matadero	X
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...	X
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X



Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X
Sin determinar	Concursos	X
Sin determinar	Visita a conserveras Espinosa	X
Sin determinar	FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...	X
Sin determinar	Visita a otras escuelas de cocina	X
Sin determinar	Charla sobre normativa de bibliografía	X
Sin determinar	Visita a bodegas Logroño	X
Sin determinar	Curso de barista en instalaciones FRL o Gometero	X
Sin determinar	Salidas micológicas	X

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinatario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este **curso 25-26** se aplican medidas de atención a la diversidad:

En grado medio y superior seguimos fundamentalmente las mismas orientaciones que en bachillerato, que son las que se van a contemplar en la PAU.



En el caso de los **alumnos de compensatoria** y los que tienen dificultades de aprendizaje generales, nuestras medidas se centran en: atención más cercana en la medida de lo posible, motivación y seguimiento.

ORIENTACIONES PARA ALUMNOS CON **TDHA**

- Es conveniente que permanezca sentado en las primeras filas para evitar factores de distracción y facilitar su atención.
- Recomendarle que utilice la agenda.
- Comprobar que comprende lo que se le explica y se le pide.
- Proporcionarle directrices claras y muy explícitas en cuanto a cómo realizar y presentar sus trabajos.
- Flexibilizar el tiempo de realización de exámenes.
- Ofrecerle también las pautas necesarias durante el examen para verificar que ha comprendido las preguntas y sabe lo que tiene que hacer.
- Valorar la conveniencia de realizar los exámenes en otro lugar más aislado.

ORIENTACIONES PARA ALUMNOS CON **DISLEXIA**

- Claridad en los textos escritos: adecuada distribución del espacio, tipo y tamaño de letra.
- Necesita más tiempo para leer y escribir textos.
- Flexibilización del tiempo de examen.
- Reducir la penalización por faltas de ortografía.
- Pautas durante el examen para verificar que ha comprendido las preguntas y sabe lo que tienen que hacer.

Situarse en un lugar aislado de ruidos y distracciones durante el examen.

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora



de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.



Instrumentos de evaluación y su ponderación con respecto a los resultados de aprendizaje.

RA	CE	Contenidos	Peso	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA 1	a, b, c, d, e, f, g	UT 1 y 2	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			20	Trabajo	Heteroevaluación
			10	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
18			100		
RA2	A, b, c, d, e, f, g, h	UT 5	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
			10	Guía de observación	Heteroevaluación
			10	Trabajo	Heteroevaluación
			10	Diario profesor	Heteroevaluación
			10	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
23			100		
RA3	A, b, c, d, e, f, g, h	UT 5, 6, 7	55	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			5	Trabajo	Heteroevaluación
			5	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
			5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
			5	Proyecto	Heteroevaluación
			5	Prueba oral	Heteroevaluación
			5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
			2	Otro	Heteroevaluación
			2	Otro	Heteroevaluación
			1	Otro	Heteroevaluación
12			100		
RA4	A, b, c, d, e, f, g, h	UT 1 y 2	55	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			5	Trabajo	Heteroevaluación
			5	Diario profesor	Heteroevaluación



			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
			5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
			5	Proyecto	Heteroevaluación
			5	Prueba oral	Heteroevaluación
			5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
			3	Otro	Heteroevaluación
			2	Otro	Heteroevaluación
12			100		
RA5	A, b, c, d, e, f, g	UT 2 y 3	55	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			5	Trabajo	Heteroevaluación
			5	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
			5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
			5	Proyecto	Heteroevaluación
			5	Prueba oral	Heteroevaluación
			10	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
17			100		
RA6	A, b, c, d, e, f, g, h, i	UT 4	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
			10	Guía de observación	Heteroevaluación
			5	Trabajo	Heteroevaluación
			5	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
			5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
			5	Proyecto	Heteroevaluación
			5	Prueba oral	Heteroevaluación
18			100		
100	TOTAL				



ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

1. Análisis de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.
- Diseño de organigramas de empresas de restauración.

2. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:

- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Normativa de gestión documental.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

3. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:

- Concepto de presupuestos y tipologías.
- Elementos que integran los presupuestos.
- Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- El umbral de rentabilidad.
- Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
- Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».

4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

- Las empresas tradicionales de restauración.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Elementos de la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Tendencias actuales de la demanda.

5. Elaboración del plan de comercialización:



- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.

6. Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
- Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.

Técnico superior en dirección de Cocina

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

CÓDIGO 0502

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2025-2026



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación

- a) **CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
- b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
- c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
- d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
- e) **METODOLOGÍA DIDÁCTICA**
- f) **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**
- g) **FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**
- h) **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**
- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

código 0502

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN
Código	0502
Curso	2º
Horas del módulo	99
Horas semanales	3
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo corresponde a la UC 0259_2: “Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos”

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional).

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

Resultados de Aprendizaje (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía. c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía. d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia. e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.
2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los	a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos. b) Se han identificado las características de la gastronomía española. c) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.



productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas	d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas. e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional. f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas. g) Se reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos. h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.
3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.	a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación. b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos. c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud. d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual. e) Se ha descrito el concepto de nutrición. f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones. g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos
4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	a) Se ha descrito el concepto de dietética. b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo. c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida. d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas. f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones. g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración. h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo se pueden ver en el Anexo I.

