Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO

ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA

Año Académico: 2026-2027

Ciclo: CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

Curso: 2º

Profesor: BRUNO FERREIRA LÓPEZ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

TRIMESTRE	*Título*	*Fechas y sesiones**
1º	**UT 1**. El entorno de trabajo y las materias primas	*SEPTIEMBRE (15)*
1º	**UT 2**. Organización del área productiva	*SEPTIEMBRE (5)*
1º	**UT 3.** Masas y pastas	*OCTUBRE - NOVIEMBRE (30)*
1º	**UT 4.** Cremas y rellenos dulces y salados	*OCTUBRE - NOVIEMBRE (10)*
1º	**UT 6.** Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias	*OCTUBRE - NOVIEMBRE (10)*
2º	**UT 5.** Semifríos, helados y sorbetes	*NOVIEMBRE - DICEMBRE (10)*
2º	**UT 7.** Elaboración de postres de cocina	*ENERO- FEBRERO (50)*
2º	**UT 8.** Decoración y presentación de postres	*ENERO- FEBRERO (30)*

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

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**. El entorno de trabajo y las materias primas	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	
	UT 2. Organización del área productiva		
RA 2	**UT 3.** Masas y pastas	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k
	UT 4. Cremas y rellenos dulces y salados		
	UT 5. Semifríos, helados y sorbetes		
	UT 6. Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias		

RA 3	**UT 7.** Elaboración de postres de cocina	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j
RA 4	**UT 8.** Decoración y presentación de postres	a, b, c, d, e, f, g, h, i	
*	**UT 9.** Postres de autor y de la cocina internacional	-	-
	UT 10. Postres de autor y de la cocina internacional	-	-

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

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

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a. 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 (15 %) + RA 2 (35 %) + RA 3 (30%) + RA 4 (20 %)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Secuenciación por niveles de la competencia digital.

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

ÁREAS	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL	El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.	El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.	Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura.
CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	El alumnado utiliza al menos… reconociendo la autoría y propiedad intelectual.	El alumnado utiliza la sala de 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. EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA.

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 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	**ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y RESPOTERÍA EN COCINA**. Izquierdo Martin, L., Lahera Loredo, A., Soler Pont, R., (2018) Ed. ALTAMAR
Material audiovisual	Equipamientos electrónicos	○ Pizarra digital y proyector ○ Dispositivos móviles

y recursos TIC/TAC/TEP	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 paginas 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. – Ortega, T. *La enciclopedia de Tomás Ortega*. Barcelona: Montagut editores; 1997. – Roquet-Jalmar, A. *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Barcelona: Ed. Altamar; 2013. – Rosich, E. *Renovación*. Barcelona: Montagut 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.gastronomiaycia.com – https://www.gourmets.net – https://www.madridfusion.com – www.culinaryschools.org – www.ecolebellouetconseil.com – www.relais-desserts.net

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

FECHA	ACTIVIDAD	2ºGM	2ºGS	DPTO. RESPONSABLE
OCT	Jornadas Micológicas Panticosa.	X	X	Hostelería y turismo
OCT	Soria Gastronómica	X	X	Hostelería y turismo
OCT	San Sebastián Gastronomika	X	X	Hostelería y turismo
NOV	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X	X	Hostelería y turismo
NOV	FIBAR. Valladolid.	X	X	Hostelería y turismo
DIC/ENE	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.

En este curso 26-27 no se aplica ninguna medida de atención a la diversidad por no ser necesario.

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

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

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

Para este curso 26-27 no existe ninguna persona con este módulo profesional 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*
1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.	a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.	1.1. El obrador de pastelería 1.2. Las instalaciones 1.2.1. El diseño de las instalaciones 1.2.2. Requisitos constructivos 1.3. El equipamiento del obrador 1.3.1. Mobiliario 1.3.2. Equipos para la cocción 1.3.3. Equipos de frío 1.3.4. Equipos electromecánicos 1.3.5. Batería y utillaje 1.4. Las materias primas 1.4.1. Harina 1.4.2. Edulcorantes y derivados 1.4.3. Huevos 1.4.4. Leche 1.4.5. Grasas 1.4.6. Cacao 1.4.7. Levaduras 1.4.8. Frutas 1.4.9. Gelificantes 1.4.10. Aditivos alimentarios 1.4.11. Aromas 1.4.12. Esencias	10	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	e) Se han realizado las operaciones de limpieza y		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*

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

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

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

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

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

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

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

	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	8.5.2. Rejas de chocolate 8.5.3. Serigrafías 8.5.4. Decoración con moldes 8.6. Decoraciones con azúcar cocido, masas y merengue seco 8.6.1. Decoración con azúcar cocido 8.6.2. Decoraciones con masas 8.6.3. Decoraciones con merengue seco 8.7. Decoraciones con salsas y coulis 8.8. Decoraciones con hierbas, flores y fruta fresca	10	*Prueba oral*	*Autoevaluación*
	g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.		5	*Diario del profesor*	*Heteroevaluación*
			5	*Prueba práctica*	
	i) 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. Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:

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

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

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

3. Elaboración de postres:

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

4. Presentación de postres:

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

Técnico Superior en Dirección de Cocina

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

CÓDIGO 1708

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2025-2026

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

a) **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO**.
b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
e) **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**
f) **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**
g) **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA 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).

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

Código 1708

ÍNDICE

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO. 2

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título) 2

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León) 7

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO. 7

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR 7

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. 8

g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA 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). 14

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL 19

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO - CÓDIGO 1708

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

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

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

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

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

- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 28/5/2024)
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y su Anexo VIII del Currículo básico del módulo profesional de sostenibilidad aplicada al sistema productivo. Módulo Profesional: Sostenibilidad aplicada al sistema productivo (BOE 22/7/2023).
- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/06/2010).
- ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León (BOCYL 02/12/2024).
- DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León (BOCYL 25/11/2024).
- DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León (BOCYL 15/06/2011).
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.

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

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

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos

existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible.

b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.

c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.

d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización.

e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo.

f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.

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

a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales.

b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica.

c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos.

d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales.

e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales.

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

a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza.

b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS.

c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

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

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

b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.

c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

d) Se han aplicado principios de ecodiseño.

e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.

f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.

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

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

b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.

c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.

e) Se han aplicado principios de ecodiseño.

f) Se han aplicado estrategias sostenibles.

g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.

h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.

i) Se ha aplicado la normativa ambiental.

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

a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.

b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.

c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.

d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.

e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.

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

UT 1. La sostenibilidad

UT 2. Los retos socioambientales actuales

UT 3. La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal

UT 4. Productos y servicios sostenibles

UT 5. Actividades sostenibles

UT 6. El plan de sostenibilidad empresarial

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

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

No procede

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

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.

Título Profesional Superior de Dirección en Cocina

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA

CÓDIGO 500

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027



Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA. CÓDIGO 500

ÍNDICE

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO. 3
b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título) 4
C) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO 10
D) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO 11
E) METODOLOGÍA DIDACTICA 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. 29
H) LOS MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS 30
I) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 31
J) MEDIDAS DE ATENCION A LA DIVERSIDAD 33
K) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN 34
ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL 35

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

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

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

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

Denominación	**Dirección de cocina**
Duración	**2000 horas**
Código	**HOT04S**
Módulo Profesional	**Gestión de la Producción en cocina**
Código MP	**500**
Duración del MP	264 horas
Horas semanales	8 horas
Familia profesional	Hostelería y turismo
Nivel	Formación Profesional de Grado superior
Referente Europeo	CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la educación.

Normativa

- Título: Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo (BOE d 12 de junio)
- Modificación del Título: Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

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

Los objetivos generales a los que contribuye este módulo son:

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

Las **competencias profesionales asociadas** se encuentran recogidas en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas en su articulo 5. Son:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

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

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

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

s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

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

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. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.

b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.

c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.

d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.

e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.

f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.

g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.

h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.

i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

RA2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.

b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.

c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.

d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.

e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.

f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.

g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.

h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.

i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.

j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.

k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

RA3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.

b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.

k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.

b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.

e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.

h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

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

RA5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.

b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.

c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.

d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.

e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.

f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en

empresas de restauración.

CONTENIDOS de un módulo de Formación Profesional son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de sus objetivos y a la adquisición de competencias. Los contenidos básicos son:

1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:
   - Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.
   - Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.
   - Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.
   - Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.
   - Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.
   - Factores que determinan la elección de un sistema de producción.
2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:
   - El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.
   - Criterios previos al diseño.
   - Criterios de diseño:
   - Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).
   - Funcionalidad de los espacios.
   - Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).
   - Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).
   - Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).
3. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:
   - Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:
   - Selección y/o determinación de ofertas.
   - Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.
   - Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.
   - Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:
   - Fases de la producción culinaria.
   - Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
   - Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
   - Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
   - Información y formación al personal sobre las actividades programadas.
4. Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:
   - Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto

a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.
- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.
- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.
- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

5. Control de consumos:
   - Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
   - Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
   - Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.
   - Cálculo de desviaciones.
   - Formulación de informes.
   - Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

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

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

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

El resultado de aprendizaje elegido para desarrollar en las prácticas es: "***3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos".*** 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 en el segundo curso del Título Profesional Superior de Dirección y cocina al que pertenece este módulo.

D) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

Evaluación	UNIDAD DIDÁCTICA	CONTENIDO	FECHAS Y SESIONES
1	UT1. Sistemas de producción culinaria.	• Presentación módulo • Gestión de la producción • Sistemas de producción • Modelos de Restauración • Métodos conservación • Técnicas de regeneración y Sistema óptimo	SEPTIEMBRE
1	UT2. Instalaciones y equipamientos asociados.	• Espacios y equipos de cocina. • Áreas funcionales en una cocina. • Dimensiones de las áreas de una cocina. • requerimientos constructivos.	OCTUBRE
1	UT3. APPCC y sistemas de autocontrol.	• Seguridad alimentaria • ¿Qué es el APPCC? Y Fases Previas • Fases previas y principios de APPCC • Sistemas autocontrol • Plan higienización • Plan formación de manipuladores y manipuladoras, control de aguas y control de plagas • Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios, alergias e intolerancias alimentarias • Plan de trazabilidad, controlo y gestión de residuos.	OCTUBRE NOVIEMBRE
1	UT4. Protocolos de actuación y control en empresas de restauración.	• Proveedores, transporte, recepción. • Almacenamiento • Preparación de equipos y zonas de trabajo, • Preelaboración. • Elaboración, regeneración, • Terminación presentación y servicio. • Etiquetado, higiene personal.	NOVIEMBRE DICIEMBRE
2	UT5. Planificación de los recursos materiales y humanos.	• Planificación de los recursos materiales y humanos, Oferta gastronómica. • Planificación de los recursos materiales. • Organigramas y coordinación.	ENERO
2	UT6. Control de consumos.	• Rentabilidad y costes, • Rendimiento y mermas. • Documentos relacionados con el control de consumos y • menú engineering. • De las previsiones a la realidad	ENERO

2	UT7. Venta diseño y realización de elaboraciones culinarias.	• Generalidades y objetivo de las ventas. • Análisis en el consumo de las elaboraciones, • Diseño de productos culinarios • Plan de marketing.	FEBRERO

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

E) METODOLOGÍA DIDACTICA

(Según el Artículo 8 del decreto24/2024 de 21 de noviembre)

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

2. En el desarrollo de las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo se deben aplicar metodologías activas de aprendizaje que favorezcan:
   a) La participación, implicación y compromiso del alumnado en las tareas y su resolución de una manera creativa, innovadora y autónoma, estimulando su motivación.
   b) La realización de proyectos o actividades coordinadas en los que intervengan diferentes módulos interrelacionando aquellos que permitan completar las competencias profesionales del ciclo formativo.
   c) La evaluación de las actitudes que el profesorado considere imprescindible para el desempeño de una profesión y la integración en una sociedad cívica y ética.
   d) La adquisición de competencias, tanto técnicas asociadas a los módulos que configuran el ciclo formativo, como interpersonales o sociales (competencia digital, trabajo colaborativo, en equipo o cooperativo, entre otros).
   e) El desarrollo de trabajos en el aula que versen sobre actividades que supongan al alumnado el ensayo de rutinas, destrezas de pensamiento y ejecución de tareas que simulen el ambiente real de trabajo en torno al perfil profesional del título, apoyándose en un aprendizaje basado en proyectos, retos o la resolución de problemas complejos que estimulen al alumnado.
   f) La comprobación del nivel adquirido por el alumnado en las competencias asociadas al módulo cursado, mediante la elaboración de pruebas con un componente práctico que evidencie dicho desempeño profesional.

Principios metodológicos

- Aprendizaje práctico y contextualizado: sesiones centradas en situaciones reales de producción en cocina, simuladas en el aula-taller y vinculadas al entorno hostelero. El alumnado participará en el ciclo completo de la producción.

- Secuenciación progresiva: partir de tareas sencillas y guiadas hacia la gestión autónoma de la producción, fomentando la toma de decisiones complejas.

- Aprendizaje cooperativo: se formarán equipos de trabajo rotativos, donde cada alumno asuma diferentes responsabilidades (jefe de partida, control de tiempos, control de costes, responsable de higiene, etc.).

- Refuerzo de competencias transversales: responsabilidad en el cumplimiento de tareas, organización, liderazgo, trabajo en equipo, comunicación profesional y cumplimiento de normas de higiene y seguridad.

- Metodología práctica clases teórico-prácticas, donde se intentará que el 70% de tiempo este destinado a talleres de cocina y gestión aplicada.

- Estudio de casos reales (ej.: planificación de un menú completo para un servicio de 30 comensales).

- Simulaciones de producción en grupos reducidos, aprovechando el grupo de 8 alumnos para un seguimiento cercano.

-Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, con la finalidad de que los alumnos/as sean capaces de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento. Utilizando de manera significativa el entorno officce365, en concreto el mail corporativo de Educacy y el aula virtual del centro para así fomentar las herramientas como One Drive o Teams que la administración pone a disposición del profesorado y alumnado.

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

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

Evaluación	Instrumentos	%
1ª	Prueba escrita	30
	Trabajo en aula taller	30
	Portfolio de actividades	30
	Trabajo	10
	TOTAL	100
2ª	Prueba escrita	30
	Trabajo en aula taller	30
	Portfolio de actividades	30
	Trabajo	10
	TOTAL	100

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 (10 %) + RA 2 (10 %) + RA 3 (25%) + RA 4 (30 %) + RA5 (25%)

La ponderación sobre el módulo de cada RA es la siguiente:

RA	DESCRIPCIÓN	PONDERACIÓN
RA1	Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades	10%
RA2	Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo	10%
RA3	Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos	25%
RA4	Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan	30%
RA5	Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos	25%

PARA SUPERAR POSITIVAMENTE EL MODULO DEBERA APROBAR CON UNA NOTA NUMÉRICA SUPERIOR O IGUAL A 5.

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.

Las **HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN** serán las siguientes:

Trabajo en clase (actividades 30% y trabajos 10%) basada en la observación directa, donde se cumplirán una serie de ítems en el cuaderno del profesor como:

- Es puntual en la asistencia a clase y acude habitualmente.
- Es riguroso en la aplicación de las diferentes tareas.
- Acepta y cumple las normas y las responsabilidades asignadas.
- Argumenta las decisiones y muestra seguridad en la ejecución de las actividades solicitadas.
- Aporta ideas y propuestas nuevas.
- Toma decisiones y es autosuficiente ante la aparición de problemas o la falta de recursos
- Presenta los trabajos y actividades con pulcritud en la fecha y sin copiar literalmente (habiendo esfuerzo)
- Utiliza los materiales y el mobiliario del centro con el debido cuidado.
- Colabora con las otras personas del equipo de trabajo en la realización de las tareas.
- Busca el consenso entre diferentes puntos de vista.
- Se muestra cordial y amable en la relación con sus compañeros.
- Se muestra tolerante y respetuoso hacia sus compañeros.
- Seguimiento activo de las clases.
- Es respetuoso con las diferentes maneras de pensar de otras personas, sin ser discriminatorio.
- Escucha activo y respetuoso, Se relaciona con todos sus compañeros/as sin ningún tipo de problemas con nadie.

Se valorará cada apartado de 0 a 10 puntos obteniendo después el resultado correspondiente según porcentaje en la nota final, y la nota final será la suma de los apartados anteriores.

Prácticas realizadas en el aula taller 30%: observación directa durante la realización de ejercicios prácticos en el aula taller donde se evaluará y calificará al alumno mediante rúbrica con unos ítems como los que aparecen a continuación y que serán registrados en el cuaderno del profesor:

- Uniforme incompleto.
- Aseo personal deficiente (lleva pulseras, relojes, pendientes…).
- Zona trabajo desordenada y suciedad.
- Trae las fichas técnicas sin realizar.
- Actúa de forma temeraria con útiles, maquinaria…
- No sabe colaborar con el grupo.
- Es irrespetuoso con sus compañeros.
- Mise en place correcta.
- Aprovechamiento de género.
- Secuenciación correcta del ejercicio.
- Muestra destreza en el manejo de los utensilios y maquinaria.
- Tiempo de realización adecuado.
- Punto de cocinado y sabor óptimos.
- Aspecto y Emplatado limpio.

Es obligatorio acceder a los ejercicios prácticos correctamente uniformado. En caso contrario, se podrá realizar la práctica, pero por seguridad e higiene la calificación será de un "1".

Prueba de contenidos 30% de la nota final del trimestre: Prueba de preguntas cortas y/o tipo test en el cual será necesario superar con un 5. Se indicará la duración, y la valoración de cada pregunta/supuesto**.** ***Todos los criterios de evaluación de los resultados de aprendizaje serán susceptibles de ser evaluados mediante la prueba teórica.***

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Instrumento	Descripción	Utilización
Ejercicios	Se proponen para verificar el grado de comprensión de los conocimientos adquiridos y la aplicación teórica de habilidades prácticas.	**X**
Trabajos	Se proponen para verificar el grado de aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico.	**X**
Prácticas ** ***	Se proponen para verificar el grado de evolución y adquisición de actitudes, destrezas y competencias prácticas a nivel individual y grupal.	**X**
Desempeño	Se proponen para verificar el grado de esfuerzo, interés, compromiso y respeto del alumno con su proceso de aprendizaje y el entorno.	**X**
Prueba de contenidos*	Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos.	**X**

(de teoría) **(solo en taller) * (las prácticas que se desarrollan semanalmente en los talleres)*

Los instrumentos de evaluación están determinados por las **características y ponderación** asociados al proceso de evaluación del módulo:

CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN.

