PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO

POSTRES EN RESTAURACIÓN

Año Académico: 2026-2027

Ciclo: CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Curso: 2º

Profesor: BRUNO FERREIRA LÓPEZ

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

ÍNDICE

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. SECUENCIACÍON 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**

a) CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	POSTRES EN RESTAURACIÓN
Código	0028
Curso	2º
Horas del módulo	105
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 UC0710_2: "Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados"

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 (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Organiza las tareas para la elaboración de postres en restauración analizando las **fichas técnicas**.	**a)** Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. **b)** Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. **c)** Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. **d)** Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. **e)** Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. **f)** Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. **b)** Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. **d)** Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. **e)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **f)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. **b)** Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. **c)** Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. **d)** Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. **e)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **f)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. **b)** Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración. **c)** Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. **d)** Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. **e)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **f)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. **b)** Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes. **c)** Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. **d)** Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. **e)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **f)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. **b)** Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. **c)** Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. **d)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **e)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **f)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **b)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. **c)** Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. **d)** Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. **e)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. **g)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **h)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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.

RA7. Presenta postres emplatados *a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.*

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

TRIMESTRE	*Título*	*Fechas y sesiones**
1º	**UT 1**. Postres en restauración	*SEPTIEMBRE (20)*
1º	**UT 2**. Postres a base de frutas	*SEPTIEMBRE - OCTUBRE (15)*
1º	**UT 3.** Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén	*OCTUBRE - NOVIEMBRE (25)*
2º	**UT 4.** Postres de semifríos, helados y sorbetes	*DICIEMBRE - ENERO (30)*
1º / 2º	**UT 5.** Acabados y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	*DURANTE TODO EL CURSO (15)*

*El total de 105 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.

En el aula taller, los contenidos prácticos no siguen el mismo ritmo dado que muchas elaboraciones prácticas requieren de ver contenidos adelantados o de forma variada. Por ello, el alumnado ve estos contenidos de una forma que favorezca su comprensión y asimilación adecuada a través de aprender haciendo.

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**. Postres en restauración	a, b, c, d, e, f	
RA 2	**UT 2**. Postres a base de frutas	a, b, c, d, e, f, g	
RA 3	**UT 3.** Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén	a, b, c, d, e, f, g	
RA 4		a, b, c, d, e, f, g	
RA 5	**UT 4.** Postres de semifríos, helados y sorbetes	a, b, c, d, e, f, g	
RA 6		a, b, c, d, e, f	
RA 7	**UT 5.** Acabados y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	a, b, c, d, e, f, g, h,	a, b, c, d, e, f, g, h,
*	**UT 6.** Postres de las cocinas territoriales españolas	-	-
	UT 7. Postres de autor y de la cocina internacional	-	-

*Las **UT 6 y 7** 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. Además, para promover el uso de las TIC se favorecerá que los contenidos del módulo sean entregados al alumnado a través de las plataformas que el centro educativo pone a disposición, como el aula virtual (Moodle) o Grupos de *Teams.*

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) or ***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.

Cabe destacar en este apartado para finalizar que durante todo el curso se realiza un Proyecto Colaborativo Multidisciplinar en concordancia con las actividades del centro educativo como parte del Plan de Mejora.

Además, en paralelo al plan de lectura del centro, se recomienda al alumnado realizar una lectura trimestral de su elección para fomentar su comprensión lectora. Se le podrá pedir al alumnado una breve descripción o resumen de esta lectura para comprobar que la ha realizado.

f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACÍON 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 (conocimientos, 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. Para su evaluación podrán ser grabadas o fotografiadas con el objetivo de dejar evidencia.
- **Prueba oral:** se trata de preguntas y cuestiones realizadas de forma oral para comprobar que el alumnado a alcanzado los conocimientos necesarios que aparecen reflejados en los CE. Para su evaluación podrán ser grabadas con el objetivo de dejar evidencia.

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:

MP (100%) = RA 1 (18 %) + RA 2 (16 %) + RA 3 (12 %) + RA 4 (12 %) + RA 5 (13 %) + RA 6 (13 %) + RA 7 (16 %)

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 RA7 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 audivisuales 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 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 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 un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 21 horas.** No obstante, se recomienda al alumnado que continue asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

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 evaluables, conllevará la perdida de ese % de la nota al no poder ser evaluadas por su ausencia.

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. Las pruebas se realizarán durante las fechas de evaluación ordinaria publicadas en el centro con anterioridad. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos. Para el cálculo de la nota final la distribución del peso será de la siguiente manera: Prueba contenidos: 40% + Prueba destrezas: 60%.

Para la evaluación ordinaria, en caso de que algún miembro del alumnado tenga suspensa alguna parte del curso, deberá presentarse también a esta prueba de contenidos y destrezas con todo el contenido mínimo curricular como en el caso anterior.

En el caso de la evaluación extraordinaria, se aplicarán los mismos valores mencionados y el mismo tipo de pruebas pudiendo variar su contenido con respecto a las anteriores.

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	POSTRES EN RESTAURACIÓN G.Barta A. Roquet, L.Izquierdo, A.Vilella, A.Lahera. 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 cumplimentar	Actividades y exámenes.
	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.
Recursos adicionales	Bibliografía y Webgrafía	– Chaboissier, D., Lebigre, D. *Compagnon et maître pâtissier*. Les Lilas: Editions Jerome Villette. Tomo I (1993), Tomo II (1994), Tomo III (1995). – Cusidó Valero, J. *Guía práctica del pastelero*. Sant Cugat del Valles: Vilbo Ediciones; 1994. – Mestayer de Echagüe, M. *Enciclopedia culinaria de repostería y confitería*. Madrid: Ed. Espasa Calpe; 1983. – Ortega, T. *La enciclopedia de Tomás Ortega*. Barcelona: Montagud editores; 1997. – Roquet-Jalmar, A. *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Barcelona: Ed. Altamar; 2013. – Rosich, E. *Renovación*. Barcelona: Montagud editores; 2012. – Sàbat, J. *Arte y técnica de la pastelería*. Madrid: Fomento editorial, S.A.; 1978. – The culinary institute of America. *Baking and pastry: Mastering the Art and Craft*, 3rd ed. Hoboken: John Wiley & Sons; 2015. – Vilardell, R., Jornet, J. *El formulario práctico del pastelero*. Barcelona: Montagut editores; 2012. – 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	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 destinario 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.

A continuación, se detalla en una tabla el alumnado que dispone de estas adaptaciones:

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumno 1	Adapatación curricular no significativa	ALUMNADO CON NECESIDADES DE COMPENSACIÓN EDUCATIVA: Incorporación Tardía al Sistema Educativo Español
	Elija un elemento.	

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

Para este curso 26-27 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.

Resultados de Aprendizaje	*Criterios de Evaluación*	*Contenidos*	*Peso (%)*	*Instrumento de evaluación*	*Agente evaluador*
RA1. **Organiza las tareas para la elaboración de postres** en restauración analizando las **fichas técnicas**.	a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.	**1.1.** Postres en restauración **1.2.** Los elementos de un postre **1.3.** Clasificación de los postres en restauración **1.4.** La organización de las tareas **1.5.** El sistema de documentación 1.6. Postres para personas con necesidades alimentarias especiales	25	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.		25	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.		10	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			10	*Prueba práctica*	
	d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	

	f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
RA2. **Elabora postres a base de frutas** reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.	**2.1.** La fruta **2.2.** El entorno de trabajo y las materias primas **2.3.** Elaboraciones a base de fruta carnosa **2.4.** Elaboraciones a base de frutos secos	14	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.		8	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			8	*Prueba práctica*	
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		7	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			7	*Prueba práctica*	

	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.		13	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			13	*Prueba práctica*	
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		10	*Prueba oral*	*Autoevaluación*
	g) 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*	
RA3. **Elabora postres a base de lácteos** identificando métodos y aplicando procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.	**3.1.** Postres a base de lácteos	14	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*

	b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.	- Las materias primas - El entorno de trabajo - Clasificación de los postres a base de lácteos	8	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			8	*Prueba práctica*	
	c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.		7	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			7	*Prueba práctica*	
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.		13	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			13	*Prueba práctica*	
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	f) Se han valorado los resultados finales e		10	*Prueba oral*	*Autoevaluación*

	identificado las posibles medidas de corrección.				
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
RA4. **Elabora postres fritos y de sartén** reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.	**3.2.** Postres fritos y de sartén - El entorno de trabajo y las materias primas - Elaboraciones de postres fritos - Elaboraciones de postres de sartén	14	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.		8	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			8	*Prueba práctica*	
	c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.		7	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			7	*Prueba práctica*	
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.		13	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			13	*Prueba práctica*	

	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		10	*Prueba oral*	*Autoevaluación*
	g) 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*	
RA5. **Elabora helados y sorbetes,** identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.	**4.2.** Helados y sorbetes **4.3.** Elaboraciones de helados batidos - Parfait - Sabayón - Biscuit glacé	14	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.		16	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
			7	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*

	c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.	**4.4.** Elaboraciones de helados turbinados - Elaboraciones de helados de leche - Elaboraciones de helados de agua	7	*Prueba práctica*	
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.		13	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			13	*Prueba práctica*	
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		10	*Prueba oral*	*Autoevaluación*
	g) 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*	

RA6. **Elabora semifríos** reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.	**4.1.** Postres de semifríos - Características de los semifríos - Tipos de semifríos y aplicaciones	14	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.		9	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			9	*Prueba práctica*	
	c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.		16	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			16	*Prueba práctica*	
	d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		8	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			8	*Prueba práctica*	
	e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		10	*Prueba oral*	*Autoevaluación*

	f) 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*	
RA7. **Presenta postres emplatados** a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.	**5.1.** Postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería **5.2.** Presentación de postres con masa de hojaldre **5.3.** Presentación de postres con masa de bizcocho **5.4.** Presentación de postres con masa escaldada **5.5.** Presentación de postres con masas azucaradas	12	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		6	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			6	*Prueba práctica*	
	c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.		10	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			10	*Prueba práctica*	

	d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.	**5.6.** Presentación de postres con cremas **5.7.** Presentación de postres con masas fermentadas	10	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.		8	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			8	*Prueba práctica*	
	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		10	*Prueba oral*	*Autoevaluación*
	h) 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*	

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

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

2. Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características,
- aplicaciones y conservación.
- Variedades de frutas: características y aplicaciones en postres.
- Estacionalidad de las frutas.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Principales
- elaboraciones y variantes.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de necesidades de conservación según las diferentes
- aplicaciones.

3. Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características,
- aplicaciones y conservación características generales.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Principales
- elaboraciones, variantes y combinaciones con otros ingredientes.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de estándares de calidad.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de necesidades de conservación según momento de uso
- y consumo y naturaleza de la elaboración.

4. Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características,
- aplicaciones y conservación.

- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Principales elaboraciones. Aplicaciones.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de las necesidades de conservación.

5. Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones,
- aplicaciones y conservación. Reglamentación Técnico
- Sanitaria. Equipos. Materias primas para elaboración de helados,
- sorbetes y granizados. Los aditivos en la elaboración de helados.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados
- y sorbetes. Pasteurización, homogeneización y maduración de
- la mezcla. Mantecación, conservación y almacenaje.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Helados a base de crema inglesa, de nata, de fruta o almíbar y
- otros.
- Helados que no precisan de sorbetera o heladora. Biscuit glasé,
- suflé helado y perfectos helados y otros.
- Formulaciones y variantes. Aplicaciones.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental. Aplicación de las necesidades de conservación.

6. Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. Materias
- primas. Nata, merengue, yemas, saborizantes, gelificantes y
- otros.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Pesado,
- montado, mezcla e incorporación de la gelatina. Mezclado,
- moldeado, desmoldado y conservación. Montaje y presentación.
- Formulaciones y variantes. Aplicaciones.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de las diferentes necesidades de conservación.

7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones
- básicas.

- Técnicas y elementos de decoración y presentación.
- Tendencias actuales en presentación de postres.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de
- productos de postres emplatados.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención
- de riesgos laborales y de protección ambiental.

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

CÓDIGO 1708

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027

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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE**

IES MERINDADES DE CASTILLA

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

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) 6

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 IMPOSIBLIDAD 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). 13

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL 18

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:	CFGM Cocina y gastronomía
Nivel del ciclo formativo:	Grado Medio
Duración del Ciclo formativo:	2.000 horas
Duración del Módulo profesional:	34 horas totales / 1 hora semanal
Curso:	2º

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.

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.

- Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo: Modifica determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se actualizan sus enseñanzas mínimas
- Decreto 24/2017, de 31 de agosto: Establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León (derogando al anterior Decreto 62/2008).
- Orden EDU/1371/2024, de 26 de noviembre**:** Concreta los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía en Castilla y León adaptándolo al marco normativo vigente.
- 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.

Trimestre	*Título*	*Fechas y sesiones*	*Horas*
PRIMER TRIMESTRE	*UT 1. La sostenibilidad*	*19/9/2025 – 10/10/2025*	*5 h.*
	UT 2. Los retos socioambientales actuales	*10/10/2025 – 24/10/2025*	*5 h.*
	UT 3. La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal	*24/10/2025 – 07/11/2028*	*5 h.*
	Evaluación	*14/11/2025*	*2 h.*
SEGUNDO TRIMESTRE	*UT 4. Productos y servicios sostenibles*	*21/11/2025 – 05/12/2025*	*5 h.*
	UT 5. Actividades sostenibles	*5/12/2025 - 19/12/2025*	*5 h.*
	UT 6. El plan de sostenibilidad empresarial	*09/01/2026 – 30/01/2026*	*5 h.*
	Evaluaciones y recuperaciones	*06/02/2026*	*2 h.*
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 regirán 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 IMPOSIBLIDAD 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 acabo 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-GqDecKAcKYlm9cC2YMP7Ak8tBlB/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	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, 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 Gometero	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.

IES MERINDADES DE CASTILLA

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

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).

Resultados de Aprendizaje	***Criterios de Evaluación***	***Contenidos***	***(%)***	***Instrumento evaluación***	***Agente evaluador***
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	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.		2,78	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.		2,78	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	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	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	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	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	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	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*

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	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	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	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.		3,33	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	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	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.		3,33	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*

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.

Técnico en Cocina y Gastronomía

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

OFERTAS GASTRONÓMICAS

CÓDIGO 0045

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

---

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. SECUENCIACÍON 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL OFERTAS GASTRONÓMICAS código 0045

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	OFERTAS GASTRONÓMICAS
Código	0045
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 UC 0259_2: "Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos"

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 (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Clasificar las empresas de restauración analizando su tipología y características.	a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos b) Se han descrito la organización y funcionamiento de las diferentes fórmulas de restauración c) Se han identificado las tendencias alimentarias actuales que inciden en el desarrollo del sector de la restauración d) Se han descrito la organización y funcionamiento de los diferentes departamentos, sus funciones y puestos e) Se han reconocido las diferentes relaciones interdepartamentales en las empresas de restauración y sus relaciones con otras empresas del sector de la Hostelería y el Turismo f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos g) Se ha analizado la situación actual de la oferta desde el punto de vista cualitativo y desde el punto de vista cuantitativo
2. Interpretar las propiedades dietéticas y	a) Se han identificado los grupos de alimentos b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes

nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano d) Se han descrito las dietas tipo e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea f) Se han descrito las características de las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas
3. Determinar ofertas gastronómicas de cocina y repostería caracterizando sus especificidades.	a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración b) Se han enumerado y definido las principales clases de oferta c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional f) Se ha considerado la estacionalidad de las materias primas y ubicación del establecimiento g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/ repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta j) Se ha redactado la carta de acuerdo con los principios básicos de equilibrio y dispersión de precios k) Se ha realizado el estudio de los platos que componen una carta, en función de ratios de popularidad y márgenes de explotación l) Se ha cuidado el respeto por cuantos aspectos legales tienen que ver con la carta de un establecimiento m) Se han mantenido criterios de planificación y redacción acordes a las características de cada establecimiento, tipología y ubicación geográfica
4. Calcular costes globales de la oferta y fijar sus precios de venta, analizando las diversas variables que los componen.	a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería e) Se ha recopilado o, en su caso, cumplimentado, la documentación específica relativa al cálculo de costes f) Se han definido los métodos de control de consumos g) Se han reconocido los métodos de cálculo y fijación de precios h) Se han distinguido los costes fijos de los variables

	i) Se han realizado las operaciones de cálculo y fijación de precios de diferentes tipos de ofertas gastronómicas tales como cartas, menús, banquetes, tapas j) Se ha calculado el punto muerto de explotación o umbral de rentabilidad en las ofertas gastronómicas k) Se han analizado las ofertas gastronómicas para establecer conclusiones que permitan la toma de decisiones al respecto de la composición de las cartas l) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles
5. Ejecutar el proceso de aprovisionamiento de materias primas, teniendo en cuenta las características cuantitativas y cualitativas de las materias primas, y analizando los documentos asociados.	a) Se han clasificado, de manera genérica, los distintos tipos de materias primas b) Se han definido, de manera genérica, las características organolépticas de las principales clases de materias primas c) Se han identificado las diversas presentaciones comerciales, tipos de embalaje y unidades de distribución (cajas, packs, bricks,...) d) Se han evaluado y seleccionado los diversos proveedores en función de varios criterios (condiciones de entrega, condiciones de pago, trazabilidad, niveles de calidad,...). e) Se han descrito las características del economato y la bodega, como departamentos estructurales, y como lugares físicos f) Se han detectado las necesidades de aprovisionamiento de materias primas de cada uno de los departamentos del establecimiento de hostelería g) Se ha creado el circuito de comunicación entre los departamentos para la transmisión de necesidades de materias primas al centro de compras h) Se han agrupado las órdenes por proveedores i) Se han cursado las órdenes de compra a los proveedores de manera eficaz j) Se ha verificado la correcta recepción de géneros de los distintos proveedores, mediante la documentación administrativa correspondiente k) Se ha verificado, administrativamente, el proceso de clasificación, distribución y almacenamiento de las mercancías, en función de sus necesidades de almacenamiento y consumo l) Se han registrado correctamente las entradas y salidas de materias primas m) Se ha documentado, administrativamente, la satisfacción de las necesidades de materias primas, de cada uno de los departamentos que las solicitaron

	n) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades o) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos relacionados con el aprovisionamiento y distribución internos p) Se han utilizado correctamente los soportes documentales q) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles
6. Participar en el diseño e implantación de un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad para adecuarlo a las particularidades de la empresa de hostelería.	a) Se ha definido y explicado el concepto de calidad y su utilidad en la Restauración b) Se han determinado las expectativas y necesidades de los clientes, así como las posibilidades reales de satisfacerlas con los medios a su disposición c) Se ha puesto en práctica el significado de la política de calidad de la organización d) Se han analizado los objetivos de calidad fijados en la empresa u organización, las responsabilidades que debe asumir, y los recursos disponibles para garantizar y evidenciar su consecución e) Se han identificado los manuales de calidad, su funcionamiento y ubicación f) Se han registrado aquellos datos que afecten al puesto de trabajo en relación con los objetivos de calidad, las correspondientes especificaciones y los patrones y calibres fijados g) Se han identificado aquellas situaciones que, en su apariencia, pueden suponer debilidades del servicio h) Se han determinado las causas que generan situaciones de «no conformidad» i) Se han propuesto acciones preventivas y/o correctivas para evitar y/o solventar resultados «no conformes»

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.

RA3: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades

*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		
		1T	2T	3T
T1	**Introducción a la gastronomía**	x		
T2	**Introducción al sector de la restauración**	x		
T3	**Alimentación y nutrición**	x		
T4	**Alimentación equilibrada. Necesidades especiales**	x		
T5	**Estudio de ofertas gastronómicas**	x		
T6	**Gestión de aprovisionamiento y compras**		x	
T7	**Gestión de stocks e inventarios**		x	
T8	**Gestión de costes. Establecimiento de precios**		x	
T9	**Gestión y control de calidad en la Restauración**		x	

*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. Introducción a la gastronomía**	a, b, c, d, e, f,g	
RA 1	**UT 2. Introducción al sector de la restauración**	a, b, c, d, e, f, g	
RA 2	**UT 3. Alimentación y nutrición**	a, b, c, d, e, f	
RA 3	**UT4. Estudio de ofertas gastronómicas**	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m
RA 2	**UT 5. Alimentación equilibrada. Necesidades especiales**	a, b, c, d, e, f	
RA 4	**UT6. Gestión de aprovisionamiento y compras**	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l	

RA 5	**UT 7. Gestión de stocks e inventarios**	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, o, p, q	
RA 4	**UT 8. Gestión de costes. Establecimiento de precios**	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l	
RA 6	**UT9. Gestión y control de calidad en la Restauración**	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. Además, para promover el uso de las TIC se favorecerá que los contenidos del módulo sean entregados al alumnado a través de las plataformas que el centro educativo pone a disposición, como el aula virtual (Moodle) o Grupos de Teams.