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

Se ha elegido el siguiente RA por el ser el más completo de todos y tener un posible desarrollo efectivo en el ámbito de la empresa u organismo equiparado.

RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características



*Dicho RA podrá ser modificado según el tipo de establecimiento en el cual realice sus FEE.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

ID	DENOMINACIÓN DEL TEMA	TEMPORALIZACIÓN		
		N		
		1T	2T	3T
T1	UT 1. Identificación de tendencias gastronómicas		x	
T2	UT 2. Gastronomía española e internacional		x	
T3	UT 3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos	x		
T4	UT4. Aplicación de principios básicos de dietética	x		

*El total de sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones, huelgas, excursiones o actividades complementarias... o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:

RA	Unidades de Trabajo (UT)	CE (AULA)	CE (EMPRESA)
RA 1	UT 1. Identificación de tendencias gastronómicas	a, b, c, d, e, f	a, b, c, d, e, f
RA 2	UT 2. Gastronomía española e internacional	a, b, c, d, e, f, g, h	
RA 3	UT 3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos	a, b, c, d, e, f, g	
RA 4	UT4. Aplicación de principios básicos de dietética	a, b, c, d, e, f, g, h, i	

En los resultados de aprendizaje seleccionados para trabajar durante la *fase de formación en empresa u organismo equiparado* se incluyen todos los criterios de evaluación y son evaluados tanto en la empresa como en el aula, tal y como se detalla más adelante en el apartado de calificación del módulo.

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los



procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.

- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.

f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACIÓN POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.



Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades de evaluación estarán asociadas a los Criterios de Evaluación, de manera que cada actividad se refiera al menos a un criterio de evaluación y que cada criterio de evaluación esté asociado a una actividad evaluativa.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.
- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:
 - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza...) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.
 - **Prueba escrita**: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
 - **Prueba práctica**: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.
 - **Prueba oral**: se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
 - **Lista de control o Checklist**. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.



- **Tablas de estimación.** Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
- **Rúbricas.** Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
- **Lista de observación grupal.** Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
- **Dianas de evaluación.** Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.
- **Solucionarios con criterios de corrección.** Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podrá efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.

Criterios de calificación del módulo



La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (15 \%)} + \text{RA 2 (15 \%)} + \text{RA 3 (35 \%)} + \text{RA 4 (35\%)}$$

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación (CE)** que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Se pueden observar en la tabla detallada al final de esta programación. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.
- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.
- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

Para la **calificación de la fase de formación en empresa (FFE)**, en caso de que se haya añadido el **RA1** a los resultados de aprendizaje que se evaluarán durante este período, se obtendrá la nota de la siguiente manera:

- 60% corresponderá a la evaluación realizada en el aula.
- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados.

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en la **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Concretamente en el **Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro** o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el **Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.**

Secuenciación por niveles de la competencia digital.

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

ÁREAS	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL	El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.	El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.	Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura.
CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	El alumnado utiliza al menos... reconociendo la autoría y propiedad intelectual.	El alumnado utiliza la sala de audiovisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje.	Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje.
COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN	El alumnado hace uso del aula virtual y teams. El alumno hace un uso correcto del correo electrónico.	El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la "netiqueta". Accede a la página web de centro, del departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado.	Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.
SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL	El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube.	El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas.	Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del equipo en caso de error.	El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador	Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.



g) FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinará por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 20 sesiones**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos y otra de destrezas, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba contenidos: 70% + Prueba destrezas: 30%.

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese X% de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

h) MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Espacios	Aula polivalente	Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico.
	Aula taller	Donde se revisarán las materias primas, cartas u ofertas gastronómicas necesarias para llevar a cabo las clases de carácter práctico.
Materiales curriculares	Documentación curricular	Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas.
	Libros de texto	• D. Beltrán, M. Castelló, X. Gruber, P. Sainz: Gastronomía y nutrición. Editorial Altamar
Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP	Equipamientos electrónicos	○ Pizarra digital y proyector ○ Dispositivos móviles
	Equipos informáticos	Ordenadores fijos y portátiles.
	Plataforma Digital Educativa	Aula virtual del centro / TEAMS.
Material didáctico	Material fungible	Podrían usarse apuntes del profesor y presentaciones.
	Impresos para complementar	Actividades y exámenes.



	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.
Recursos adicionales	Bibliografía y Webgrafía	• Armendáriz Sanz, J.L. Gastronomía y nutrición. Editorial Paraninfo • Martínez Monzo J. Gastronomía y nutrición. Editorial Síntesis. • García Bermejo, A. y otros: Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Ed. McGraw Hill. • Moreno Santacreu, R. y Morales Caraballo, G. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería (Industrias Alimentarias). Editorial Paraninfo - http://www.fehr.es - http://www.gastronosfera.com - https://www.gourmets.net - https://www.madridfusion.com - www.culinaryschools.org - www.ecolebellouetconseil.com - www.relais-desserts.net

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

FECHA	ACTIVIDAD	Todos los grupos
Octubre	San Sebastián Gastronomika	X
Octubre	Soria Gastronómica	X
Octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre.	Focus Bilbao	X
Noviembre	Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso	X
Noviembre	Gastrónoma valencia	X