- **Entrega**. Todos los instrumentos de evaluación se realizarán o entregarán en el formato y fecha establecida por el profesor. En los casos de fuerza mayor, debidamente justificados (enfermedad, citación judicial, deber inexcusable...) mediante documento oficial, se valorará la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.

- **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. 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.
- **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. Se trata de la realización de valoración de las prácticas 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.
- **Solucionarios con criterios de corrección**. Se establecen sobre todo para pruebas escritas. 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.

Escala de calificación. Será 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 será redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota será redondeada al entero superior. No se aplicará en la evaluación del módulo para alcanzar el 5.

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 Y PUNTUACIÓN ESPECÍFICOS POR INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Los **criterios de evaluación** asociados a cada instrumento de evaluación serán aplicados al proceso de evaluación del módulo y señalados a continuación (X):

EJERCICIOS					
TIPO DE ACTIVIDADES		PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD			
	En el aula	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
	Para casa	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
Observaciones:					
TRABAJOS					
TIPO DE ACTIVIDADES		PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD			
X	**En el aula**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
X	**Para casa**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
Observaciones:					
PRÁCTICAS					
TIPO DE VALORACIONES		PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD			
X	**Técnicas profesionales**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
X	**Destrezas profesionales**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
X	**Actitud profesional**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
	Otra1:		Valoración global		Valoración por apartados

	Otra2:		Valoración global		Valoración por apartados
Observaciones:					

DESEMPEÑO PROFESIONAL					
Valoración de saber hacer.			Global	**X**	Por Criterios
	CRITERIOS (a rellenar si la valoración es por criterios)	**PUNTACIÓN POR CRITERIO**			
X	**Respeto**. Tolerancia y respeto a los miembros de la comunidad educativa, a las decisiones del profesor, a las normas de seguridad e higiene, al medio ambiente, y uso correcto del material y género del centro, de la uniformidad y el aseo personal.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Puntualidad**. Llegar a las clases teóricas y prácticas a la hora establecida.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Motivación**. Integración y participación en el grupo, actitud positiva y predisposición para el aprendizaje.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Iniciativa**. Valoración crítica de las fuentes de información, la autonomía en la realización de las tareas, trabajos y actividades encomendadas, de manera individual o colectiva.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Esfuerzo**. Realización correcta y entrega puntual de trabajos la responsabilidad sobre el trabajo asignado.		Valoración global		Valoración por apartados

EXAMEN DE CONTENIDOS							
TIPO DE PREGUNTAS		PUNTUACIÓN POR PREGUNTAS					
X	**Respuesta Larga**		Igual para todas	X	Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	**Respuesta Corta**		Igual para todas	X	Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	**Verdadero/ Falso**	X	Igual para todas		Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	**Respuesta Múltiple**	X	Igual para todas		Diferente según importancia	X	Preguntas mal contestadas SI restan
	Ejercicios		Igual para todos		Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
Observaciones:							
CANTIDAD ORIENTATIVA DE PREGUNTAS							
	De 1 a 10 preguntas	X	De 1 a 50 preguntas		Hasta 100 preguntas		Más de 100 preguntas

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.*

10% RA1	Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT 1. Sistemas de producción culinaria	**a)** Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.	**1.1** Gestión de la producción **1.2.** Modelos de restauración **1.3.** Métodos de conservación **1.4.** Sistemas de producción **1.5** Técnicas de regeneración **1.6.** ¿Cuál es el sistema óptimo?	**15%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.		**15%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.		**15%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.		**10%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.		**10%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.		**10%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración		**10%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina		**10%**	Prueba teórica	Hetero evaluación
	i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria		**5%**	Prueba teórica	Hetero evaluación

10% RA2	Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT2.Instalaciones y equipamientos asociados	a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.	2.1. Espacios y equipos de la cocina 2.2. Áreas funcionales de una cocina 2.3. Dimensiones de las áreas de una cocina 2.4. Requerimientos constructivos	15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación

10% RA2	Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
	h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.		5%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.		5%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.		5%	Prueba teórica	Hetero evaluación

25 % RA3	Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT 3 40% APPCC y sistemas de autocontrol	a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.	3.1 La seguridad alimentaria 3.2 ¿Qué es el APPCC? 3.3 Fases APPCC 3.4 Principios APPCC 3.5 Plan de higienización 4.1 Protocolo de actuación y control en empresas de restauración 4.2 Proveedores 4.3 Transporte 4.4 Recepción	10%	FEE	Tutor prácticas
	b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.		10%	FEE	Tutor prácticas
	c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.		5%	Ejercicio	Hetero evaluación
UT4 25% Protocolos de actuación y control en empresas de restauración	d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.		10%	FEE	Tutor prácticas
	e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción		10%	Prácticas	Hetero evaluación
	f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados		10%	Diario profesor	Hetero evaluación
	g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.		10%	Diario profesor	Hetero evaluación

25 % RA3	Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
	h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.	4.5 Almacena-miento 5.1 Planificación de los recursos materiales y humanos 5.3 Planificación recursos materiales 5.5 Organigrama	15%	Trabajo	Hetero evaluación
UT5 35% Planificación de los recursos materiales y humanos	i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).		5%	Prácticas	Hetero evaluación
	j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.		10%	FEE	Tutor prácticas
	k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.		5%	Diario profesor	Hetero evaluación

RA4 30%	Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT4 40% Protocolos de actuación y control en empresas de restauración	a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.	4.6 Preparación de equipos y zonas de trabajo 4.7 Operaciones de preelaboración 4.8 Operaciones de elaboración 4.9 Regeneración de productos 4.10 Terminación, presentación y servicio 5.2 La oferta	10%	Diario profesor	Hetero evaluación
	b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.		10%	Diario profesor	Hetero evaluación
	d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
UT5 60% Planificación de los recursos materiales y humanos	e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las		10%	Actividad	Hetero evaluación
	f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina		10%	Prácticas	Hetero evaluación

RA4 30%	Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
	h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.	gastronómica 5.4 Los recursos humanos 5.6 La coordinación entre cocina y sala	10%	Prácticas	Hetero evaluación
	i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.		10%	Diario profesor	Hetero evaluación
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		10%	Diario profesor	Hetero evaluación

25% RA5	Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
UT6 60% Control de consumos	**a)** Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.	**6.1** Rentabilidad y costes **6.2** Rendimientos y mermas **6.3** Documentos relacionados con el control de consumos **6.4** Menú engineering **6.5** De las previsiones a la	15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.		15%	Diario profesor	Hetero evaluación
	c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.		20%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos		10%	Prueba teórica	Hetero evaluación
UT7 40% Venta diseño y	**e)** Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.		15%	Prueba teórica	Hetero evaluación
	f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.		10%	Actividad	Hetero evaluación

25% RA5	Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.				
(UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)	Peso %	Instrumento evaluación	Agente evaluador
realización de las elaboraciones culinarias	g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.	realidad. 7.1 Generalidades de la Venta 7.2 Objetivos de la venta 7.3 Análisis en el consumo de las elaboraciones 7.4 Diseño de productos culinarios 7.5 Plan de marketing	15%	Diario profesor	Hetero evaluación

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. Las **faltas de asistencia justificadas y no justificadas o las actividades no realizadas** que superen el 20% (53 h) 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 de contenidos y otra de destreza (práctica o caso práctico). El peso de dichas pruebas será dividido por resultados de aprendizaje y será el siguiente:

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

- Prueba contenidos: 40%
- Prueba destrezas: 60%

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 % de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

H) LOS MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Recursos Didácticos en papel Utilización	**Utilización**
Libro recomendado. Jose Luis Armendáriz Sanz. *Gestión de la producción en cocina*. Editorial Paraninfo. ISBN: 9788428341318	X
Apuntes complementarios	X
Revistas especializadas	
Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia	X
Recursos didácticos digitales	**Utilización**
Libro de editorial digital	X
Vídeos y audio de internet	X
Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual	X
www.iculinaria.es	X
Recursos soporte digitales	**Utilización**
Plataforma Educacyl/ Office 365 (Paquete office y otras aplicaciones)	X
Plataforma Moodle, Teams	X
Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple…)	
PC de Aula	X
Móvil/ Tablet	
Cañón retroproyector/ Pizarra Digital/ Smart TV	X
Recursos soporte no digitales	**Utilización**
Pizarra	X
Biblioteca	
Biblioteca sensorial iculinaria	
Aula taller cocina	X
Aula taller cafetería-restaurante	X
Aula taller de alojamiento	
Otros recursos	**Utilización**
Material fungible	X
Materias primas	X
Charlas de expertos	X

Recursos Bibliográficos como complementos de contenidos

- Angela Asensi, Elena Martínez, Francisca Sempere. **Gestión de la producción en cocina. Editorial Altamar**
- Ministerio de sanidad, https://www.sanidad.gob.es/
- Vicente regidor, Cocina. Editorial Mc Graw Hill

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	1ºFPGB
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/ diciembre	Curso de barista en instalaciones FRL	X
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita…)	X
Diciembre/ enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERSICOOP 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, 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 un matadero o sala de despiece	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 ATENCION A LA DIVERSIDAD

Según la normativa se debe atender a todo el alumnado que se tenga en la clase, alumnos o alumnas, tienen un origen académico distinto también, que dará lugar a distintos niveles académicos, distintos ritmos de aprendizaje, edades e intereses.