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.

Cabe destacar en este apartado para finalizar que durante todo el curso se realiza un Proyecto Colaborativo Multidisciplinar en concordancia con las actividades del centro educativo como parte del Plan de Mejora. Además, en paralelo al plan de lectura del centro, se recomienda al alumnado realizar una lectura trimestral de su elección para fomentar su comprensión lectora. Se le podrá pedir al alumnado una breve descripción o resumen de esta lectura para comprobar que la ha realizado.

f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACÍON 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 a entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE. Para su evaluación podrán ser grabadas con el objetivo de dejar evidencia.

  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:

MP (100%) = RA 1 (15 %) + RA 2 (27 %) + RA 3 (15 %) + RA 4 (17 %) + RA 5 (16 %) + RA 6 (10 %)

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 **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.

Redondeo. Si el decimal de la nota está entre 0,01 y 0,49, la nota es redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota es redondeada al entero superior. No se aplica en la evaluación del módulo para alcanzar el 5.

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 audivisuales 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 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 un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 33 sesiones.** No obstante, se recomienda al alumnado que continue 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. Las pruebas se realizarán durante las fechas de evaluación ORDINARIA publicadas en el centro con anterioridad. 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 perdida de ese X% de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

Para la evaluación ordinaria, en caso de que algún miembro del alumnado tenga suspensa alguna parte del curso, deberá presentarse también a esta prueba de contenidos y destrezas con todo el contenido mínimo curricular como en el caso anterior.

En el caso de la evaluación extraordinaria, se aplicarán los mismos valores mencionados y el mismo tipo de pruebas pudiendo variar su contenido con respecto a las anteriores.

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	• Mireia Planas, Mercé López: Ofertas gastronómicas. 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 cumplimentar	Actividades y exámenes.
	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.
Recursos adicionales	Bibliografía y Webgrafía	• López Alonso, Ana María. Ofertas gastronómicas. Editorial Paraninfo • Dorado Juárez, José Antonio. Organización y Control de Empresas en Hostelería y turismo. 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 grupos	DPTO. RESPONSABLE
OCT	Jornadas Micológicas Panticosa.	X	Hostelería y turismo
OCT	Soria Gastronómica	X	Hostelería y turismo
OCT	San Sebastián Gastronomika	X	Hostelería y turismo
NOV	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X	Hostelería y turismo
NOV	FIBAR. Valladolid.	X	Hostelería y turismo
DIC	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita…)	X	Hostelería y turismo
DIC/ENE	Visita Fábrica Mantequería "Las Nieves" Espinosa de los Monteros.	X	Hostelería y turismo
ENE	Madrid Fusión	X	Hostelería y turismo
ENE	FITUR. Madrid	X	Hostelería y turismo
FEB	INTERSICOP. Madrid	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Concursos	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 destinario 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 **presente curso** 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.

Para tener en cuenta a toda la diversidad del alumnado de nuestro centro, teniendo en cuenta su variedad, en procedencia, nivel de estudios, edad, intereses, aptitudes, dedicación, etc., se pondrán en marcha una serie de medidas concretas agrupadas en dos grandes bloques:

Adaptaciones curriculares individuales no significativas:

- Medidas de acceso al currículo para alumnos con discapacidad sensorial y/o física:
  - Materiales (ej. Herramientas especiales...).
  - Espaciales (ej. Adaptación de aulas...).
  - Comunicación (ej. Uso de intérprete de signos...).
- Adaptaciones metodológicas.
- Adaptaciones en temporalización.
- Adaptaciones en evaluación.
- Medidas de refuerzo y ampliación.
- Actividades de refuerzo (dirigidas a aquellos alumnos que tienen dificultades para adquirir contenidos y destrezas relacionadas con el módulo).
- Actividades de ampliación.

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 **TDAH**

- 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.

OTROS:

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumno 1	Adapatación curricular no significativa	ALUMNADO CON NECESIDADES DE COMPENSACIÓN EDUCATIVA: Incorporación Tardía al Sistema Educativo Español
	Elija un elemento.	

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

Para este **curso actual** 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.

RA	CE	Contenidos	Peso	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA 1	a	UT 1 y 2	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA 1	b	UT 1 y 2	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA 1	c	UT 1 y 2	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA 1	d	UT 1 y 2	10	Trabajo	Heteroevaluación
RA 1	e	UT 1 y 2	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA 1	f	UT 1 y 2	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA 1	g	UT 1 y 2	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
15			100		
RA2	a	UT 3	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA2	b	UT 3	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA2	c	UT 3	10	Guía de observación	Heteroevaluación
RA2	d	UT 3	10	Trabajo	Heteroevaluación
RA2	e	UT 3	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA2	f	UT 3	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
27			100		
RA3	a	UT 4	50	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA3	b	UT 4	5	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA3	c	UT 4	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA3	d	UT 4	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA3	e	UT 4	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA3	f	UT 4	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA3	g	UT 4	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación

RA3	h	UT 4	5	Proyecto	Heteroevaluación
RA3	i	UT 4	5	Prueba oral	Heteroevaluación
RA3	j	UT 4	5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
RA3	k	UT 4	2	Otro	Heteroevaluación
RA3	l	UT 4	2	Otro	Heteroevaluación
RA3	m	UT 4	1	Otro	Heteroevaluación
15			100		
RA4	a	UT 6 y 8	50	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA4	b	UT 6 y 8	5	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA4	c	UT 6 y 8	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA4	d	UT 6 y 8	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA4	e	UT 6 y 8	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA4	f	UT 6 y 8	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA4	g	UT 6 y 8	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
RA4	h	UT 6 y 8	5	Proyecto	Heteroevaluación
RA4	i	UT 6 y 8	5	Prueba oral	Heteroevaluación
RA4	j	UT 6 y 8	5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
RA4	k	UT 6 y 8	3	Otro	Heteroevaluación
RA4	l	UT 6 y 8	2	Otro	Heteroevaluación
17			100		
RA5	a	UT 7	50	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA5	b	UT 7	5	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA5	c	UT 7	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA5	d	UT 7	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA5	e	UT 7	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA5	f	UT 7	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA5	g	UT 7	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
RA5	h	UT 7	5	Proyecto	Heteroevaluación

RA5	i	UT 7	5	Prueba oral	Heteroevaluación
RA5	j	UT 7	4	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
RA5	k	UT 7	1	Otro	Heteroevaluación
RA5	l	UT 7	1	Otro	Heteroevaluación
RA5	m	UT 7	1	Otro	Heteroevaluación
RA5	n	UT 7	1	Otro	Heteroevaluación
RA5	o	UT 7	1	Otro	Heteroevaluación
RA5	p	UT 7	1	Otro	Heteroevaluación
16			100		
RA6	a	UT 9	50	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA6	b	UT 9	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA6	c	UT 9	10	Guía de observación	Heteroevaluación
RA6	d	UT 9	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA6	e	UT 9	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA6	f	UT 9	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA6	g	UT 9	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
RA6	h	UT 9	5	Proyecto	Heteroevaluación
RA6	i	UT 9	5	Prueba oral	Heteroevaluación
10			100		
100	TOTAL				

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

1. Organización de las empresas de restauración:
– Clasificación de las empresas de restauración.
– Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
– Tendencias actuales en restauración.
– Análisis de oferta y demanda.
– Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
– Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
– Composición de los alimentos. Rueda de los alimentos.
– Función y degradación de nutrientes.
– Necesidades nutricionales.
– Dietas tipo. Dieta mediterránea.
– Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

3. Determinación de ofertas gastronómicas:
– Descripción, definición y clases de ofertas.
– Elementos y variables de las ofertas gastronómicas de cocina y repostería.
– Ofertas básicas: menús, cartas, buffet, tapas y otros. Descripción y análisis.
– Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

4. Cálculo de los costes globales de la oferta:
– Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
– Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
– Posibilidades de ahorro energético.

Técnico en Cocina y Gastronomía

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

PRODUCTOS CULINARIOS

CÓDIGO 0048

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL PRODUCTOS CULINARIOS código

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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**

IES MERINDADES DE CASTILLA

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

0048

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) 9

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO. 12

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR 12

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. 14

g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS. 16

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 16

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. 17

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD 18

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación). 19

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL 26

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

PRODUCTOS CULINARIOS - CÓDIGO 0048

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

MÓDULO PROFESIONAL:	Productos Culinarios (0048)
Familia profesional:	Hostelería y Turismo
Ciclo formativo:	CFGM Cocina y Gastronomía (HOT01M)
Nivel del ciclo formativo:	Grado Medio (Grado D – nivel 2)
Duración del Ciclo formativo:	2.000 horas
Duración del Módulo profesional:	273 horas totales / 13 hora semanal
Curso:	2º
Unidad de competencia asociada:	UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional
Profesorado:	Joaquin Gonzalez Laso
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-medio/cocina-gastronomia

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 Productos Culinarios tiene como finalidad el desarrollo de las competencias necesarias para ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Este módulo contribuye a que el alumnado adquiera destrezas en la organización del trabajo en cocina, la aplicación de normas de higiene y prevención de riesgos laborales, y la valoración del patrimonio gastronómico como elemento cultural y profesional, promoviendo al mismo tiempo actitudes de creatividad, sostenibilidad y respeto por el producto.

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 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 28/5/2024).
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional (BOE 22/7/2023).
- REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 23/11/2007).
- ORDEN EDU/1371/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León (BOCYL 3/12/2024).
- 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 (BOCYL 25/11/2024).
- DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León, el perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título (BOCYL 3/9/2008).
- 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:

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía desarrolla competencias profesionales, personales y sociales orientadas a planificar y organizar la producción en cocina, preparando espacios, equipos y materias primas; ejecutar las operaciones de preelaboración, elaboración, decoración y conservación de productos culinarios, garantizando la calidad, la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las normas de higiene, prevención y protección ambiental. Asimismo, capacita para realizar el servicio de elaboraciones, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional, mantener una actitud responsable, innovadora y de mejora continua, así como para ejercer los derechos y obligaciones laborales, desarrollar iniciativas emprendedoras y adaptarse a distintos entornos de trabajo.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación que se recogen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

El REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, determina que el la formación del Módulo de Productos Culinarios contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales a), c), d), e), f), g), h), i), j), k) y l) del título

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. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

RA2. Elabora productos culinarios establecidos, de cocina nacional e internacional, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

RA3. Elabora productos culinarios establecidos, de la cocina de Castilla y León, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

RA4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

RA5. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

RA6. Realiza acabados y presentaciones complejas de platos y otros productos culinarios.