Noviembre	Intur: Valladolid	X
Noviembre	Fibar: Valladolid	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre o diciembre	Curso de barista en instalaciones FRL	X
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...)	X
Diciembre o enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERSICOP Madrid	X
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X
Abril	Expo Degusta. Cáceres.	X
Abril	Salón gourmet Madrid	X
Sin determinar	Museo del chocolate. Bruselas.	X
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona	X
Sin determinar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X
Sin determinar	FIBAR. Valladolid.	X
Sin determinar	Alimentaria Barcelona.	X
Sin determinar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X
Sin determinar	Visita a Mantequería y quesería	X
Sin determinar	Visita a granjas de animales	X
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X
Sin determinar	Charla sobre uso de extintores	X
Sin determinar	Charla sobre cafetería y barista	X
Sin determinar	Charla de salud pública	X
Sin determinar	Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación	X



Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...	X
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cafés	X
Sin determinar	Visita a un matadero	X
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...	X
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X
Sin determinar	Concursos	X
Sin determinar	Visita a conserveras Espinosa	X
Sin determinar	FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...	X
Sin determinar	Visita a otras escuelas de cocina	X
Sin determinar	Charla sobre normativa de bibliografía	X
Sin determinar	Visita a bodegas Logroño	X
Sin determinar	Curso de barista en instalaciones FRL o Gometero	X



Sin determinar	Salidas micológicas	X
----------------	---------------------	---

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinatario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este **curso 25-26** no se aplica ninguna medida de atención a la diversidad por no ser necesario.

No obstante, en la siguiente tabla se muestra la tabla que se utilizará para el alumnado que requiera de alguna adaptación curricular de acceso o no significativa:

Alumnado	Adaptación no significativa	Observaciones
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

Para este **curso 25-26** no existe ninguna persona con módulos profesionales pendientes de superación.

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo

del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.



RA	CE	Contenidos	Peso	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA 1	a	UT 1	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA 1	b	UT 1	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA 1	c	UT 1	10	Guía de observación	Heteroevaluación
RA 1	d	UT 1	10	Trabajo	Heteroevaluación
RA 1	e	UT 1	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA 1	f	UT 1	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
15			100		
RA2	a	UT 2	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA2	b	UT 2	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA2	c	UT 2	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA2	d	UT 2	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA2	e	UT 2	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA2	f	UT 2	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA2	g	UT 2	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
RA2	h	UT 2	5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
15			100		
RA3	a	UT 3	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA3	b	UT 3	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA3	c	UT 3	10	Guía de observación	Heteroevaluación
RA3	d	UT 3	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA3	e	UT 3	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA3	f	UT 3	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA3	g	UT 3	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
35			100		
RA4	a	UT 4	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA4	b	UT 4	5	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA4	c	UT 4	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA4	d	UT 4	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA4	e	UT 4	5	Diario profesor	Heteroevaluación



Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

RA4	f	UT 4	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA4	g	UT 4	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
RA4	h	UT 4	5	Proyecto	Heteroevaluación
RA4	i	UT 4	5	Prueba oral	Heteroevaluación
35			100		
100	TOTAL				



ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

1. Identificación de tendencias gastronómicas:

- Historia y evolución de la gastronomía.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
- Principales ingredientes de la cocina tradicional española. Tradiciones y usos culinarios.

2. Gastronomía española e internacional:

- Gastronomía española. Cocinas territoriales. Características generales y regionales. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
 - Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
 - Denominaciones de calidad más relevantes (denominaciones de origen, marcas de calidad, IGP y otras) y su relación con las distintas cocinas regionales españolas.
 - Gastronomía de Castilla y León. Características generales, provinciales y locales. Productos y elaboraciones más significativas.
 - Denominaciones de calidad más relevantes en Castilla y León (alimentos de Castilla y León, denominaciones de origen, marcas de calidad, IGP y otras).
- Relación de la producción de alimentos y sus valores en la cocina regional.

3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Concepto de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos.
- Pirámide de los alimentos.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Nutrientes energéticos y no energéticos. Degradación de nutrientes.
- Cálculo de las necesidades energéticas de los individuos.
- Uso de tablas de composición de alimentos.

4. Aplicación de principios básicos de dietética:

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- La dieta mediterránea.
- Rueda de los alimentos.



- Dietas tipo en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Adaptaciones dietéticas en el ámbito profesional de la Restauración:
- Dietética en el ámbito escolar.
- Dietética en el ámbito hospitalario o residencial.
- Dieta basal.
- Dieta pediátrica.
- Dietas terapéuticas. Objetivos y características. Pautas de unificación de dietas y elaboración de programas de menús.
- Dietas especiales para pruebas y diagnósticos.
- Diseño y planificación de dietas en los ámbitos escolar y hospitalario o residencial

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL **GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA código 500**

INDICE:

A) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.....	2
B) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.....	4
B1) Competencias profesionales asociadas.....	4
B2) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.....	4
B3) Contenidos.....	4
B4) Objetivos generales.....	4
C) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO	5
D) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO	6
E) METODOLOGÍA DIDÁCTICA.....	8
Principios metodológicos.....	8
F) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.	10
G) NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O ACTIVIDADES EXCLUYENTES DE APLICACIÓN DE EVALUACIÓN CONTINUA	24
H) LOS MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25
I) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	26
J) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	27
Anexo I	29
Anexo II.....	31
Anexo III.....	39
Anexo IV	42

A) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MODULO

A través de este documento establecemos la planificación de la acción educativa para el curso académico 2025/2026, del módulo de Gestión de la Producción en Cocina, dirigido a un grupo de alumnos y alumnas que están cursando el segundo curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina, en el Instituto de Enseñanza Secundaria Merindades de Castilla Villarcayo.