En caso necesario tendremos que cubrir las necesidades educativas específicas de los alumnos y alumnas que lo necesiten.

El carácter abierto y flexible del currículo tiene por objeto atender a la diversidad del alumnado, posibilitando niveles de adaptación curricular a las condiciones específicas de cada alumno o alumna.

Esta programación, por tanto, para dar respuesta a la diversidad del alumnado y a las consiguientes necesidades educativas, contará con las siguientes finalidades básicas:

- Prevenir la aparición, o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.
- Facilitar el proceso de socialización y autonomía de los alumnos y alumnas.
- Asegurar la coherencia, progresión y continuidad de la intervención educativa.
- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.

Para dar respuesta a los distintos ritmos de aprendizaje de los alumnos y alumnas a los que hemos hecho referencia anteriormente y con los que nos encontraremos inevitablemente en todos los cursos, estableceremos dos tipos de actividades concretas, unas serán de refuerzo y otras de ampliación, en concreto:

- Si se aprecia la existencia de alumnos con un ritmo más acelerado de aprendizaje**,** se les propondrá actividades de ampliación, que generalmente consistirán en la realización de alguna investigación referente a los contenidos que se estén trabajando.
- Si se aprecia alumnos con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento), se les propondrá la realización de actividades de refuerzo, que los introduzca en los contenidos de la materia y les ayude a seguir el ritmo de la clase con menor dificultad.

Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

K) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN

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:

- Prueba de contenidos 40%
- Prueba práctica o caso práctico 60%

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.

Para finalizar, 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.

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:
   - Sistemas de producción culinaria:
   - Descripción y análisis. (Marcha adelante, cadena caliente, cadena fría, cadena mixta, ensamblaje, vacío y otros).
   - Factores que determinan la elección de un sistema de producción.
   - Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.
   - Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.
   - Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.
   - Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración y de servicio.
2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:
   - El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción y los tipos de servicio:
   - Emplazamiento y espacio disponible.
   - Servicios generales (agua, luz, electricidad).
   - Zonas de trabajo (departamentos).
   - Maquinaria y equipos específicos.
   - Criterios previos al diseño:
   - Disponibilidad de espacios.
   - Posibilidad de ampliación.
   - Perspectiva de negocio.
   - Presupuesto.
   - Criterios de diseño:
   - Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).
   - Eficiencia energética y de amortización de equipos e instalaciones.
   - Funcionalidad de los espacios.
   - Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, Anexos y otros).
   - Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).
   - Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).
   - Planificación espacial de una cocina en función del sistema de producción. Zonas, instalaciones, equipos y circuitos.
3. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:
   - Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:
   - Selección y/o determinación de ofertas. Elaboraciones culinarias y tipo de servicio.
   - Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.
   - Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:
- Fases de la producción culinaria.
- Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
- Procedimiento de realización y desarrollo práctico de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH), para un establecimiento.
- Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

4. Ejecución y supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:
   - Diseño, planificación y aplicación práctica de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.
   - Diseño, planificación y aplicación práctica de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
   - Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones:
   - Identificación de los platos como productos incógnita, estrella, vaca o perro, su coste, rentabilidad y consumo, como elementos de proyección, mejora o sustitución de los mismos.
   - Adaptación, diseño y realización de productos culinarios básicos y con identidad propia acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
   - Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria:
   - En las técnicas de cocinado a aplicar.
   - En las propiedades organolépticas del producto.
   - En la decoración y presentación de elaboraciones.
   - La creatividad e innovación culinaria:
   - Identificación de los conceptos culinarios básicos (deconstrucción, sentimientos, emociones y otros).
   - Desarrollo de nuevos conceptos culinarios (interpretación culinaria personal).
   - Desarrollo de elaboraciones culinarias avanzadas:
   - Desarrollo de la creatividad y la innovación culinaria a partir de un producto.
   - Desarrollo de la creatividad y la innovación culinaria a partir de los sentidos (oído, gusto, tacto, vista y olfato).
   - Puesta en escena de los conceptos culinarios.
   - Diseño y realización de elaboraciones culinarias avanzadas acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
   - Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

5. Control de consumos:
   - Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
   - Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
   - Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.

- Cálculo de desviaciones.
- Formulación de informes.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Técnico superior en dirección de Cocina

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

CÓDIGO 0502

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 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 GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

código 0502

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características

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

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

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

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

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

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

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

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a. 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 (15 %) + RA 3 (35 %) + RA 4 (35%)

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

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

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

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

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

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

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados.
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 20 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	• D. Beltran, M. Castelló, X. Gruber, P. Sainz: Gastronomía y nutrición. Editorial Altamar
Material audiovisual	Equipamientos electrónicos	○ Pizarra digital y proyector ○ Dispositivos móviles

y recursos TIC/TAC/TEP	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	• Armendáriz Sanz, J.L. Gastronomía y nutrición. Editorial Paraninfo • Martínez Monzo J. Gastronomía y nutrición. Editorial Síntesis. • García Bermejo, A. y otros: Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Ed. McGraw Hill. • Moreno Santacreu, R. y Morales Caraballo, G. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería (Industrias Alimentarias). Editorial Paraninfo – http://www.fehr.es – http://www.gastronosfera.com – https://www.gourmets.net – https://www.madridfusion.com – www.culinaryschools.org – www.ecolebellouetconseil.com – www.relais-desserts.net

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

FECHA	ACTIVIDAD	Todos 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	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA 1	b	UT 1	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA 1	c	UT 1	10	Guía de observación	Heteroevaluación
RA 1	d	UT 1	10	Trabajo	Heteroevaluación
RA 1	e	UT 1	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA 1	f	UT 1	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
15			100		
RA2	a	UT 2	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA2	b	UT 2	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA2	c	UT 2	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA2	d	UT 2	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA2	e	UT 2	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA2	f	UT 2	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA2	g	UT 2	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
RA2	h	UT 2	5	Trabajo de investigación	Heteroevaluación
15			100		
RA3	a	UT 3	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA3	b	UT 3	10	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA3	c	UT 3	10	Guía de observación	Heteroevaluación
RA3	d	UT 3	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA3	e	UT 3	5	Diario profesor	Heteroevaluación
RA3	f	UT 3	5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
RA3	g	UT 3	5	Diario anecdótico	Heteroevaluación
35			100		
RA4	a	UT 4	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA4	b	UT 4	5	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA4	c	UT 4	5	Guía de observación	Heteroevaluación
RA4	d	UT 4	5	Trabajo	Heteroevaluación
RA4	e	UT 4	5	Diario profesor	Heteroevaluación

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

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

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

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

Relación de la producción de alimentos y sus valores en la cocina regional.

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

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

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

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES



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).**

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

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

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

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

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

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

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

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

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

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

variables que las configuran.	d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores. e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica. g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad. h) Se han aplicados técnicas de marketing relacionadas con los precios. i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

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

UT1. Evolución y análisis de las empresas de restauración

UT2. Introducción al marketing y el análisis del mercado

UT3. Elaboración del plan de comercialización

UT4. Diseño de las ofertas gastronómicas

UT5 Gestión de la documentación administrativa

UT6. El control de los costes

UT7. Control presupuestario y análisis de la viabilidad

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

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

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

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

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

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

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

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

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

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

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

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

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

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

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

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

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

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:
En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

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

- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.

- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

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

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

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

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

- **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.

- **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

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

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

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

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

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.

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

- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.

- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:

    - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.

    - **Prueba escrita:** se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas…) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.

    - **Prueba oral:** se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

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

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:

    - **Lista de control o *Checklist***. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.

    - **Tablas de estimación**. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.

- **Rúbricas**. Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.

- **Lista de observación grupal**. Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.

- **Dianas de evaluación**. Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.

- **Solucionarios con criterios de corrección**. Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

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

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

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

Criterios de calificación de los módulos

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

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

MP (100%) = RA 1 (18 %) + RA 2 (23 %) + RA 3 (12 %) + RA 4 (12 %) + RA 5 (17 %) + RA 6 (18 %)

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

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

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

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

- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.

- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

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

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

- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

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

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

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

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

Secuenciación por niveles de la competencia digital.

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

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

INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL	seleccionando la información.		Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura.
CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	El alumnado utiliza al menos… reconociendo la autoría y propiedad intelectual.	El alumnado utiliza la sala de 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) 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 a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso,

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

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

El alumno que pierda la evaluación continua perderá el derecho a que se le apliquen los porcentajes y criterios de evaluación propios de la evaluación continua e irá directamente a la CONVOCATORIA ORDINARIA de final de curso (junio) donde realizará una única prueba con todo el contenido del curso, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba de contenidos 90% y destreza 10%.

El redondeo solo se aplicará si la nota final es igual o superior a 5 puntos sobre 10.

En caso de suspender esta prueba ordinaria pasará directamente a la convocatoria extraordinaria

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.

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

Material didáctico	Impresos para cumplimentar	Actividades y exámenes.
	Material de consulta	Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web.
Recursos adicionales y de referencia	Bibliografía y Webgrafía	• Gestión administrativa y comercial en restauración. Editorial Paraninfo

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

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

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

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

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada 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 **curso** actual se aplican medidas de atención a la diversidad:

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

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

ORIENTACIONES PARA ALUMNOS CON **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.

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

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

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

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

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

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

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

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

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

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

1. Análisis de las estructuras organizativas:

– Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

– Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.