RA7. Ejecuta técnicas de decoración para elaboraciones culinarias específicas para cada tipo de servicio y expositores y asiste en el montaje.

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. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
d) Se ha tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y el personal de sala o de planta.
e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
i) Se han evaluado los resultados alcanzados en función de la satisfacción del cliente.
j) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
k) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

RA2. Elabora productos culinarios establecidos, de cocina nacional e internacional, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.
b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.

f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.

g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

k) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

l) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

RA3. Elabora productos culinarios establecidos, de la cocina de Castilla y León, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.

b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.

c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.

d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.

e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.

f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.

g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

k) Se han innovado las elaboraciones tradicionales, ensayando modificaciones en técnicas, procesos y presentación.

l) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

m) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

RA4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

b) Se han valorado las características organolépticas y estacionalidad de los ingredientes.

c) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos y sustitución.

d) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

e) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respeto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.

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

h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

j) Se ha valorado la comercialización y viabilidad de su servicio en los distintos ámbitos productivos.

k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.

l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

n) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

ñ) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

RA5. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.

b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.

c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.

d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimento excluidos.

e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.

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

g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

RA6. Realiza acabados y presentaciones complejas de platos y otros productos culinarios.

a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.

b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración, siguiendo criterios estéticos.

c) Se han identificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados justificando los procedimientos empleados.

d) Se ha valorado la importancia del acabado y presentación en el resultado final de la elaboración culinaria, en cada tipo de servicio.

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

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

g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

h) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

RA7. Ejecuta técnicas de decoración para elaboraciones culinarias específicas para cada tipo de servicio y expositores y asiste en el montaje.

a) Se han identificado las características y aplicaciones decorativas de los resultados de las técnicas para adecuarlas a las tendencias y a cada servicio.

b) Se han desarrollado técnicas de decoración aplicables a platos regionales, internacionales, de mercado y de autor.

c) Se han diseñado y ejecutado presentaciones artísticas complejas que combinen diversas técnicas de decoración.

d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.

f) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

g) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

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.

Los contenidos de este módulo profesional son los que se recogen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y que se desarrollaran a través de las siguientes Unidades de Trabajo establecidas basándose en la normativa existente, en los RA y los CE.

UT 0. Evaluación inicial y repaso (caldos fondos, etc.)

UT 1. Organización de los procesos productivos

UT 2. Las cocinas territoriales de España

UT 3. Cocina internacional

UT 4. Cocina creativa

UT 5. Tecnología en la cocina

UT 6. Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas

UT 7. Decoración y presentación de platos en la alta cocina

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)

El resultado de aprendizaje elegido para que los alumnos desarrollen en las prácticas es: "***4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas".*** Este RA será evaluado en un 60% por el profesor del módulo y en un 40% por la empresa en la que el alumnado desarrolle las FFE.

DECISIÓN DE CURSO PARA EL CICLO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 7 DE UN TOTAL DE 68 RESULTADOS DE APRENDIZAJE (10.29%)

0046. Preeelaboración y conservación de alimentos

RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería

RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

RA3: Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos

0047. Técnicas culinarias.

RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

0045. Ofertas gastronómicas

RA3: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades

0028 Postres en restauración

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

0048. Productos culinarios

4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

NO SE LLEVA NINGÚN R.A. A LAS EMPRESAS DE LOS SIGUIENTES MÓDULOS:

Inglés profesional (GM)

Itinerario personal para la empleabilidad I

Itinerario personal para la empleabilidad II

Proyecto Intermodular de cocina y gastronomía

CL2403. Tendencias y experimentación culinaria

Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

Cl9001. Servicio de catering

Curso	Módulo	Centro	Empresa	Resultados de Aprendizaje	Empresa 1
1º	Inglés profesional (GM)	☐	☐		
1º	Itinerario personal para la empleabilidad I	☐	☐		
1º	Preelaboración y conservación de alimentos	☑	☑	RA1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido	☐ RA1 ☐ RA2 ☑ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5 ☐ RA6
1º	Procesos básicos de pastelería y repostería	☑	☑	RA1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición RA3: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración RA4: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final	☐ RA1 ☑ RA2 ☐ RA3 ☐ RA4
1º	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	☑	☑	RA1: Limpia y/o desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos RA2: Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos RA3: Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos RA4: Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo RA5: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados RA6: Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	☐ RA1 ☐ RA2 ☑ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5 ☐ RA6
1º	Técnicas culinarias	☑	☑	RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente	☐ RA1 ☐ RA2 ☑ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5 ☐ RA6
2º	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	☐	☐		
2º	Itinerario personal para la empleabilidad II	☐	☐		
2º	Ofertas gastronómicas	☑	☑	RA1: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características RA2: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas RA3: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades RA4: Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen	☐ RA1 ☐ RA2 ☑ RA3 ☐ RA4
2º	Postres en restauración	☑	☑	RA1: Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas RA2: Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos RA3: Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos RA4: Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos RA5: Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas RA6: Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos RA7: Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final	☐ RA1 ☐ RA2 ☐ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5 ☐ RA6 ☑ RA7
2º	Productos culinarios	☑	☑	RA1: Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita RA2: Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas RA3: Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas RA4: Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación	☐ RA1 ☐ RA2 ☐ RA3 ☑ RA4
2º	Proyecto Intermodular	☐	☐		
2º	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	☐	☐		

10.29% RA Seleccionados

Estos RA a FEE pueden sufrir variaciones dependiendo de la empresa a la que acudan y las necesidades organizativas de estar en una zona rural con dificultad de encontrar empresas interesadas.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Trimestre	*Título*	*Fechas y sesiones*	*Horas*
PRIMER TRIMESTRE	*UT 0:* Evaluación inicial y repaso (caldos fondos, etc.)	*16/09/2026 - 18/09/2026*	*13*
	UT 1: Organización de los procesos productivos	*21/09/2026 - 25/09/2026*	*15*
	UT2: Las cocinas territoriales de España	*28/09/2026 - 23/10/2026*	*57*
	UT 3: Cocina internacional	*26/10/2026 - 20/11/2026*	*47*
	UT 4: Cocina creativa	*23/11/2026 - 4/12/2026*	*27*
	EXAMENES		*6*
PRIMERA EVALUACIÓN		***15,16,17 DICIEMBRE 2026***	
SEGUNDO TRIMESTRE	*UT 5:* Tecnología en la cocina	*Del 9/12/2026 al 11/01/2027*	*42*
	UT6: Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas	*Del 9/12/2026 al 16/01/2027*	*27*
	UT 7: Decoración y presentación de platos en la alta cocina	*Del 19/01/2027 al 30/01/2027*	*27*
	Evaluaciones y recuperaciones prácticas y teóricas		*12*
SEGUNDA EVALUACIÓN	***ANTES DE FFE***	***25/FEBRERO/2027***	
TERCER TRIMESTRE	***FFE***	***1/MARZO/27 A 1/JUNIO/27***	***273***
EVALUACIÓN FINAL	***15,16/ JUNIO/2027***		
EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA	***28/JUNIO/2027***		

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

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

Este módulo no solo debe certificar el nivel de competencia técnica del alumnado, sino también su madurez profesional, preparándolo para su inserción laboral y para continuar desarrollándose en el ámbito gastronómico. Por ello, es fundamental integrar los aspectos formativos y creativos que definen el perfil profesional del título.

El aprendizaje debe centrarse en el desarrollo práctico y procedimental, fomentando la creatividad sin olvidar el valor de la cocina tradicional, especialmente la de Castilla y León, entendida como el

arte de preparar alimentos. La innovación, en este contexto, debe complementarse con el respeto a las raíces culinarias. Para llevar a cabo estas innovación y el fomento de la creatividad se harán uso de TIC.

El módulo debe plantearse como una continuación natural de los aprendizajes adquiridos en "Preelaboración y conservación de alimentos" y "Técnicas culinarias". En esta fase, el alumnado pasa de elaborar platos sencillos a enfrentarse a elaboraciones y servicios de mayor complejidad técnica y organizativa.

Se promoverán actividades que permitan al alumno:

- Planificar y organizar el trabajo, documentando los procesos productivos, seleccionando la información necesaria e identificando las fases de ejecución. Aunque no se espera que dirija equipos, podrá participar en simulaciones de distintos puestos de cocina.
- Participar en servicios reales, favoreciendo la coordinación y el trabajo en equipo.
- Diseñar y elaborar ofertas gastronómicas de cocina nacional e internacional, aplicando los contenidos aprendidos de manera integral.
- Analizar críticamente su propio trabajo, detectando errores y proponiendo mejoras.
- Ejecutar elaboraciones representativas de la cocina de Castilla y León, al mismo nivel que las nacionales e internacionales.
- Participar en actividades complementarias, como jornadas o eventos gastronómicos, que refuercen la formación y vinculen el aprendizaje con el entorno profesional.
- Crear y justificar nuevas elaboraciones, explicando los fundamentos teóricos y técnicos de sus propuestas, fomentando su espíritu crítico y creativo.
- Presentar y servir adecuadamente las elaboraciones realizadas.
- Mantener una actitud observadora y reflexiva que le ayude a consolidar su desarrollo profesional y personal.

Todos los trabajos deberán estar documentados por el alumno, indicando el proceso seguido, grado de dificultad, coste, tipo de servicio, temporada y técnicas culinarias empleadas.

La realización de servicios reales en el restaurante del centro es un recurso de gran valor didáctico, pues permite aplicar los conocimientos en un entorno auténtico y contribuye de forma decisiva a la consecución de los objetivos del módulo.

Durante toda la formación, el profesorado deberá promover en el alumnado una actitud profesional verificable, basada en:

- Cumplir los estándares de calidad establecidos.
- Respetar las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
- Mantener la limpieza y el cuidado del material, equipos y espacios de trabajo.
- Fomentar el respeto al medio ambiente y el uso racional de los recursos, valorando la sostenibilidad.
- Actuar siempre con respeto hacia el entorno educativo, los compañeros y el profesorado.