La elaboración de la Programación Didáctica se justifica en el reconocimiento que la normativa hace a los centros respecto a su autonomía pedagógica y organizativa. Autonomía necesaria para el desarrollo del currículo y su adaptación a las necesidades de los alumnos y las alumnas, y a las características concretas del entorno social y cultural.

Desde esta perspectiva, cuando programamos, lo que realmente hacemos es contextualizar un proyecto activo, de temporalidad variable, a través de unos contenidos que incluyen informaciones técnicas, estrategias y procedimientos útiles, para un grupo de alumnos en un contexto determinado, con la finalidad de lograr resultados de aprendizaje concretos constatables.

Denominación	Dirección de cocina	
Duración	2000 horas	
Código	HOT04S	
Módulo Profesional	Gestión de la Producción en cocina	
Código MP	500	
Duración del MP	264horas	Formación aula: 66horas
		Formación Taller: 198 horas
Familia profesional	Hostelería y turismo	
Nivel	Formación Profesional de Grado superior	

Referente Europeo

CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la educación).

Normativa

Título: Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo (BOE d 12 de junio)

Modificación del Título: Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Currículo Castilla y León:

DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.

ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

B) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACION Y CONTENIDOS

B1) Competencias profesionales asociadas

Recogidas en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas en su artículo 5. Ver Anexo I

B2) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

Recogidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en su anexo 1 Módulos profesionales. Ver anexo II

B3) Contenidos

Recogidos en DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León. Pág. 46699

- 1 reconocimiento de sistemas de producción culinaria
 - 2 asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos
 - 3 programación de actividades para la producción y el servicio de cocina
 - 4 ejecución y supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina
 - 5 control de consumos
- Ver anexo III

B4) Objetivos generales

Recogidos en Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo en su Cap. III artículo 9
Los que va a recoger este módulo son los siguientes:
B,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n

Anexo IV

C) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

Este documento recoge los Resultados de Aprendizaje (RA) del módulo profesional 0500 - Gestión de la Producción en Cocina, indicando si se desarrollan en el centro educativo, en la empresa o en ambos

RA	Descripción	Centro educativo	Empresa	Ambos
RA1	Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades			
RA2	Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo			
RA3	Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.			
RA4	Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.			AMBOS
RA5	Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.			

*Dicho RA podrá modificarse dependiendo del establecimiento donde realicen las FEE.

D) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

Evaluación	UNIDAD DIDÁCTICA	CONTENIDO	FECHAS Y SESIONES
1	UD 1 Sistemas de producción culinaria.	• Presentación módulo • Gestión de la producción • Sistemas de producción • Modelos de Restauración • Métodos conservación • Técnicas de regeneración y Sistema óptimo	SEPTIEMBRE 10 SESIONES
1	UD 3 APPCC y sistemas de autocontrol.	• Seguridad alimentaria • ¿Qué es el APPCC? Y Fases Previas • Fases previas y principios de APPCC • Sistemas autocontrol • Plan higienización • Plan formación de manipuladores y manipuladoras, control de aguas y control de plagas • Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios, alergias e intolerancias alimentarias • Plan de trazabilidad, control y gestión de residuos.	OCTUBRE 16 SEIONES
1	UD2. Instalaciones y equipamientos asociados.	• Espacios y equipos de cocina. • Áreas funcionales en una cocina. • Dimensiones de las áreas de una cocina. • requerimientos constructivos.	NOVIEMBRE 12 SESIONES
1	UD4 Protocolos de actuación y control en empresas de restauración.	• Proveedores, transporte, recepción. • Almacenamiento • Preparación de equipos y zonas de trabajo, • Preelaboración. • Elaboración, regeneración, • Terminación presentación y servicio. • Etiquetado, higiene personal.	NOVIEMBRE DICIEMBRE 12 SESIONES
2	UD5, Planificación de los recursos materiales y humanos.	• Planificación de los recursos materiales y humanos, Oferta gastronómica. • Planificación de los recursos materiales. • Organigramas y coordinación.	ENERO 3 SESIONES



Junta de
Castilla y León

2	UD6, Control de consumos.	• Rentabilidad y costes, • Rendimiento y mermas. • Documentos relacionados con el control de consumos y • menú engineering. • De las previsiones a la realidad	ENERO 4 SEIONES
2	UT7, Venta diseño y realización de elaboraciones culinarias.	• Generalidades y objetivo de las ventas. • Análisis en el consumo de las elaboraciones, • Diseño de productos culinarios • Plan de marketing.	FEBRERO 4 SESIONES

El temario y las actividades de enseñanza – aprendizaje (temario, prácticas, ejercicios y trabajos) programadas al inicio del curso, son de carácter orientativo y podrán ser modificadas por el profesor a lo largo del curso, con el objetivo de mejorar la calidad didáctica y adaptarlo a las necesidades del grupo.

E) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Según el Artículo 8 del decreto 24/2024 de 21 de noviembre.

1 la metodología didáctica aplicada a los ciclos formativos de grado superior, integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

2 en el desarrollo de las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo se deben aplicar metodologías activas de aprendizaje que favorezcan:

a) La participación, implicación y compromiso del alumnado en las tareas y su resolución de una manera creativa, innovadora y autónoma, estimulando su motivación.

b) La realización de proyectos o actividades coordinadas en los que intervengan diferentes módulos interrelacionando aquellos que permitan completar las competencias profesionales del ciclo formativo.

c) La evaluación de las actitudes que el profesorado considere imprescindible para el desempeño de una profesión y la integración en una sociedad cívica y ética.

d) La adquisición de competencias, tanto técnicas asociadas a los módulos que configuran el ciclo formativo, como interpersonales o sociales (competencia digital, trabajo colaborativo, en equipo o cooperativo, entre otros).

e) El desarrollo de trabajos en el aula que versen sobre actividades que supongan al alumnado el ensayo de rutinas, destrezas de pensamiento y ejecución de tareas que simulen el ambiente real de trabajo en torno al perfil profesional del título, apoyándose en un aprendizaje basado en proyectos, retos o la resolución de problemas complejos que estimulen al alumnado.

f) La comprobación del nivel adquirido por el alumnado en las competencias asociadas al módulo cursado, mediante la elaboración de pruebas con un componente práctico que evidencie dicho desempeño profesional.

Principios metodológicos

- Aprendizaje práctico y contextualizado: sesiones centradas en situaciones reales de producción en cocina, simuladas en el aula-taller y vinculadas al entorno hostelero. El alumnado participará en el ciclo completo de la producción.
 - Secuenciación progresiva: partir de tareas sencillas y guiadas hacia la gestión autónoma de la producción, fomentando la toma de decisiones complejas.
 - Aprendizaje cooperativo: se formarán equipos de trabajo rotativos, donde cada alumno asuma diferentes responsabilidades (jefe de partida, control de tiempos, control de costes, responsable de higiene, etc.).
 - Refuerzo de competencias transversales: responsabilidad en el cumplimiento de tareas, organización, liderazgo, trabajo en equipo, comunicación profesional y cumplimiento de normas de higiene y seguridad.
 - Metodología práctica clases teórico-prácticas, donde se intentará que el 70% de tiempo este destinado a talleres de cocina y gestión aplicada.
 - Estudio de casos reales (ej.: planificación de un menú completo para un servicio de 30 comensales).
 - Simulaciones de producción en grupos reducidos, aprovechando el grupo de 8 alumnos para un seguimiento cercano.
- Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, con la finalidad de que los alumnos/as sean capaces de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento. Utilizando de manera significativa el entorno office365, en concreto el mail corporativo de *Educacyl* y el aula virtual del centro para así fomentar las herramientas como *One Drive* o *Teams* que la administración pone a disposición del profesorado y alumnado.

F) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

- **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.
- **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este.

Las actividades de evaluación estarán asociadas a los Criterios de Evaluación, de manera que cada actividad se refiera al menos a un criterio de evaluación y que cada criterio de evaluación esté asociado a una actividad evaluativa.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.

- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:

Rúbrica del profesor: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza...) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.

Prueba escrita: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas...) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.

Prueba práctica: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.

Trabajo en casa: Realizar actividad de investigación en casa sobre un tema o tema propuesto.

Prueba oral: se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado a entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
 - **Lista de control o Checklist.** Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.
 - **Tablas de estimación.** Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
 - **Rúbricas.** Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
 - **Lista de observación grupal.** Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
 - **Solucionarios con criterios de corrección.** Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podrá efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.

PARA SUPERAR POSITIVAMENTE EL MODULO DEBERA APROBAR CON UNA NOTA NUMÉRICA SUPERIOR O IGUAL A 5.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (20 \%)} + \text{RA 2 (20 \%)} + \text{RA 3 (20\%)} + \text{RA 4 (20 \%)} + \text{RA5 (20\%)}$$

Los **criterios de calificación** asociados al módulo son los siguientes:

CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN.

- **Entrega.** Todos los instrumentos de evaluación se realizarán o entregarán en el formato y fecha establecida por el profesor. En los casos de fuerza mayor, debidamente justificados (enfermedad, citación judicial, deber inexcusable...) mediante documento oficial, se valorará la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.
- **Escala de calificación.** Será para todos los instrumentos de evaluación, de 1 a 10, incluidos los procesos de evaluación de recuperación.
- **Redondeo.** Solamente se redondeará en la nota final. Si el decimal de la nota está entre 0,01 y 0,49, la nota será redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota será redondeada al entero superior.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN ESPECÍFICOS POR INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos, serán aplicados a cada resultado de aprendizaje de forma individual y son los señalados a continuación.