– Diseño de organigramas de empresas de restauración.

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

– Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.

– Sistemas y métodos de archivo de la documentación.

– Normativa de gestión documental.

– Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

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

– Concepto de presupuestos y tipologías.

– Elementos que integran los presupuestos.

– Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.

– Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.

– El umbral de rentabilidad.

– Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.

– Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».

4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

– Las empresas tradicionales de restauración.

– Nuevas tendencias empresariales en restauración.

– Factores y motivaciones que influyen en la demanda.

– Elementos de la demanda.

– Clasificación de los clientes.

– Tendencias actuales de la demanda.

5. Elaboración del plan de comercialización:

– Concepto y objetivos del plan de comercialización.

– Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.

– Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.

– Presentación del plan de comercialización.

6. Diseño de ofertas gastronómicas:

– Descripción, caracterización y tipos de ofertas.

– Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.

– Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.

– Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas

– Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

– Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.

– Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES



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).**

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

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

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

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

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

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

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

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

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

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

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

UT1. Puestos de trabajo y perfiles profesionales

UT2. Organización empresarial y planificación

UT3. Reclutamiento y selección de personal

UT4. La motivación del personal

UT5 Formación del personal

UT6. Dirección de equipos

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

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

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

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

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

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

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

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

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

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

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

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

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

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

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

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

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

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:
En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

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

- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.

- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

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

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

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

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

• **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.

• **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

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

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

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

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.

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

- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.

- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:

    - **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.

- **Prueba escrita:** se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas…) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.

- **Prueba oral:** se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

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

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:

  - **Lista de control o *Checklist***. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.

  - **Tablas de estimación**. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.

  - **Rúbricas**. Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.

  - **Lista de observación grupal**. Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.

  - **Dianas de evaluación**. Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.

  - **Solucionarios con criterios de corrección**. Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

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

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

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

Criterios de calificación de los módulos

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

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

MP (100%) = RA 1 (18 %) + RA 2 (23 %) + RA 3 (17 %) + RA 4 (18 %) + RA 5 (24 %)

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

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

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

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

- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.

- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

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

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

- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

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

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

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

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

Secuenciación por niveles de la competencia digital.

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

ÁREAS	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL	El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información.	El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita.	Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura.
CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	El alumnado utiliza al menos… reconociendo la autoría y propiedad intelectual.	El alumnado utiliza la sala de 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 profesional del correo electrónico siguiendo la “netiqueta”. Accede a la página web de centro, del	Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa

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

g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA 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 a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinara por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

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

El alumno que pierda la evaluación continua perderá el derecho a que se le apliquen los porcentajes y criterios de evaluación propios de la evaluación continua e irá directamente a la CONVOCATORIA ORDINARIA de final de curso (junio) donde realizará una única prueba con todo el contenido del curso, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba de contenidos 90% y destreza 10%.

El redondeo solo se aplicará si la nota final es igual o superior a 5 puntos sobre 10.

En caso de suspender esta prueba ordinaria pasará directamente a la convocatoria extraordinaria.

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.

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

FECHA	ACTIVIDAD	Todos los grupos
Octubre	San Sebastián Gastronomika	X

Octubre	Soria Gastronómica	X
Octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre.	Focus Bilbao	X
Noviembre	Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso	X
Noviembre	Gastrónoma valencia	X
Noviembre	Intur: Valladolid	X
Noviembre	Fibar: Valladolid	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre o diciembre	Curso de barista en instalaciones FRL	X
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita…)	X
Diciembre o enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERSICOP Madrid	X
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X
Abril	Expo Degusta. Cáceres.	X
Abril	Salón gourmet Madrid	X
Sin determinar	Museo del chocolate. Bruselas.	X
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona	X
Sin determinar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X
Sin determinar	FIBAR. Valladolid.	X
Sin determinar	Alimentaria Barcelona.	X
Sin determinar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X

Sin determinar	Visita a Mantequería y quesería	X
Sin determinar	Visita a granjas de animales	X
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X
Sin determinar	Charla sobre uso de extintores	X
Sin determinar	Charla sobre cafetería y barista	X
Sin determinar	Charla de salud pública	X
Sin determinar	Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, …	X
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cafés	X
Sin determinar	Visita a un matadero	X
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, …	X
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X
Sin determinar	Concursos	X

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

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada 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 **curso** actual no se aplica ninguna medida de atención a la diversidad por no ser necesario.

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

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

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos del módulo son los siguientes:

Determinación de puestos de trabajo:

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

Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:

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

Colaboración en la selección del personal:

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

Integración del personal en la empresa de restauración:

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

Dirección de equipos:

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

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 SUPERACIÓN.**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL SERVICIOS EN COCINA-RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES código CL7416

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Familia Profesional: Hostelería y turismo.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.
- Duración: 2000 horas.
- Duración del módulo profesional: 54 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 unidad de competencia profesional asociada a este módulo, no se corresponden con ninguna de la legislación, ya que se trata de un módulo de propia creación por el IES Merindades de Castilla, para desarrollar las necesidades existentes del ciclo y departamento.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
1. Participa en la planificación y ejecución de servicios reales de cocina y sala en el entorno educativo.	a) Colabora en la organización de servicios internos (comidas institucionales, visitas, jornadas). b) Participa en al menos un servicio semanal real, según necesidades educativas, coordinado con otros módulos del ciclo. c) Se adapta a las necesidades específicas de cada evento (menús, tiempos, montaje).	1. Organización de servicios reales: - Tipología de eventos: Institucionales, promocionales, colaborativos. - Coordinación con otros módulos y departamentos. - Distribución de tareas y tiempos.
2. Aplica técnicas de cocina y servicio en eventos especiales.	a) Ejecuta elaboraciones culinarias con criterios de calidad y presentación. b) Participa en el montaje de buffets, cócteles, banquetes u otros formatos especiales. c) Aplica normas de protocolo, higiene y seguridad.	2. Técnicas de cocina y sala para eventos especiales: - Elaboraciones adaptadas a servicios especiales. - Montaje de espacios y presentación de productos. - Protocolo y atención al cliente.
3. Evalúa su desempeño profesional en contextos reales.	a) Reflexiona sobre su actuación en cada servicio. b) Identifica puntos fuertes y áreas de mejora. c) Propone medidas para mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia del servicio.	3. Evaluación y mejora del servicio: - Registro de incidencias y soluciones. - Análisis de la satisfacción del cliente. - Mejora continua y trabajo en equipo.

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

No hay ningún resultado de aprendizaje que se desarrolla en la empresa u organismo equiparado.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	*UT 1: Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto o mise en place*	*21 sesiones 11/09/2026-22/10/2026*
SEGUNDO TRIMESTRE	*UT2: Realización de operaciones sencillas del servicio de alimentos y bebidas propias del área del restaurante*	*21 sesiones 29/10/2026-10/12/2026*
	UT 3: Operaciones de postservicio en el restaurante	*21 sesiones 17/12/2026-18/02/2027*

TERCER TRIMESTRE	*UT 4: Terminología*	*12 sesiones* *25/02/2027-17/06/2027*

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 3 horas semanales en el centro dedicadas a impartir los contenidos de manera teórica-práctica en el aula taller.

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:

- Prácticas. Se proponen para verificar el grado de evolución y adquisición de actitudes, destrezas y competencias prácticas a nivel individual y grupal. A través del cuaderno docente.
- Prueba de contenidos. Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos. A través de una prueba escrita.
- Prueba de destrezas. Se propone para verificar el grado de adquisición de destrezas y competencias prácticas a nivel individual. A través de una prueba práctica en el aula taller.

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

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	ETC	EFC	IEC
PRÁCTICAS	80%		
PRUEBA DE CONTENIDOS	10%	40%	40%
PRUEBA DE DESTREZAS	10%	60%	60%

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 15 horas.

En este caso, únicamente se realiza una prueba de contenidos (40%) y una de destrezas (60%).

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 *Técnicas elementales de servicio, Editorial Paraninfo, ISBN: 978-84-283-4072-4*.
- Libro recomendado *Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas, Editorial Paraninfo, ISBN: 978-84-283-4073-1*.
- Temario propio.

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Fecha	*Actividad*
Octubre	San Sebastián Gastronomika
Octubre	Soria Gastronómica
Octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa
Octubre	Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera
Noviembre	Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Valladolid
Noviembre	Focus Bilbao
Noviembre	Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso
Noviembre	Gastrónoma Valencia
Noviembre	Intur Valladolid
Diciembre	Curso de Barista en instalaciones Frl
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona
Enero	Visita a mantequería
Enero	Madrid Fusión
Febrero	Intersicop Madrid
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair
Abril	Expo Degusta Cáceres
Abril	Salón Gourmet Madrid
Sin determinar	Museo del chocolate Bruselas
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona
Sin determinar	Fehispor Feria Hispano Portuguesa
Sin determinar	Fibar Valladolid
Sin determinar	Alimentaria Barcelona
Sin determinar	Fábrica de morcilla Los Ríos
Sin determinar	Visita a mantequería y quesería
Sin determinar	Visita a granjas de animales
Sin determinar	Visita a papas Los Leones
Sin determinar	Charla sobre uso de extintores
Sin determinar	Charla sobre cafetería y barista
Sin determinar	Charla de salud pública
Sin determinar	Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos
Sin determinar	Visita a una fábrica de cafés
Sin determinar	Visita a un matadero
Sin determinar	Visita a una empresa de catering
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria

Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, …
Sin determinar	Visita a fábrica de licores
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector
Sin determinar	Concursos
Sin determinar	Visita a Conserveras Espinosa
Sin determinar	Visita a otras escuelas de cocina
Sin determinar	Visita a Bodegas Logroño

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 no hay alumnos con este módulo pendiente de superación.