Estas actitudes forman parte esencial de la evaluación del alumnado y deben integrarse en la metodología docente del módulo

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:

- Aula para las sesiones teóricas y/o Aula de informática con conexión a Internet, dispositivos audiovisuales comunes (ordenador, cañón, altavoz y micrófono) y ordenadores para el alumnado del grupo o pantalla virtual.
- Taller-Cocina para las sesiones prácticas de elaboración de las recetas con el equipamiento necesario y que cumpla las normativas de prevención e higiene: generadores de calor, generadores frío, baterías de cocina, instrumentos varios de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.

Este módulo se imparte a través de 13 sesiones semanales 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	%
ORDINARIA	Prueba escrita	30
	Prueba práctica	40
	Cuaderno de practicas	10
	Trabajo de investigación	20
	TOTAL	100
EXTRAORDINARIA	Prueba escrita	60
	Prueba práctica	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.- CONTENIDOS PRÁCTICOS: Cada trimestre, se llevará a cabo una prueba práctica en el que el alumnado deberá realizar una serie de elaboraciones básicas, aplicando las técnicas y sistemas de conservación que se precisen. Para llevar a cabo la valoración se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Organización del trabajo.
- La limpieza en el desarrollo.
- La utilización correcta de materiales y maquinaria, herramienta y utillaje.
- La puesta a punto de ingredientes y materiales.
- La correcta aplicación de las técnicas a emplear y proceso de ejecución correcto.
- El acabado y la decoración de las elaboraciones.
- Destreza
- El sabor y temperatura de la elaboración al término.
- El tiempo empleado.

3.- SERVICIO DE COMIDAS: Los servicios de comida se realizaran los jueves en el horario de 11:30 a 17:30, sera obligatorio y evaluable.

4.- TRABAJO DE INVESTIGACIÓN (trabajo cocina provincias de Castilla y León , regionales e internacionales): El alumnado en grupos de 2 estudiantes presentará un menú internacional que será elaborado y evaluado en un día de servicio, ya sea servicio restaurante o servicio take away.

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 regirán 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 IMPOSIBLIDAD 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 acabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. La falta de asistencia, sin justificar, a las clases de este módulo que supere el 20% (54) 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 dos pruebas. El peso de dichas pruebas será dividido por resultados de aprendizaje y será el siguiente:

- Examen teórico o prueba de contenidos 40%
- Examen práctico o prueba de destrezas 60%

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Se recomienda al alumnado el libro: “Productos culinarios” de la editorial Altamar, ya que contiene toda la información necesaria para superar los Resultados de Aprendizaje correspondientes a este módulo.

El profesor podría facilitar apuntes propios.

También se invita al alumnado a usar recursos informáticos para acceder a webs, libros o revistas relacionados con el mundo gastronómico, especialmente para las partes del módulo referentes a cocinas territoriales españolas, cocina internacional y cocina creativa.

Para la asistencia a las clases prácticas los alumnos deben cumplir con las normas de uniformidad y poseer el equipamiento y las herramientas marcadas por el departamento de hostelería

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	2ºFPGM
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
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	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 papas los Leones	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 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

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 40%
- Examen práctico 50%
- Portfolio de actividades: cuaderno de taller 10%

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.

IES MERINDADES DE CASTILLA

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 23/11/2007).

Resultados de Aprendizaje	***Criterios de Evaluación***	***Contenidos***	***(%)***	***Instrumento evaluación***	***Agente evaluador***
RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita. **(14,29%)** .	*a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.*	UT1	1,3	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	UT1	1,3	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.	UT1	1,3	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) Se ha tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y el personal de sala o de planta.	UT1	1,3	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	UT1	1,3	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	UT1	1,3	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	UT1	1,3	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	UT1	1,3	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	i) Se han evaluado los resultados alcanzados en función de la satisfacción del cliente.	UT1	1,3	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	j) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.	UT1	1,3	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	k) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.	UT1	1,3	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*

RA2. Elabora productos culinarios establecidos, de cocina nacional e internacional, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas. **(14,29%)**	*a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.*	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos de productivos.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	UT2 Y UT3	1,19	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	UT2 Y UT3	1,19	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	g) Se han verificado y valorado las características finales del producto	UT2 Y UT3	1,19	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	k) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	l) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.	UT2 Y UT3	1,19	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*

RA3. Elabora productos culinarios establecidos, de la cocina de Castilla y León, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas. **(14,29%)**	*a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.*	UT2	1,10	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	UT2	1,10	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.	UT2	1,10	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos de productivos.	UT2	1,10	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	UT2	1,10	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	UT2	1,10	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	UT2	1,10	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	UT2	1,10	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	UT2	1,10	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	UT2	1,10	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	k) Se han innovado las elaboraciones tradicionales, ensayando modificaciones en técnicas, procesos y presentación.	UT2	1,10	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	l) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.	UT2	1,10	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	m) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.	UT2	1,10	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*

RA4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas. **(14.29%)**	*a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.*	UT4	0,95	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han valorado las características organolépticas y estacionalidad de los ingredientes.	UT4	0,95	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos y sustitución.	UT4	0,95	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	UT4	0,95	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respeto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	UT4	0,95	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	UT4	0,95	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	UT4	0,95	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	UT4	0,95	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	i) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	UT4	0,95	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	j) Se ha valorado la comercialización y viabilidad de su servicio en los distintos ámbitos productivos.	UT4	0,95	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.	UT4	0,95	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	UT4	0,95	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	UT4	0,95	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	n) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.	UT4	0,95	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	ñ) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.	UT4	0,95	*Portfolio*	*Heteroevaluación*

RA5. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación**.** **(14.29%)**	*a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.*	UT6	1,79	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	UT6	1,79	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos	UT6	1,79	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	UT6	1,79	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.	UT6	1,79	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.	UT6	1,79	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.	UT6	1,79	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.	UT6	1,79	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
RA6. Realiza acabados y presentaciones complejas de platos y otros productos culinarios. **(14.29%)**	*a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.*	UT5 Y UT7	1,79	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	UT5 Y UT7	1,79	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se han identificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados justificando los procedimientos empleados.	UT5 Y UT7	1,79	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) Se ha valorado la importancia del acabado y presentación en el resultado final de la elaboración culinaria, en cada tipo de servicio.	UT5 Y UT7	1,79	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	UT5 Y UT7	1,79	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*

	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.	UT5 Y UT7	1,79	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.	UT5 Y UT7	1,79	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	h) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.	UT5 Y UT7	1,79	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
RA7. Ejecuta técnicas de decoración para elaboraciones culinarias específicas para cada tipo de servicio y expositores y asiste en el montaje. **(14.29%)**	*a) Se han identificado las características y aplicaciones decorativas de los resultados de las técnicas para adecuarlas a las tendencias y a cada servicio.*	UT5 Y UT7	2,04	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han desarrollado técnicas de decoración aplicables a platos regionales, internacionales, de mercado y de autor.	UT5 Y UT7	2,04	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se han diseñado y ejecutado presentaciones artísticas complejas que combinen diversas técnicas de decoración.	UT5 Y UT7	2,04	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	UT5 Y UT7	2,04	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.	UT5 Y UT7	2,04	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	f) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.	UT5 Y UT7	2,04	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	g) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.	UT5 Y UT7	2,04	*Portfolio*	*Heteroevaluación*

IES MERINDADES DE CASTILLA

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos de este módulo profesional son los que se relacionan a continuación que se recogen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas:

1. Organización de los procesos productivos:
   - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
   - Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.
   - Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis de las fases de preservicio, servicio y postservicio.
   - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
   - Descripción del servicio en cocina en función de su tipología.
   - Relaciones interdepartamentales.

2. Elaboración de productos culinarios, de cocina española e internacional:
   - Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
   - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
   - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
   - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
   - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
   - Características organolépticas y estacionalidad de los alimentos. Denominaciones de Calidad (Denominaciones de Origen, marcas de calidad, IGP,…) más relevantes y su relación con las distintas cocinas regionales españolas.

3. Elaboración de productos culinarios en la cocina de Castilla y León:
   - Descripción y características generales de la cocina de Castilla y León.
   - Diversidad de la cocina de Castilla y León y sus valores provinciales. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
   - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
   - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y

aplicaciones.

- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario de Castilla y León.
- Características organolépticas y estacionalidad de los alimentos.
- Denominaciones de Calidad (Alimentos de Castilla y León, Denominaciones de Origen, marcas de calidad, IGP,…) más relevantes en Castilla y León. Relación de la producción de alimentos y sus valores en la cocina regional.

4. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:
   - Transformaciones fisicoquímicas de los alimentos. Descripción y características.
   - Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
   - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
   - Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
   - Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
   - Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.
   - Cocina fusión, de mercado y de autor.

5. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:
   - Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
   - Dieta tipo. Descripción y caracterización.
   - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
   - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

6. Presentación y acabado de productos culinarios complejos:
   - Texturas, esferificaciones, etc.
   - Dibujo aplicado a la decoración culinaria.
   - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado para la decoración.
   - Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
   - Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

7. Ejecución de técnicas avanzadas de decoración:
   - Técnicas de decoración para expositores.

- Técnicas del color en gastronomía.
- Contraste y armonía en gastronomía.
- Diseño de bocetos y modelos gráficos.
- Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado para la decoración

Esta programación es susceptible de ser revisada o modificada, si es necesario, en cualquier momento del curso académico y a la vista de su evaluación, en todo caso se recomienda revisarla a la finalización de cada evaluación parcial para comprobar su adecuación al alumnado.

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS

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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

SECTORES PRODUCTIVOS (GM) código 1664

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Familia Profesional: Hostelería y turismo.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2000 horas.
- Duración del módulo profesional: 34 horas.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional tiene como objetivo la constitución y ordenación de un único modelo de Formación Profesional que sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida. y garantía de la satisfacción de las necesidades formativas del sistema productivo y del empleo.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias del título:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible.	a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC. b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente. c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos. d) Se han identificado procesos reales basados en EL. e) Se han identificado procesos reales basados en EC. f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).	1. Conceptos de la economía lineal y la economía circular. a) El proceso productivo en los modelos de empresas de basados en la economía lineal y circular: i. Definición. ii. Fases. iii. Costes. iv. Cadena de valor. b) Modelos de empresa y afectación del medio ambiente. c) Eficiencia en la utilización de materiales y servicios: i. Importancia del reciclaje en los modelos económicos. ii. Reutilización de materias primas y productos. d) Comparativa de los modelos en relación con su impacto medioambiental y los objetivos de desarrollo sostenible.
2. Caracteriza los principales aspectos de la 4. ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.	a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial. b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados. c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros. d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual. e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas. f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.	2. Cuarta revolución industrial. a) Sistemas ciberfísicos. Relación con la evolución de industrial. b) Sistemas automatizados. Cambios provocados por la cuarta revolución. Elementos característicos. c) Interrelación entre el mundo virtual y el mundo físico: i. Comunicación en red. ii. Tareas compartidas. iii. El posicionamiento digital. d) Cambios producidos en los entornos 4.O. Ventajas producidas: i. El proceso innovador de la actividad empresarial. ii. La digitalización como ventaja competitiva. iii. Legislación digital: Derechos y deberes de la ciudadanía. Huella digital.