Se valorará cada apartado de 0 a 10 puntos obteniendo después el resultado correspondiente según porcentaje en la nota final, y la nota final será la suma de los apartados anteriores para cada RA.

Será necesario superar con un 5 la prueba teórica para poder optar a realizar la prueba práctica. En las pruebas escritas irá indicada la valoración de cada pregunta o supuesto. En los ejercicios prácticos se valorará:

1. Organización.
2. Destreza.
3. Habilidad.
4. Rapidez.

PARA SUPERAR POSITIVAMENTE EL MODULO DEBERA APROBAR CON UNA NOTA NUMÉRICA SUPERIOR O IGUAL A 5



**Junta de
Castilla y León**

20% RA1	Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT 1. Sistemas de producción culinaria	a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.	1.1 Gestión de la producción 1.2. Modelos de restauración 1.3. Métodos de conservación 1.4. Sistemas de producción 1.5 Técnicas de regeneración 1.6. ¿Cuál es el sistema óptimo?	15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.		15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.		15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.		10%	Prueba práctica	Hetero evaluación
	e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria		5%	Prueba práctica	Hetero evaluación

20% RA2	Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT2. Instalaciones y equipamientos asociados	a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.	2.1 Espacios y equipos de la cocina	15%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.	2.1.	10%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.	Áreas funcionales de una cocina	10%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.	2.3.	10%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.	Dimensiones de las áreas de una cocina	10%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.	2.4.	10%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.	Requerimientos constructivos	10%	Trabajo en casa	Hetero evaluación



Junta de
Castilla y León

20% RA2	Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
	h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.		10%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.		5%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.		5%	Trabajo en casa	Hetero evaluación
	k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.		5%	Trabajo en casa	Hetero evaluación

20 % RA3	Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT 3 40% APPCC y sistemas de autocontrol	a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.	3.1 La seguridad alimentaria	15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.	3.2 ¿Qué es el APPCC?	10%	Prueba práctica	Hetero evaluación
	c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.	3.3 fases APPCC 3.4 Principios APPCC 3.5 plan de higienización	10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
UT4 25% Protocolos de actuación y control en empresas de restauración	d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.	4.1 Protocolo de actuación y control en empresas de restauración	10%	Prueba práctica	Hetero evaluación
	e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados	4.2 proveedores	10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.	4.3 transporte 4.4 Recepción	10%	Prueba práctica	Hetero evaluación



Junta de
Castilla y León

20 % RA3	Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
	h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.	4.5 Almacenamiento 5.1 planificación de los recursos materiales y humanos	10%	Prueba práctica	Hetero evaluación
UT5 35% Planificación de los recursos materiales y humanos	i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).		5%	Prueba práctica	Hetero evaluación
	j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.	5.3 planificación recursos materiales	5%	Prueba práctica	Hetero evaluación
	k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.	5.5 organigrama	5%	Diario profesor	Hetero evaluación



RA4 20%	Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT4 40% Protocolos de actuación y control en empresas de restauración	a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.	4.6 Preparación de equipos y zonas de trabajo	10%	FEE	Tutor prácticas
	b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios	4.7 operaciones de preelaboración	10%	Prueba teorica	Hetero evaluación
	c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.	4.8 operaciones de elaboración	10%	Diario profesor	Hetero evaluación
	d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.	4.9 Regeneración de productos	10%	prueba práctica	Hetero evaluación
UT5 60% Planificación de los recursos materiales y humanos	e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las	4.10 Terminación, presentación y servicio	10%	FEE	Tutor prácticas
	f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.	5.2 la oferta	10%	FEE	Tutor prácticas
	g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina		10%	FEE	Tutor prácticas



Junta de
Castilla y León

RA4 20%	Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
	h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.	gastronómica 5.4	10%	prueba práctica	Hetero evaluación
	i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.	los recursos humanos 5.6	10%	Diario profesor	Hetero evaluación
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	la coordinación entre cocina y sala	10%	Diario profesor	Hetero evaluación



Junta de
Castilla y León

20% RA5	Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT6 57,5% control de consumos	a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.	6.1 rentabilidad y costes	15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.	6.2 Rendimientos y mermas	15%	Diario profesor	Hetero evaluación
	c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.	6.3 documentos relacionados con el control de consumos	15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos		12.5 %	Prueba práctica	Hetero evaluación
UT7 42,5%	e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.	6.4 Menú engineering	15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
venta diseño y	f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.	6.5 De las previsiones a la	12.5 %	Prueba práctica	Hetero evaluación



Junta de
Castilla y León

20% RA5	Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
realización de las elaboraciones culinarias	g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.	realidad. 7.1 Generalidades de la Venta 7.2 objetivos de la venta 7.3 Análisis en el consumo de las elaboraciones 7.4 Diseño de productos culinarios 7.5 Plan de marketing	15%	Diario profesor	Hetero evaluación

Procedimiento para la tramitación de reclamaciones en FP en Castilla y León
Viene recogido en **Orden EDU/1575/2024, de 23 de diciembre** en su artículo 19

1. Plazos para la presentación de reclamaciones.

Los plazos para presentar reclamaciones varían según el tipo de evaluación:

Evaluaciones parciales (1ª y 2ª evaluación): el plazo es de **cinco días lectivos** a partir de la publicación de las calificaciones.