Resultados de Aprendizaje	*Criterios de Evaluación*	*Contenidos*	*Peso (%)*	*Instrumento de evaluación*	*Agente evaluador*
RA1. Participa en la planificación y ejecución de servicios reales de cocina y sala en el entorno educativo.	a) Colabora en la organización de servicios internos (comidas institucionales, visitas, jornadas).	Organización de servicios reales: - Tipología de eventos: Institucionales, promocionales, colaborativos. - Coordinación con otros módulos y departamentos. - Distribución de tareas y tiempos.	35	*Diario del profesor* *Prueba escrita* *Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	b) Participa en al menos un servicio semanal real, según necesidades educativas, coordinado con otros módulos del ciclo.		35		
	c) Se adapta a las necesidades específicas de cada evento (menús, tiempos, montaje).		30		
RA2. Aplica técnicas de cocina y servicio en eventos especiales.	a) Ejecuta elaboraciones culinarias con criterios de calidad y presentación.	Técnicas de cocina y sala para eventos especiales: - Elaboraciones adaptadas a servicios especiales. - Montaje de espacios y presentación de productos. - Protocolo y atención al cliente.	30		
	b) Participa en el montaje de buffets, cócteles, banquetes u otros formatos especiales.		35		
	c) Aplica normas de protocolo, higiene y seguridad.		35		

RA3. Evalúa su desempeño profesional en contextos reales.	a) Reflexiona sobre su actuación en cada servicio.	Evaluación y mejora del servicio: - Registro de incidencias y soluciones. - Análisis de la satisfacción del cliente. - Mejora continua y trabajo en equipo.	30		
	b) Identifica puntos fuertes y áreas de mejora.		35		
	c) Propone medidas para mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia del servicio.		35		

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

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

1. Organización de servicios reales:
- Tipología de eventos: Institucionales, promocionales, colaborativos.
- Coordinación con otros módulos y departamentos.
- Distribución de tareas y tiempos.

2. Técnicas de cocina y sala para eventos especiales:
- Elaboraciones adaptadas a servicios especiales.
- Montaje de espacios y presentación de productos.
- Protocolo y atención al cliente.

3. Evaluación y mejora del servicio:
- Registro de incidencias y soluciones.
- Análisis de la satisfacción del cliente.
- Mejora continua y trabajo en equipo.

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa cofinanciado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y por el Fondo Social Europeo

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

PROGRAMACIÓN DIDACTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS

Curso 2026-2027

Profesor: Joaquín Gonzalez Laso

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN..... 3

2. COMPETENCIAS Y OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO.....4

2.1. Unidades de competencia..... 4

2.2. Competencias profesionales, personales y sociales..... 4

2.3. Objetivos generales..... 4

2.4. Duración del módulo..... 4

3. CONTENIDOS BÁSICOS.....4

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE EN LA EMPRESA O ORGANISMO EQUIPARADOS.....6

5. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS..... 12

6. PROGRAMACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO..... 13

7. ESTRATEGIA METODOLÓGICA GENERAL..... 14

8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD..... 15

9. EVALUACIÓN GENERAL.....16

10. UNIDADES DE TRABAJO..... 18

UNIDAD DE TRABAJO 1. Digitalización en los sistemas productivos..... 18

UNIDAD DE TRABAJO 2. Caracterización de tecnologías habilitadoras..... 20

UNIDAD DE TRABAJO 3. Computación en la nube.....22

UNIDAD DE TRABAJO 4. Inteligencia artificial..... 24

UNIDAD DE TRABAJO 5. *Big data*.....26

UNIDAD DE TRABAJO 6. Ciberseguridad.....28

UNIDAD DE TRABAJO 7. Proyecto de transformación digital..... 30

11. RECUPERACIÓN ORDINARIA DEL MÓDULO..... 32

12. RECURSOS DIDÁCTICOS, ORGANIZACIÓN DE ESPACIOS Y AGRUPAMIENTOS..... 33

13. PLAN DE LECTURA.....33

12. FP DUAL..... 33

13. CONCLUSIÓN..... 34

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

1. INTRODUCCIÓN

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

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

Identificación del título

FAMILIA PROFESIONAL	Hostelería y Turismo
CICLO FORMATIVO	GRADO SUPERIOR EN DIRECCION DE COCINA
NIVEL	
CÓDIGO PROFESIONAL	HOT04S
NOMBRE DEL MÓDULO	(1665) Digitalización aplicada a sistemas productivos
CURSO	2º Diurno

PROFESOR	Joaquín Gonzalez Laso
TUTOR	Bruno Ferreira Lopéz
DURACIÓN	34
HORAS SEMANALES	1 horas
CORRESPONDENCIA LABORAL	No aplica, al tratarse de un módulo transversal a todos los CFGS.
CORRESPONDENCIA OCUPACIONAL	No aplica, al tratarse de un módulo transversal a todos los CFGS.

ESPECIALIDAD DE LA PROFESOR	COCINA Y PASTELERIA
REFERENTE EUROPEO	(Clasificación Internacional Normalizada de la educación) CINE -3.5.3.

1.1. Competencia general

No se ha definido, al no existir desarrollo curricular.

1.2. Entorno profesional

No se ha definido, al no existir desarrollo curricular.

1.3. Marco normativo del módulo

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

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

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

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

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

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

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

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

- *DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León*
DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.

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

- *ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.*
- *ORDEN EDU/411/2025, de 15 de abril, por la que se concreta la optatividad en las enseñanzas*

de grado D, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional y se establece el procedimiento de oferta y autorización de complementos de formación de los grados D y E, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional, en la Comunidad de Castilla y León

1.4. Contextualización.

El IES MERINDADES DE CASTILLA es un instituto de titularidad pública, dependiente de la Junta de Castilla y León, que educa a alumnos y alumnas de Educación Secundaria Obligatoria (ESO), Bachillerato (BACH) y Formación Profesional en todos sus niveles: Ciclos Formativos de Grado Medio (CFGM), Ciclos formativos de Grado Superior (CFGS) y Formación Profesional de Grado Básico (FP Básica).
Nuestro centro se encuentra en la localidad de Villarcayo, en la comarca de las Merindades, y se ubica junto al parque El Soto.
El centro está compuesto por cuatro edificios, tres de los cuales comparten ubicación y el cuarto es el antiguo emplazamiento del colegio Princesa de España, donde está ubicada la familia profesional de Cocina y Restauración.

2. COMPETENCIAS Y OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

2.1. Unidades de competencia

No tiene asociadas unidades de competencia.

2.2. Competencias profesionales, personales y sociales

No tiene asociadas competencias profesionales, personales y sociales.

2.3. Objetivos generales

No tiene asociados objetivos generales.

2.4. Duración del módulo

34 horas en periodos de 1 hora semanal

3.CONTENIDOS BÁSICOS

A modo orientativo, se establece la siguiente propuesta de contenidos:

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

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

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

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

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

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

7. PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL
   a. Introducción.
   b. Los objetivos del proyecto.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

c. El valor del negocio.
d. Gestión de proyectos.
e. Identificación de obstáculos.
f. Asignación de responsabilidades.
g. Gestión del cambio.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