3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube. b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros). c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube. d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto. e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.	3. Gestión en la nube (cloud) y sistemas conectados. a) Cloud. Definición y niveles: i. Infraestructura como Servicio o Infrastructure as a Service (IaaS). ii. Plataforma como Servicio o Platform as a Service (Paas). iii. Software como Servicio o Software as a Service (Saas). b) Posibilidades del trabajo en la cloud. c) Edge computing y su relación con la cloud. d) Fog y Mist. Relación con la cloud. e) Ventajas del uso de los recursos de la cloud: i. Protección de datos. ii. Interoperabilidad. iii. Movilidad. iv. Trabajo cooperativo. f) Uso de Cloud y la rentabilidad de la empresa: i. Nuevas estructuras organizativas. ii. Flexibilidad horaria. iii. Internacionalización. iv. Aprovechamiento de los espacios físicos y otros recursos. v. Paquetes integrados/suite.
4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.	a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado. b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras. c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios. d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo.	4. Características de los sistemas de producción. a) Tecnologías habilitadoras (TDH) actuales. Características y aplicaciones de: i. Internet de las cosas (IoT). ii. Inteligencian artificial (IA). iii. Big Data y tratamiento de datos. iv. Tecnología 5G. v. Fibra óptica. vi. Robótica colaborativa (cobótica). vii. Blockchain. viii. Ciberseguridad. ix. Fabricación aditiva. x. Realidades inmersivas: RV, (realidad virtual) y RM, entre otras. xi. Gemelos digitales. xii. Otras. b) Relación entre TDH y productividad.

	e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad. f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos. g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad. h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas.	c) Implantación de las tecnologías habilitadoras: relación con la reducción de costes y la mejora de la competitividad. d) Sistemas digitalizados reales. Ejemplos. e) Sistemas de almacenamiento de datos no convencionales.
5. Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos.	a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica. b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas. c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas. d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema. e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado. f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas. g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras. h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados.	5. Plan de Transformación digital. a) Configuración de una empresa clásica. Digitalización de la empresa o unidades de la misma. b) Plan de transformación: i. Análisis de necesidades digitales. Coste de oportunidad. ii. Análisis de alternativas. iii. Objetivos y resultados. iv. TDH´s implicadas en la digitalización de las etapas. Relación entre etapas. v. Configuración de la empresa digitalizada. Cambios introducidos. Mejoras producidas. vi. Mecanismos de análisis y control. vii. Recursos empleados. Selección de los recursos digitales necesarios. viii. Plan de formación digital.

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

No se ha seleccionado ningún resultado de aprendizaje que puede ser desarrollado en la empresa u organismo equiparado.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	*Fechas y sesiones*
PRIMER TRIMESTRE	*UT 1: Digitalización y sostenibilidad*	*4 sesiones 22/09/2026-13/10/2026*
	UT 2: La industria 4.0	*4sesiones 20/10/2026-3/11/2026*
	UT 3: La computación en la nube	*4 sesiones 10/11/2026-3/12/2026*
SEGUNDO TRIMESTRE	*UT 4: Tecnologías habilitadoras digitales*	*3 sesiones 15/12/2026-12/01/2027*
	UT 5: El plan de transformación digital	*3 sesiones 19/01/2027-06/02/2027*

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.

Métodos pedagógicos:

En este módulo se utilizan los siguientes procedimientos metodológicos:

- Metodología básica de enseñanza-aprendizaje:
- RESUMIR los últimos contenidos explicados.
- RELACIONAR los contenidos a explicar con la práctica profesional.
- RELACIONAR los contenidos con las prácticas del ciclo.
- ANTICIPAR contenidos de la próxima sesión.
- REPASAR el tema de manera global, con un esquema conceptual, un índice o un resumen.
- Metodología didáctica para la enseñanza de contenidos:
- PREGUNTAR a los alumnos sobre los contenidos del tema.
- RESPONDER a los alumnos a sus preguntas sobre el tema.
- RELACIONAR con noticias de actualidad, temas transversales relacionados con el tema.
- IDENTIFICAR los contenidos básicos/importantes (mínimos).
- Metodología didáctica para la enseñanza practica de técnicas y procesos:
- RELACIONAR los procesos a explicar con otros anteriormente explicados.
- RELACIONAR los procesos a explicar con la práctica profesional.
- EXPLICAR los procesos nuevos.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos metodológicos:

- Explicación magistral.
- Ejercicio guiado individual.
- Ejercicio guiado grupal.
- Repaso oral con preguntas a alumnos.
- Repaso con web/app con preguntas a alumnos (tipo Kahhot!, TICS,…).
- Ejercicio con roles profesionales.
- Debate de tema concreto.
- Práctica demostrativa de técnicas y procesos.
- Practica individual de técnicas y procesos.
- Práctica grupal de técnicas y procesos.
- Talleres/charlas de profesionales.
- Aprendizaje basado en proyectos.

Las características especificas de los recursos metodológicos o la metodología propia utilizada en este módulo son las que se detallan a continuación:

- Explicación generalizada, preguntas intuitivas.
- Lluvia de ideas.
- Realización y adaptación de las prácticas de taller acordes a las explicaciones realizadas.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

La organización de la clase dependiendo de la tarea o actividad de aprendizaje es individual, en pequeños grupos heterogéneos o como grupo de clase.

El módulo profesional está compuesto por 1 hora semanal en el centro, dedicada a impartir contenidos de manera teórica en el aula polivalente.

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

Los modelos de evaluación que se siguen en este módulo son los siguientes:

- Evaluación trimestral continua (ETC). Se aplica cuando no hayan acumulado faltas no justificadas, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.
- Evaluación final continua (EFC). Se aplica cuando no hayan superado la evaluación continua.
- Imposibilidad de evaluación continua (IEC). Se aplica cuando hayan acumulado faltas no justificadas, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.

Los siguientes instrumentos de evaluación son los que van asociados al proceso de evaluación del módulo:

- Ejercicios. Se proponen para verificar el grado de comprensión de los conocimientos adquiridos y la aplicación teórica de habilidades prácticas. Mediante resúmenes.
- Trabajos. Se proponen para verificar el grado de aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Mediante un trabajo de investigación.
- Prueba de contenidos. Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos. A través de una prueba escrita.

Los instrumentos de evaluación están determinados por las características y ponderaciones asociadas al proceso de evaluación del módulo:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	ETC	EFC	IEC
EJERCICIOS	35%	35%	
TRABAJOS	10%	10%	50%
PRUEBA DE CONTENIDOS	55%	55%	50%

Criterios de calificación de los módulos

Los criterios generales de calificación asociados al módulo son los siguientes:
- Entrega. Todos los instrumentos de evaluación se realizan o entregan 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 valora la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.
- Escala de calificación. Para todos los instrumentos de evaluación, de 1 a 10, incluidos los procesos de evaluación de recuperación.
- Redondeo. Si el decimal de la nota está entre 0,01 y 0,49, la nota es redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota es redondeada al entero superior. No se aplica en la evaluación del módulo para alcanzar el 5.

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

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.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro.

1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

8. La persona a cargo de la dirección del centro comunicará por escrito y de forma fehaciente, con constancia de la fecha de recepción, al alumno o alumna y si procede, a sus progenitores o representantes legales, la decisión razonada de modificación o ratificación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir de su adopción. En dicha comunicación se informará, además, que, contra la decisión adoptada, sus progenitores o representantes legales, y si procede, el alumno o alumna, podrán solicitar que se eleve la reclamación, a través de la dirección del centro, ante la persona titular de la dirección provincial de educación correspondiente, en el plazo de dos días hábiles, contados a partir de la fecha de recepción de la respuesta a la reclamación. En todo caso, la comunicación pondrá fin al procedimiento de reclamación en el centro.

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

El número de faltas de asistencia no justificadas que determinan la imposibilidad de aplicar la evolución continua es del 20%, es decir 7 horas.

En este caso, únicamente se realiza un trabajo de investigación (50%) y una prueba de contenidos (50%).

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos didácticos y soporte:

Recursos didácticos en papel:

- Libro de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.

Recursos didácticos digitales:

- Libro digital de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.
- Videos y/o audios de internet.
- Programas y/o apps específicas de la especialidad profesional.
- Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual.

Recursos soporte digital:

- Plataforma Educacyl/Office 365 (Paquete Officce y otras aplicaciones).
- Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple,…).
- PC de aula.
- Móvil/Tablet.
- Cañón retroproyector/Pizarra digital/Smart TV.

Recurso soporte no digital:

- Pizarra.
- Aula taller de cocina.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos bibliográficos, como referencia de contenidos o como complemento a los mismos:

- Libro recomendado *Digitalización aplicada a los sectores productivos, Editorial Altamar, ISBN: 978-84-19780-28-7*.
- Temario propio.