Evaluaciones finales ordinarias: el plazo es de **dos días lectivos** a partir de la publicación de las calificaciones.

Evaluaciones finales extraordinarias: el plazo es de **dos días lectivos** a partir de la publicación de las calificaciones.

2. Procedimiento para la presentación y tramitación

a) Presentación de la reclamación.

Modelo oficial: el alumnado debe cumplimentar el modelo de reclamación correspondiente (por ejemplo, Modelo 5 para calificaciones finales ordinarias).

Documentación: se deben imprimir dos copias del modelo cumplimentado y firmado.

Una copia se entrega en la secretaría del centro docente.

La otra copia se entrega al interesado, una vez se le haya dado registro de entrada.

b) Instrucción y resolución.

Instrucción: la dirección del centro o el órgano competente comunicará la existencia de la reclamación al profesorado correspondiente para su estudio e instrucción.

Resolución: la resolución de la reclamación se notificará al interesado en el plazo establecido por la normativa aplicable.

G) NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O ACTIVIDADES EXCLUYENTES DE APLICACIÓN DE EVALUACIÓN CONTINUA

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinara por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso. Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso el **20%, siendo 53 horas para este módulo**. No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos y otra de destrezas, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera:

- Prueba contenidos: 50%
- Prueba destrezas: 50%

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la pérdida de ese % de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

H) LOS MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Recursos Didácticos en papel Utilización	Utilización
Libro recomendado. Angela Asensi, Elena Martínez, Francisca Sempere. Gestión de la producción en cocina. Editorial Altamar	
Apuntes complementarios	
Revistas especializadas	
Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia	
Recursos didácticos digitales	Utilización
Libro de editorial digital	
Vídeos y audio de internet	
Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual	
www.iculinaria.es	
Recursos soporte digitales	Utilización
Plataforma Educacyl/ Office 365 (Paquete office y otras aplicaciones)	
Plataforma Moodle	
Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple...)	
PC de Aula	
Móvil/ Tablet	
Cañón retroproyector/ Pizarra Digital/ Smart TV	
Recursos soporte no digitales	Utilización
pizarra	
Biblioteca	
Biblioteca sensorial iculinaria	
Aula taller cocina	
Aula taller cafetería-restaurante	
Aula taller de alojamiento	
Otros recursos	utilización
Material fungible	
Materias primas	
Charlas de expertos	

Recursos Bibliográficos como complementos de contenidos

- Jose Luis Armendáriz Sanz, Procesos de cocina. Editorial paraninfo.
- Ministerio de sanidad, <https://www.sanidad.gob.es/>
- Vicente regidor, Cocina. Editorial Mc graw Hill

I) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Visita intur Valladolid	INTUR (Feria Internacional del Turismo de Interior) es un evento anual que se celebra en Valladolid con el objetivo de promocionar el turismo de interior	3 al 16 de noviembre
Madrid Fusión	Es un congreso internacional culinario de alta gastronomía, punto de encuentro para chefs, pasteleros, restauradores, productores de alimentos, sumilleres y otros profesionales del sector	Enero 29,30,31
Soria Gastronómica	congreso bienal que se celebra en Soria (Castilla y León, España), centrado en la micología	30-31 de octubre
XXVII Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso	Feria de la patata	15 noviembre
San Sebastián gastronómica	congresos gastronómicos más importantes de España	6 al 8 de octubre
Visita fábrica de Rios		Sin determinar
Visita Mantequería las nieves		Sin determinar
Visita matadero “las merindades”		sin determinar

J) MEDIDAS DE ATENCION A LA DIVERSIDAD

Según la normativa se debe atender a todo el alumnado que se tenga en la clase, alumnos o alumnas, tienen un origen académico distinto también, que dará lugar a distintos niveles académicos, distintos ritmos de aprendizaje, edades e intereses.

En caso necesario tendremos que cubrir las necesidades educativas específicas de los alumnos y alumnas que lo necesiten.

El carácter abierto y flexible del currículo tiene por objeto atender a la diversidad del alumnado, posibilitando niveles de adaptación curricular a las condiciones específicas de cada alumno o alumna.

Esta programación, por tanto, para dar respuesta a la diversidad del alumnado y a las consiguientes necesidades educativas, contará con las siguientes finalidades básicas:

- Prevenir la aparición, o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.
- Facilitar el proceso de socialización y autonomía de los alumnos y alumnas.
- Asegurar la coherencia, progresión y continuidad de la intervención educativa.
- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.

Para dar respuesta a los distintos ritmos de aprendizaje de los alumnos y alumnas a los que hemos hecho referencia anteriormente y con los que nos encontraremos inevitablemente en todos los cursos, estableceremos dos tipos de actividades concretas, unas serán de refuerzo y otras de ampliación, en concreto:

- Si se aprecia la existencia de alumnos con un ritmo más acelerado de aprendizaje, se les propondrá actividades de ampliación, que generalmente consistirán en la realización de alguna investigación referente a los contenidos que se estén trabajando.
- Si se aprecia alumnos con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento), se les propondrá la realización de actividades de refuerzo, que los introduzca en los contenidos de la materia y les ayude a seguir el ritmo de la clase con menor dificultad.

Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

K) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN

Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.