De la suma ponderada de cada resultado de aprendizaje y criterio de evaluación se obtendrá la calificación del módulo.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Unidad de trabajo
RA1. Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (*Information Technology*: tecnología de la información) y OT (*Operation Technology*: tecnología de operación) característicos. Ponderación: 16,66 %	a) Se ha descrito en qué consiste el concepto de digitalización. 2,38 % b) Se ha relacionado la implantación de la tecnología digital con la organización de las empresas. 2,38 % c) Se han establecido las diferencias y similitudes entre los entornos IT y OT. 2,38 % d) Se han identificado los departamentos típicos de las empresas que pueden constituir entornos IT. 2,38 % e) Se han seleccionado las tecnologías típicas de la digitalización en planta y en negocio. 2,38 % f) Se ha analizado la importancia de la conexión entre entornos IT y OT. 2.38 % g) Se han analizado las ventajas de digitalizar una empresa industrial de extremo a extremo. 2,38 %	☐ **Unidad 1:** Digitalización en los sistemas productivos.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Unidad de trabajo
RA2. Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones. Ponderación: 16,66 %	a) Se han identificado las principales tecnologías habilitadoras digitales. 2,38 % b) Se han relacionado las THD con el desarrollo de productos y servicios. 2,38 % c) Se ha relacionado la importancia de las THD con la economía sostenible y eficiente. 2,38 % d) Se han identificado nuevos mercados generados por las THD. 2,38 % e) Se ha analizado la implicación de THD tanto en la parte de negocio como en la parte de planta. 2,38 % f) Se han identificado las mejoras producidas debido a la implantación de las tecnologías habilitadoras en relación con los entornos IT y OT. 2,38 % g) Se ha elaborado un informe que relacione las tecnologías con sus características y áreas de aplicación. 2,38 %	☐ **Unidad 2:** Caracterización de tecnologías habilitadoras.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Unidad de trabajo
RA3. Identifica sistemas basados en *cloud*/nube y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales. Ponderación: 16,66 %	a) Se han identificado los diferentes niveles de la *cloud*/nube. 3,33 % b) Se han identificado las principales funciones de la *cloud*/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros). 3,33 % c) Se ha descrito el concepto de *edge computing* y su relación con la *cloud*/nube. 3,33 % d) Se han definido los conceptos de *fog* y *mist* y sus zonas de aplicación en el conjunto. 3,33 % e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la *cloud*/nube en los sistemas conectados. 3,33 %	☐ **Unidad 3:** Computación en la nube.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Unidad de trabajo
RA4. Identifica aplicaciones de la IA (inteligencia artificial) en entornos del sector donde está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación. Ponderación: 16,66 %	a) Se ha identificado la importancia de la IA en la automatización de procesos y su optimización. 2,77 % b) Se ha relacionado la IA con la recogida masiva de datos (*Big data*) y su tratamiento (análisis) con la rentabilidad de las empresas. 2,77 % c) Se ha valorado la importancia presente y futura de la IA. 2,77 % d) Se han identificado los sectores con implantación más relevante de IA. 2,77 % e) Se han identificado los lenguajes de programación en IA. 2,77 % f) Se ha descrito como influye la IA en el sector del título. 2,77 %	☐ **Unidad 4:** Inteligencia artificial.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Unidad de trabajo
RA5. Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales. Ponderación: 16,66 %	a) Se ha establecido la diferencia entre dato e información. 1,85 % b) Se ha descrito el ciclo de vida del dato. 1,85 % c) Se ha identificado la relación entre *big data*, análisis de datos, *machine/ deep learning* e inteligencia artificial. 1,85 % d) Se han descrito las características que definen *big data*. 1,85 % e) Se han descrito las etapas típicas de la ciencia de datos y su relación en el proceso. 1,85 % f) Se han descrito los procedimientos de almacenaje de datos en la *cloud*/nube. 1,85 % g) Se ha descrito la importancia del *cloud computing*. 1,85 % h) Se han identificado los principales objetivos de la ciencia de datos en las diferentes empresas. 1,85 % i) Se ha valorado la importancia de la seguridad y su regulación en relación con los datos. 1,85 %	☐ **Unidad 5:** *Big data*. ☐ **Unidad 6:** Ciberseguridad.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Unidad de trabajo
RA6. Desarrolla un proyecto de transformación digital de una empresa de un sector relacionado con el título, teniendo en cuenta los cambios que se deben producir en función de los objetivos de la empresa. Ponderación: 16,66 %	a) Se han identificado los objetivos estratégicos de la empresa. 1.515% b) Se han identificado y alineado las áreas de producción/negocio y de comunicaciones. 1,515 % c) Se han identificado las áreas susceptibles de ser digitalizadas. 1,515 % d) Se ha analizado el encaje de AD (áreas digitalizadas) entre sí y con las que no lo están. 1,515 % e) Se han tenido en cuenta las necesidades presentes y futuras de la empresa. 1,515 % f) Se han relacionado cada una de las áreas con la implantación de las tecnologías. 1,515 % g) Se han analizado las posibles brechas de seguridad en cada una de las áreas. 1,515 % h) Se ha definido el tratamiento de los datos y su análisis. 1,515 % i) Se ha tenido en cuenta la integración entre datos, aplicaciones, plataformas que los soportan, entre otros. 1,515 % j) Se han documentado los cambios realizados en función de la estrategia. 1,515 % k) Se han tenido en cuenta la idoneidad de los recursos humanos. 1,515 %	☐ **Unidad 7:** Proyecto de transformación digital.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

5. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Para asegurar los resultados de aprendizaje y poder aplicar los criterios de evaluación como establece la normativa vigente, es necesario contar con los siguientes recursos:

- ☐ Aula con dispositivos informáticos y conexión a internet.
- ☐ Aula que fomente el trabajo en grupo e individual.
- ☐ Apuntes profesor y/o Libro de texto *Digitalización aplicada a los sectores productivos.* Editorial Editex.
- ☐ Pizarra convencional, pizarra o panel digitales.

6. PROGRAMACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

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

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

MES	HORAS
SEPTIEMBRE	3
OCTUBRE	4
NOVIEMBRE	4
DICIEMBRE	2
1º EVALUACIÓN 15/16/17 DICIEMBRE 2026	13
DICIEMBRE	1
ENERO	3
FEBRERO	4
MARZO	4
2º EVALUACIÓN ENTES DE FFE 25 FEBRERO 2027	12
ABRIL	FFE
MAYO	FFE
JUNIO	FFE
3ª EVALUACIÓN.	20
ORDINARIA 15-16 JUNIO	
EXTRAORDINARIA 28 JUNIO	

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

7. ESTRATEGIA METODOLÓGICA GENERAL

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

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

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

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

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

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

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

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

- El alumno deberá realizar una serie de prácticas que dependerán de los contenidos de las unidades didácticas. Estas prácticas podrán ser individuales o en grupo. Además, se podrá proponer algún trabajo o actividad que englobe conocimientos de varias unidades didácticas para comprobar que los conocimientos han sido satisfactoriamente asimilados. Sería recomendable, al menos, un trabajo o actividad por cada evaluación.

8.ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

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

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

- **Alumnos con necesidades educativas especiales:**
  - **Alumnos con trastornos graves de conducta:**

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

    - Modificar la ubicación en clase.
    - Repetición individualizada de algunas explicaciones.
    - Propuesta de actividades complementarias que sirvan de apoyo.
    - Potenciar la participación en clase.
    - Propuesta de interrogantes para potenciar la curiosidad y con ello el aprendizaje.

  - **Alumnos con discapacidad física.**

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

- **Alumnos con altas capacidades intelectuales:**

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

- **Alumnos con integración tardía al sistema educativo español:**
  - **Alumnos con graves carencias lingüísticas:**

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

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

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

9. EVALUACIÓN GENERAL

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

- **Evaluación inicial o diagnóstica.** Se realiza al comienzo del proceso para obtener información sobre la situación de cada alumno y alumna, y para detectar la presencia de dificultades que actúen como obstáculos para el aprendizaje posterior. Asimismo, también tendrá lugar al inicio de cada unidad de trabajo a fin de identificar los conocimientos previos, expectativas, intereses y motivaciones del alumnado sobre el tema.
- **Evaluación procesual o formativa.** Permite ir ajustando el proceso de aprendizaje del alumnado. Es un tipo de evaluación que pretende regular, orientar y corregir el proceso educativo, al proporcionar una información constante que permitirá mejorar tanto los procesos como los resultados de la intervención educativa. Es, por tanto, la más apropiada para tener una visión de las dificultades y de los procesos que se van obteniendo en cada caso. Con la información disponible se valora si se avanza adecuadamente hacia la consecución de los objetivos planteados. Si en algún momento se detectan dificultades en el proceso, se tratará de averiguar las causas y, en consecuencia, adaptar las actividades de enseñanza- aprendizaje.
- **Evaluación final** Se trata de valorar la consecución de los resultados de aprendizaje. Se realizará al terminar cada unidad de trabajo y al finalizar el curso.

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

- Observación directa alumno/a: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
- Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
- Realización de actividades individuales y en grupo.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

- Elaboración de ejercicios prácticos.
- Realización de pruebas y controles periódicos.
- Prueba escrita al final de la unidad o juntando varias unidades.

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

Se llevarán a cabo:

- **Pruebas escritas:** cuestiones y test. 60% de la nota
- **Prácticas:** actividades realizadas de forma individual o en grupo por cada alumno/a. 40% de la nota

- La evaluación se estructura de la siguiente forma según establece la ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.
- La evaluación será continua y se requerirá la asistencia regular a las clases y actividades programadas para este módulo profesional.
- Los profesores de los módulos realizarán una evaluación inicial dada la posible diversidad de partida del alumnado. En la sesión de evaluación inicial el profesor tutor proporcionará al equipo educativo la información necesaria para orientar el proceso de enseñanza aprendizaje. No califica para la nota final.
- Se realizará una evaluación por trimestre. Las calificaciones trimestrales serán tenidas en cuenta en la primera sesión de evaluación final de primer curso para no perder el referente de la evaluación continua.
- La evaluación del tercer trimestre coincidirá con la primera sesión de evaluación final de primer curso.
- Los profesores llevarán a cabo una evaluación final que se realizará en el mes de junio y en ella se decidirá qué alumnado promociona a segundo curso.
- En el mes de junio se realizará la segunda sesión de evaluación final de primer curso y en ella se llevará a cabo la evaluación y calificación de módulos suspensos en la convocatoria de junio y se decidirá si promociona a segundo o repiten curso.
- La asistencia a clase es necesaria y obligatoria para el seguimiento del módulo, pudiendo perder el derecho de evaluación continua si el número de faltas no justificadas superan el 20%.
- La evaluación tendrá un carácter continuo por lo que se realizará a lo largo de todo el proceso formativo del alumnado.
- La evaluación conllevará la emisión de una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

- La calificación del módulo será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Si el módulo profesional no está superado se calificará de uno a cuatro y si el módulo profesional está superado de cinco a diez.
- La asistencia a clase es necesaria y obligatoria para el seguimiento del módulo, pudiendo perder el derecho de evaluación continua si el número de faltas no justificadas superan el 20% del total de las horas de cada módulo.
- HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN.
- Trabajo diario recogido en rúbrica cuaderno del profesor.
- Los contenidos se evaluarán mediante un examen tipo test o preguntas cortas.
- La parte práctica se evalúa mediante un examen práctico mediante rúbrica.
- Las alumnas o alumnos que no alcancen los contenidos necesarios podrían completar la adquisición de esos contenidos con un proyecto o trabajo de investigación.
- Trabajos entregados por Teams.