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***	***Temporalización***
Jornadas Micológicas de Panticosa	Salida al campo, exposición y conferencia	7-8 de octubre
Soria Gastronómica	Congreso internacional de cocina micológica	30-31 de octubre
Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Valladolid	Selección de pinchos y tapas	6-8 de noviembre
Madrid Fusión	Congreso de gastronomía	29-31 de enero
Charlas con profesionales del sector	Masterclass impartidas por expertos	Sin determinar
Visita a establecimientos de la zona: Bares, restaurantes,…	Visita a establecimientos de la zona	Sin determinar
Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	Eventos gastronómicos	Sin determinar
Salón Gourmet Madrid	Feria internacional de alimentación y bebidas	13-16 de abril
Charla de salud pública	Prácticas de higiene y seguridad alimentaria	Sin determinar
Fábrica de Morcilla Los Ríos	Visita a fábrica de morcilla	Sin determinar
Charla sobre intolerancias y alérgenos	Prácticas de higiene y seguridad alimentaria	Sin determinar
Fin de curso con posible pernoctación	Salida fin de curso	Sin determinar
Visita a un matadero	Visita a un matadero	Sin determinar
Visita a una empresa de catering	Visita a una empresa de catering	Sin determinar
Visita a una empresa de encurtidos, patatas, …	Visita a una empresa de encurtidos, patatas, …	Sin determinar

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Para tener en cuenta a toda la diversidad del alumnado de nuestro centro, teniendo en cuenta su variedad, en procedencia, nivel de estudios, edad, intereses, aptitudes, dedicación, etc., se pondrán en marcha una serie de medidas concretas agrupadas en dos grandes bloques:

Adaptaciones curriculares individuales no significativas:

- Medidas de acceso al currículo para alumnos con discapacidad sensorial y/o física:
  - Materiales (ej. Herramientas especiales...).
  - Espaciales (ej. Adaptación de aulas...).
  - Comunicación (ej. Uso de intérprete de signos...).
- Adaptaciones metodológicas.
- Adaptaciones en temporalización.
- Adaptaciones en evaluación.
- Medidas de refuerzo y ampliación.
- Actividades de refuerzo (dirigidas a aquellos alumnos que tienen dificultades para adquirir contenidos y destrezas relacionadas con el módulo).
- Actividades de ampliación.

Para la planificación y puesta en marcha de estas medidas se contará con la colaboración y asesoramiento del Departamento de Orientación, siendo recomendable informar al mismo de las decisiones tomadas.

Las actividades de refuerzo constan de:

- Contenidos teóricos. Realizar esquemas conceptuales o resúmenes de cada tema revisados por el profesor, breve exposición oral de un tema concepto en clase, resolución de más supuestos prácticos o ejercicios,…

- Contenidos prácticos: Realizar elaboraciones en casa y fotografiarlas siendo revisadas por el profesor, búsqueda de recetas de elaboraciones similares, actividades de tutorización entre iguales,…

Las actividades de ampliación constan de:

- Contenidos teóricos. Realizar trabajos de profundización de diferentes contenidos,…

- Contenidos prácticos. Realizar trabajos de profundización de diferentes procesos prácticos, búsqueda de recetas de elaboraciones similares, actividades de tutorización entre iguales,…

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

No contamos con una planificación de actividades de recuperación del módulo profesional porque actualmente no hay alumnos con este módulo pendiente de superación.

Resultados de Aprendizaje	*Criterios de Evaluación*	*Contenidos*	*Peso (%)*	*Instrumento de evaluación*	*Agente evaluador*
RA1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible.	a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC.	1. Conceptos de la economía lineal y la economía circular. a) El proceso productivo en los modelos de empresas de basados en la economía lineal y circular: i. Definición. ii. Fases. iii. Costes. iv. Cadena de valor. b) Modelos de empresa y afectación del medio ambiente. c) Eficiencia en la utilización de materiales y servicios: i. Importancia del reciclaje en los modelos económicos. ii. Reutilización de materias primas y productos. d) Comparativa de los modelos en relación con su impacto medioambiental y los objetivos de desarrollo sostenible.	17	*Cuaderno del alumno* *Trabajo de investigación* *Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente.		17		
	c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos.		16		
	d) Se han identificado procesos reales basados en EL.		16		
	e) Se han identificado procesos reales basados en EC.		17		
	f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).		17		
RA2. Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto	a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial.	2. Cuarta revolución industrial. a) Sistemas ciberfísicos. Relación con la evolución de industrial. b) Sistemas automatizados. Cambios provocados por la cuarta revolución. Elementos	16		
	b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados.		17		

desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.	c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros.	características. c) Interrelación entre el mundo virtual y el mundo físico: i. Comunicación en red. ii. Tareas compartidas. iii. El posicionamiento digital. d) Cambios producidos en los entornos 4.O. Ventajas producidas: i. El proceso innovador de la actividad empresarial. ii. La digitalización como ventaja competitiva. iii. Legislación digital: Derechos y deberes de la ciudadanía. Huella digital.	17		
	d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual.		17		
	e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas.		17		
	f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.		16		
RA3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube.	3. Gestión en la nube (cloud) y sistemas conectados. a) Cloud. Definición y niveles: i. Infraestructura como Servicio o Infrastructure as a Service (IaaS). ii. Plataforma como Servicio o Platform as a Service (Paas). iii. Software como Servicio o Software as a Service (Saas). b) Posibilidades del trabajo en la cloud. c) Edge computing y su relación con la cloud. d) Fog y Mist. Relación con la cloud.	20		
	b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).		20		
	c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube.		20		
	d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación		20		

	en el conjunto.	e) Ventajas del uso de los recursos de la cloud: i. Protección de datos. ii. Interoperabilidad. iii. Movilidad. iv. Trabajo cooperativo. f) Uso de Cloud y la rentabilidad de la empresa: i. Nuevas estructuras organizativas. ii. Flexibilidad horaria. iii. Internacionalización. iv. Aprovechamiento de los espacios físicos y otros recursos. v. Paquetes integrados/suite.			
	e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.		20		
RA4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.	a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado.	4. Características de los sistemas de producción. a) Tecnologías habilitadoras (TDH) actuales. Características y aplicaciones de: i. Internet de las cosas (IoT). ii. Inteligencian artificial (IA). iii. Big Data y tratamiento de datos. iv. Tecnología 5G. v. Fibra óptica. vi. Robótica colaborativa (cobótica). vii. Blockchain. viii. Ciberseguridad. ix. Fabricación aditiva. x. Realidades inmersivas: RV, (realidad virtual) y RM, entre otras. xi. Gemelos digitales. xii. Otras. b) Relación entre TDH y productividad.	13		
	b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras.		12		
	c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios.		13		

	d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo	c) Implantación de las tecnologías habilitadoras: relación con la reducción de costes y la mejora de la competitividad. d) Sistemas digitalizados reales. Ejemplos. e) Sistemas de almacenamiento de datos no convencionales.	12		
	e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.		12		
	f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos.		13		
	g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad.		12		
	h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas.		13		
RA5. Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del	a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica.	5. Plan de Transformación digital. a) Configuración de una empresa clásica. Digitalización de la empresa	12		

sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos.	b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas.	o unidades de la misma. b) Plan de transformación: i. Análisis de necesidades digitales. Coste de oportunidad. ii. Análisis de alternativas. iii. Objetivos y resultados. iv. TDH´s implicadas en la digitalización de las etapas. Relación entre etapas. v. Configuración de la empresa digitalizada. Cambios introducidos. Mejoras producidas. vi. Mecanismos de análisis y control. vii. Recursos empleados. Selección de los recursos digitales necesarios. viii. Plan de formación digital.	12		
	c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas.		13		
	d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema.		13		
	e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado.		13		
	f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas.		13		
	g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras.		12		
	h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados.		12		

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.

Esta programación es susceptible de ser revisada o modificada, si es necesario, en cualquier momento del curso académico y a la vista de su evaluación, en todo caso se recomienda revisarla a la finalización de cada evaluación parcial para comprobar su adecuación al alumnado.

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

1. Conceptos de la economía lineal y la economía circular.

a) El proceso productivo en los modelos de empresas de basados en la economía lineal y circular:

i. Definición. ii. Fases. iii. Costes. iv. Cadena de valor.

b) Modelos de empresa y afectación del medio ambiente.

c) Eficiencia en la utilización de materiales y servicios:

i. Importancia del reciclaje en los modelos económicos. ii. Reutilización de materias primas y productos.

d) Comparativa de los modelos en relación con su impacto medioambiental y los objetivos de desarrollo sostenible.

2. Cuarta revolución industrial.

a) Sistemas ciberfísicos. Relación con la evolución de industrial.

b) Sistemas automatizados. Cambios provocados por la cuarta revolución. Elementos característicos.

c) Interrelación entre el mundo virtual y el mundo físico:

i. Comunicación en red. ii. Tareas compartidas. iii. El posicionamiento digital.

d) Cambios producidos en los entornos 4.O. Ventajas producidas:

i. El proceso innovador de la actividad empresarial. ii. La digitalización como ventaja competitiva.

iii. Legislación digital: Derechos y deberes de la ciudadanía. Huella digital.

3. Gestión en la nube (cloud) y sistemas conectados.

a) Cloud. Definición y niveles:

i. Infraestructura como Servicio o Infrastructure as a Service (IaaS). ii. Plataforma como Servicio o Platform as a Service (Paas). iii. Software como Servicio o Software as a Service (Saas).

b) Posibilidades del trabajo en la cloud.

c) Edge computing y su relación con la cloud.

d) Fog y Mist. Relación con la cloud.

e) Ventajas del uso de los recursos de la cloud:

i. Protección de datos. ii. Interoperabilidad. iii. Movilidad. iv. Trabajo cooperativo. f) Uso de Cloud y la rentabilidad de la empresa: i. Nuevas estructuras organizativas. ii. Flexibilidad horaria. iii. Internacionalización. iv. Aprovechamiento de los espacios físicos y otros recursos. v. Paquetes integrados/suite.

4. Características de los sistemas de producción.

a) Tecnologías habilitadoras (TDH) actuales. Características y aplicaciones de:

i. Internet de las cosas (IoT). ii. Inteligencian artificial (IA). iii. Big Data y tratamiento de datos. iv. Tecnología 5G. v. Fibra óptica. vi. Robótica colaborativa (cobótica). vii. Blockchain. viii. Ciberseguridad. ix. Fabricación aditiva. x. Realidades inmersivas: RV, (realidad virtual) y RM, entre otras. xi. Gemelos digitales. xii. Otras.

b) Relación entre TDH y productividad.

c) Implantación de las tecnologías habilitadoras: relación con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.

d) Sistemas digitalizados reales. Ejemplos.

e) Sistemas de almacenamiento de datos no convencionales.

5. Plan de Transformación digital.

a) Configuración de una empresa clásica. Digitalización de la empresa o unidades de la misma.

b) Plan de transformación:

i. Análisis de necesidades digitales. Coste de oportunidad. ii. Análisis de alternativas. iii. Objetivos y resultados. iv. TDH´s implicadas en la digitalización de las etapas. Relación entre etapas. v. Configuración de la empresa digitalizada. Cambios introducidos. Mejoras producidas. vi. Mecanismos de análisis y control. vii. Recursos empleados. Selección de los recursos digitales necesarios. viii. Plan de formación digital.