ANEXOS

Anexo I

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo

Artículo 5. Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Anexo II

Módulo Profesional: Gestión de la producción en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 15.

Código: 0500.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.
- b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.
- c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.
- d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.
- e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.
- f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.
- h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.
- i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.
- b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.

c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.

d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.

e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.

f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.

g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.

h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.

i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.

j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.

k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.

b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.

k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.

b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.

e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.

h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

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

5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.

b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.

c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.

d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.

e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.

f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

Duración: 90 horas.

Contenidos básicos:

Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

- Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.

- Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.

- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

- Criterios previos al diseño.

- Criterios de diseño:

- Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

- Funcionalidad de los espacios.
- Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).
- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).
- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

- Selección y/o determinación de ofertas.
- Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.
- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

- Fases de la producción culinaria.
- Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
- Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:

- Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.

- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.
- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

Control de consumos:

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.

- Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.

- Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.

- Cálculo de desviaciones.

- Formulación de informes.

- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la dirección y la organización de unidades de producción, así como las propias del aprovisionamiento interno y el desarrollo de los procesos productivos y/o de servicio en cocina.

La función de dirección de unidades de producción incluye aspectos como:

- El asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.

- La definición de los procesos de producción.

- El control de resultados.

- La definición de productos culinarios.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.

- La determinación de la oferta de productos.

- La determinación de recursos.

- La programación de actividades.

- La asignación de recursos y tareas.

- La supervisión de producción y servicio, en su caso.
- La coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y/o de servicio en cocina incluye aspectos como la supervisión en:

- La puesta a punto y mantenimiento de instalaciones y maquinaria.
- La preelaboraciones de materias primas.
- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- La prestación de servicios en cocina.
- El control de consumos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ) o) y q) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ), o), p), q) y r) del título.

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

- El reconocimiento de los diferentes sistemas de producción culinaria.
- La definición de los procesos de producción en cada uno de ellos.
- El diseño de instalaciones acordes con los sistemas de producción.
- El reconocimiento de los sistemas de distribución relacionados con los diferentes sistemas de producción.
- La realización y aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con la higiene, la preparación de equipos y zonas de trabajo, las operaciones de regeneración, preelaboración, elaboración, envasado y conservación de materias primas y productos culinarios, así como la higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.
- La determinación de los recursos materiales y humanos necesarios para la producción.

- La realización de organigramas de personal, turnos y horarios.
- El diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
- La aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.
- La realización de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
- La prestación de servicios en cocina.
- El control de consumos.

Anexo III

Módulo profesional: Gestión de la producción en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 15.

Código: 0500.

Duración: 147 horas.

Contenidos:

1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

- Sistemas de producción culinaria:

- Descripción y análisis. (Marcha adelante, cadena caliente, cadena fría, cadena mixta, ensamblaje, vacío y otros).

- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

- Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.

- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración y de servicio.

2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción y los tipos de servicio:

- Emplazamiento y espacio disponible.

- Servicios generales (agua, luz, electricidad).

- Zonas de trabajo (departamentos).

- Maquinaria y equipos específicos.

- Criterios previos al diseño:

- Disponibilidad de espacios.

- Posibilidad de ampliación.

- Perspectiva de negocio.

- Presupuesto.

- Criterios de diseño:

- Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

- Eficiencia energética y de amortización de equipos e instalaciones.

- Funcionalidad de los espacios.

- Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, Anexos y otros).

- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).

- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

- Planificación espacial de una cocina en función del sistema de producción. Zonas, instalaciones, equipos y circuitos.

3. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:
 - Selección y/o determinación de ofertas. Elaboraciones culinarias y tipo de servicio.
 - Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.
- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.
- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:
 - Fases de la producción culinaria.
 - Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
 - Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
 - Procedimiento de realización y desarrollo práctico de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH), para un establecimiento.
 - Información y formación al personal sobre las actividades programadas.
- 4. Ejecución y supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:
 - Diseño, planificación y aplicación práctica de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.
 - Diseño, planificación y aplicación práctica de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
 - Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones:
 - Identificación de los platos como productos incógnita, estrella, vaca o perro, su coste, rentabilidad y consumo, como elementos de proyección, mejora o sustitución de los mismos.
 - Adaptación, diseño y realización de productos culinarios básicos y con identidad propia acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
 - Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria:
 - En las técnicas de cocinado a aplicar.
 - En las propiedades organolépticas del producto.
 - En la decoración y presentación de elaboraciones.
 - La creatividad e innovación culinaria:
 - Identificación de los conceptos culinarios básicos (deconstrucción, sentimientos, emociones y otros).
 - Desarrollo de nuevos conceptos culinarios (interpretación culinaria personal).
 - Desarrollo de elaboraciones culinarias avanzadas:
 - Desarrollo de la creatividad y la innovación culinaria a partir de un producto.
 - Desarrollo de la creatividad y la innovación culinaria a partir de los sentidos (oído, gusto, tacto, vista y olfato).
 - Puesta en escena de los conceptos culinarios.
 - Diseño y realización de elaboraciones culinarias avanzadas acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

5. Control de consumos:

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
- Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
- Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.
- Cálculo de desviaciones.
- Formulación de informes.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Anexo IV

Objetivos generales:

- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.