Técnico en Cocina y Gastronomía

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA

CÓDIGO CL2403

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027

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. SECUENCIACÍON 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**

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA código CL2403

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	**TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA**
Código	CL2403
Curso	2º
Horas del módulo	54
Horas semanales	3
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO
Profesor	RODRIGO DEL BOSQUE GARCÍA

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

El módulo profesional optativo CL2403 "Tendencias y experimentación culinaria" forma parte del catálogo de módulos optativos de Castilla y León. En la presente programación se desarrolla para el CFGM Cocina y Gastronomía, en 2.º curso, con una duración de 54 horas.

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

Resultados de Aprendizaje (RA)	**Criterios de Evaluación (CE)**
RA1. Diseña y elabora tapas, pinchos, aperitivos y otros productos de cocina en miniatura seleccionando y aplicando técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.	a) Se han diseñado tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura creando la documentación asociada al proceso productivo. b) Se han ejecutado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura. c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias tradicionales y avanzadas en los distintos ámbitos del proceso productivo de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura. d) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final durante el proceso productivo. e) Se ha realizado el acabado para su presentación de diferentes tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura.
RA2. Ejecuta métodos creativos en el diseño	a) Se ha adquirido el proceso de creación partiendo de una idea inicial de elaboraciones dulces o saladas.

de elaboraciones dulces y saladas para la creación de una oferta gastronómica.	b) Se han identificado los métodos creativos durante el diseño de elaboraciones dulces y saladas: inspiración, adaptación, influencias de otras culturas, simbiosis, deconstrucción, volver a las raíces gastronómicas, el sexto sentido, industria alimentaria, la descontextualización de la materia prima, la declinación, el cromatismo, los gustos personales, etc. c) Se han diseñado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica. d) Se han ejecutado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica. e) Se han presentado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica.
RA3. Realiza análisis sensorial de las cualidades organolépticas de materias primas y producto elaborado.	a) Se ha interiorizado la definición de análisis sensorial y la historia de la misma. b) Se ha elegido correctamente las materias primas y/o producto elaborado según las necesidades del análisis sensorial. c) Se ha implementado correctamente los atributos sensoriales de los alimentos siguiendo la cadena de la percepción sensorial y relacionando los sentidos con los estímulos percibidos. d) Se han realizado y guiado experiencias gustativas de materias primas y/o productos elaborados. e) Se han ejecutado experiencias gustativas según el tipo de análisis sensorial. f) Se ha aplicado de manera óptima el food pairing en elaboraciones tipo y análisis sensoriales.
RA4. Desarrolla elaboraciones teniendo en cuenta las nuevas tendencias en el área de cocina.	a) Se han definido y clasificado los diferentes tipos de tendencias según el origen. b) Se han diseñado, ejecutado y presentado elaboraciones teniendo como base fermentaciones, salazones, ahumados y ácidos. c) Se han diseñado, ejecutado y presentado elaboraciones utilizando el vacío como técnica gastronómica. d) Se han aplicado nociones básicas de aires, espumas, gelificantes y espesantes en elaboraciones dulces y saladas.

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

No se prevé el desarrollo de Resultados de Aprendizaje de este módulo durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

ID	DENOMINACIÓN DEL TEMA	TEMPORALIZACIÓN		
		1T	2T	3T
T1	**UT 1. Proceso productivo y organización para las elaboraciones de tapas, pinchos y aperitivos.**	x	x	
T2	**UT 2. Métodos creativos en el diseño de elaboraciones dulces y saladas.**	x	x	
T3	**UT 3. Análisis sensorial de materias primas y producto elaborado.**	x	x	
T4	**UT 4. Nuevas tendencias en el área de cocina.**		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)**
RA1	UT 1. Proceso productivo y organización para las elaboraciones de tapas, pinchos y aperitivos.	a, b, c, d, e	
RA2	UT 2. Métodos creativos en el diseño de elaboraciones dulces y saladas.	a, b, c, d, e	
RA3	UT 3. Análisis sensorial de materias primas y producto elaborado.	a, b, c, d, e, f	
RA4	UT 4. Nuevas tendencias en el área de cocina.	a, b, c, d	

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

El módulo de Tendencias y experimentación culinaria se desarrollará con un enfoque eminentemente práctico, aprovechando la oportunidad que brinda el servicio real de cafetería y tapas en el restaurante del centro. Esta dinámica permitirá al alumnado aplicar los conocimientos adquiridos en un entorno profesional, enfrentándose a situaciones reales de producción, servicio y atención al cliente.

A través de esta experiencia, se fomentará la creatividad culinaria, la experimentación con técnicas contemporáneas y la adaptación de elaboraciones tradicionales al formato de tapa, todo ello enmarcado en un contexto de trabajo colaborativo y mejora continua. Además, se integrarán herramientas digitales para la gestión de pedidos, diseño de cartas y análisis de resultados, reforzando así la competencia digital del alumnado.

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 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 adecuada 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:

MP (100%) = RA 1 (30 %) + RA 2 (30 %) + RA 3 (20 %) + 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:

- La ponderación de los Criterios de Evaluación se establecerá atendiendo a su relevancia dentro de cada Resultado de Aprendizaje y a las evidencias necesarias para comprobar su adquisición.
- 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.

Redondeo de las calificaciones

Las calificaciones se calcularán con los decimales que resulten de la aplicación de las ponderaciones establecidas para los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación. El redondeo a un número entero se realizará únicamente cuando la calificación final sea igual o superior a 5, aplicando el redondeo matemático al entero más próximo. Las calificaciones inferiores a 5 no se redondearán al alza para alcanzar el aprobado. En todo caso, para superar el módulo será necesario cumplir los requisitos de superación de los resultados de aprendizaje establecidos en esta programación didáctica.

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 herramientas digitales básicas para la elaboración de documentos, presentaciones y contenidos audiovisuales, reconociendo la autoría y respetando la 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 la 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 11 sesiones.** No obstante, se recomienda al alumnado que continue asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda el derecho a la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de evaluación en la convocatoria ordinaria de junio, basada en los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo profesional que no hayan podido ser evidenciados mediante la evaluación continua. Dicha evaluación constará de dos partes: una prueba de contenidos, que supondrá el 20 % de la calificación, y una prueba de destrezas prácticas, que supondrá el 80 % restante. Ambas pruebas se calificarán sobre 10 puntos, y la calificación final se obtendrá aplicando las ponderaciones indicadas.

Aunque las faltas sean justificadas y no se produzca la pérdida de la evaluación continua, la no asistencia a determinadas actividades de evaluación podrá impedir la obtención de evidencias suficientes para valorar los correspondientes criterios de evaluación. En estos casos se establecerán las medidas de evaluación y recuperación que correspondan.

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	

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 cumplimentar	Actividades y exámenes.
	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.
Recursos adicionales	Bibliografía y Webgrafía	– 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 grupos	DPTO. RESPONSABLE
OCT	Jornadas Micológicas Panticosa.	X	Hostelería y turismo
OCT	Soria Gastronómica	X	Hostelería y turismo
OCT	San Sebastián Gastronomika	X	Hostelería y turismo
NOV	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X	Hostelería y turismo
NOV	FIBAR. Valladolid.	X	Hostelería y turismo

DIC	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita…)	X	Hostelería y turismo
DIC/ENE	Visita Fábrica Mantequería "Las Nieves" Espinosa de los Monteros.	X	Hostelería y turismo
ENE	Madrid Fusión	X	Hostelería y turismo
ENE	FITUR. Madrid	X	Hostelería y turismo
FEB	INTERSICOP. Madrid	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Concursos	X	Hostelería y turismo

La realización de estas actividades estará condicionada a su disponibilidad, autorización del centro, calendario definitivo y circunstancias organizativas del curso.

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 destinario 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 el presente curso se ha detectado alumnado que requiere medidas de atención a la diversidad. Estas se concretarán, cuando proceda, en los correspondientes documentos y medidas de atención individualizada, de acuerdo con las necesidades detectadas y los informes disponibles.

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

Para este **curso 26-27** no existe alumnado 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 que 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,b	UT 1	50	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA 1	c, d, e	UT 1	50	Guía de observación	Heteroevaluación
30			100		
RA2	a, b	UT 2	50	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA2	c, d, e	UT 2	50	Guía de observación	Heteroevaluación
30			100		
RA3	a, b	UT 3	50	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA3	c, d, e, f	UT 3	50	Guía de observación	Heteroevaluación
20			100		
RA4	a, b	UT 4	50	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA4	c, d	UT 4	50	Guía de observación	Heteroevaluación
20					
100	TOTAL				

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

1. Proceso productivo y organización para las elaboraciones de tapas, pinchos y aperitivos.

a) Cocina en miniatura: Concepto y tipos de elaboraciones.

b) Tapas, pinchos y aperitivos en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

c) Documentación asociada a los procesos productivos en elaboraciones de cocina en miniatura. Descripción e interpretación.

d) Nuevas tecnologías, técnicas culinarias avanzadas y técnicas de decoración aplicadas a tapas.

e) Tapas tradicionales y avanzadas.

2. Métodos creativos en el diseño de elaboraciones dulces y saladas.

a) La creatividad en hostelería.

b) Los métodos creativos en elaboraciones dulces y saladas: inspiración, adaptación, influencias de otras culturas, simbiosis, deconstrucción, volver a las raíces gastronómicas, el sexto sentido, industria alimentaria, la descontextualización de la materia prima, la declinación, el cromatismo, los gustos personales, etc.

c) Proceso de diseño, ejecución y presentación de elaboraciones culinarias según la oferta gastronómica.

3. Análisis sensorial de materias primas y producto elaborado.

a) El análisis sensorial. Definición e historia.

b) Modelo de elección de materias primas y/o producto elaborado. Individual-personal, contextual, sensorial o socioculturales.

c) Atributos sensoriales de los alimentos. La cadena de la percepción sensorial. Los sentidos y los estímulos percibidos.

d) La experiencia gustativa. Definición, tipos y desarrollo.

e) Food pairing.

4. Nuevas tendencias en el área de cocina.

a) La fermentación. Definición, herramientas y puntos críticos, tipos de fermentaciones.

b) Los ahumados, los encurtidos, salazones y la deshidratación. Definición, características, procesos de ejecución y ejemplificación.

c) El vacío como técnica culinaria. Características, proceso y aplicación en elaboraciones.

d) Los aires, espumas, gelificantes y espesantes. Identificación, usos y procesos de ejecución.