- El examen teórico se realizará, como norma general, uno por trimestre, pudiendo realizarlo en dos o tres veces. Las fechas de los exámenes no requerirán de previo aviso.
- Exámenes: podrán ser tipo test, preguntas corta o preguntas a desarrollar.
- TRABAJOS. Aparte de trabajos de investigación y tareas, La entrega en tiempo y forma de este será obligatoria.
- Para poder superar la evaluación habrá que obtener una puntuación de un cinco de media entre los apartados A-B.
- En caso contrario el alumno tiene que realizar la recuperación correspondiente.
- Cualquier situación detectada en que se hubiera realizado engaños o fraudes en exámenes, trabajos, tareas, etc…con cualquier medio (copias, chuletas, móviles…) será sancionada con el suspenso del examen con un cero. Si el alumno/a fuera reincidente tendría que recuperar esa evaluación en junio.
- Los trabajos especiales: respetando el tiempo estipulado para entregarlos. Solo será recogido un trabajo fuera de plazo si la falta es justificada y por alguno de los motivos que más adelante se reflejan en esta programación.
- En cada evaluación el profesor considerará la posibilidad de mejorar la calificación hasta un 10%, realizando puestas a punto de cocina, inspecciones de limpieza, pedidos economato, lecturas…de forma voluntaria.
- Las alumnas/os, qué por motivo justificado, no hayan podido realizar algún examen, contará con la posibilidad de recuperarlo según los criterios establecidos por la profesora. Si no se ha justificado debidamente, no tendrá derecho a su realización, pasaría directamente a la recuperación de la evaluación presente.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

- La calificación final del módulo para el alumno que asista regularmente a clase se calculará teniendo en cuenta las calificaciones trimestrales, para ello se realizará una media de las notas obtenidas en cada evaluación. Se podrá hacer media de las evaluaciones con un mínimo de un 4 en cada una de las evaluaciones, la calificación final deberá ser 5. Si no alcanzase el 5 de media, estará suspensa y deberá presentarse a la 1 ªevaluación final de junio, donde se le hará una recuperación por trimestres suspensos. Sino irá a la 2 ªfinal de Junio.
- A tenor de lo dispuesto en la ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre , y se conformidad con el artículo 51.1 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se consideran positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.
- El curso constará de tres evaluaciones. Al igual que la nota final del módulo, la de cada evaluación oscilará entre 1 y 10, dependiendo del grado de consecución de las actividades, y de los trabajos específicos de cada evaluación. Si la calificación es 5 o superior a 5, se considera aprobada la evaluación.
- En las recuperaciones, si se obtiene una nota de entre 5 y 7 se pondrá un 5 y entre 8 y 10 un 6.
- Por otra parte se aplicará un redondeo en aquellos casos en los que el nº de la nota no sea entero, quedando establecido lo siguiente:
- Se redondeará hacia arriba a partir de cinco décimas

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

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

Examen teórico 100%

9.1.Pérdida de evaluación continua:

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

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

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

9.2. Recuperación

Habrá una recuperación en cada evaluación en la parte conceptual, de los examenes (teóricos) suspensos en cada trimestre y la entrega de trabajos pendientes o suspensos.

En la final de junio se podrá recuperar la parte de cada evaluación no superada, solo en la parte teórica

9.3.Plan de recuperación para módulos para módulos pendientes

Los alumnos que hayan promocionado a 2º curso de GRADO SUPERIOR con este módulo suspenso en convocatorias anteriores, deberán examinarse de los contenidos mínimos especificados y concretados anteriormente en el apartado 5.1 de esta programación didáctica.

Las convocatorias oficiales para aprobar el módulo serán en marzo en 3ª convocatoria y en junio en 4ª. Los alumnos deberán realizar trabajos, resúmenes de los contenidos sobre los que se les va a evaluar para preparar los exámenes, y posteriormente serán evaluados mediante una prueba teórica-práctica. Los porcentajes de calificación de evaluación son:

100% examen teórico

9.4.Procedimiento y Plazos de Reclamaciones sobre las Calificaciones.

RECLAMACIONES A LAS NOTAS TRIMESTRALES Y FINALES:

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

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

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

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

Si, tras el proceso de revisión, procediera la modificación de alguna calificación final, el secretario

del centro público o el director del centro privado insertará, en los documentos del proceso de evaluación del alumno, la oportuna diligencia que irá visada por el director del centro público.

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

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

10.UNIDADES DE TRABAJO

El libro ***Digitalización aplicada a los sectores productivos*** se estructura en las siguientes unidades de trabajo:

UNIDAD DE TRABAJO 1. Digitalización en los sistemas productivos

OBJETIVOS

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

-Describir en qué consiste el concepto de digitalización.
-Relacionar la implantación de la tecnología digital con la organización de las empresas.
-Establecer las diferencias y similitudes entre los entornos IT y OT.
-Identificar los departamentos típicos de las empresas que pueden constituir entornos IT.
-Seleccionar las tecnologías típicas de la digitalización en planta y en negocio.
-Analizar la importancia de la conexión entre entornos IT y OT.
-Reconocer las ventajas de digitalizar una empresa industrial de extremo a extremo.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

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

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

Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.</td></tr>
</table>

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

UNIDAD DE TRABAJO 2. Caracterización de tecnologías habilitadoras

OBJETIVOS

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

-Identificar las principales tecnologías habilitadoras digitales.
-Relacionar las THD con el desarrollo de productos y servicios.
-Vincular la importancia de las THD con la economía sostenible y eficiente.
-Detectar nuevos mercados generados por las THD.
-Analizar la implicación de THD tanto en la parte de negocio como en la parte de planta.
-Identificar las mejoras producidas debido a la implantación de las tecnologías habilitadoras en relación con los entornos IT y OT.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Unidad de trabajo 2: Caracterización de tecnologías habilitadoras		Temporalización: 7 horas
Contenidos	**Resultado de aprendizaje y competencias**	**Criterios de evaluación**
1. Tecnologías habilitadoras digitales 2. Las THD en el desarrollo de productos y servicios 3. Las THD y la economía sostenible 3.1. Tipos de economía 3.2. Modelos de negocio sostenibles 3.3 Las THD en los modelos de negocio sostenibles 4. Mercados generados por las THD 5. THD emergentes	**RA2.** Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.	**CE2a)** Se han identificado las principales tecnologías habilitadoras digitales.
		CE2b) Se han relacionado las THD con el desarrollo de productos y servicios.
		CE2c) Se ha relacionado la importancia de las THD con la economía sostenible y eficiente.
		CE2d) Se han identificado nuevos mercados generados por las THD.
		CE2e) Se ha analizado la implicación de THD tanto en la parte de negocio como en la parte de planta.
		CE2f) Se han identificado las mejoras producidas debido a la implantación de las tecnologías habilitadoras en relación con los entornos IT y OT.
		CE2g) Se ha elaborado un informe que relacione, las tecnologías con sus características y áreas de aplicación.

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades individuales y grupales.
4. Elaboración de ejercicios prácticos.
5. Realización de pruebas y controles periódicos.
6. Prueba escrita al final de la unidad.
7. Resolución del reto profesional resuelto.

Metodología

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

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

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

UNIDAD DE TRABAJO 3. Computación en la nube

OBJETIVOS

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

-Conocer los diferentes niveles de la *cloud*/nube.

-Identificar las principales funciones de la *cloud*/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).

-Describir el concepto de *edge computing* y su relación con la *cloud*/nube.

-Definir los conceptos de *fog* y *mist* y sus zonas de aplicación en el conjunto.

-Reconocer las ventajas que proporciona la utilización de la *cloud*/nube en los sistemas conectados.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

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

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

Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.</td></tr>
</table>

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

UNIDAD DE TRABAJO 4. Inteligencia artificial

OBJETIVOS

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

-Identificar la importancia de la IA en la automatización de procesos y su optimización.

-Relacionar la IA con la recogida masiva de datos (*big data*) y su tratamiento (análisis) con la rentabilidad de las empresas.

-Valorar la importancia presente y futura de la IA.

-Identificar los sectores con implantación más relevante de IA.

-Describir cómo influye la IA en el sector del título.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

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

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

Se debe promover la participación activa del alumnado para favorecer la comprensión y expresión de los contenidos trabajados.</td></tr>
</table>

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

UNIDAD DE TRABAJO 5. *Big data*

OBJETIVOS

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

-Establecer la diferencia entre dato e información.

-Describir el ciclo de vida del dato.

-Identificar la relación entre *big data*, análisis de datos, machine/ *deep learning* e inteligencia artificial.

-Conocer las características que definen *big data*.

-Diferenciar las etapas típicas de la ciencia de datos y su relación en el proceso.

-Describir los procedimientos de almacenaje de datos en la *cloud*/nube.

-Conocer la importancia del *cloud computing*.

-Identificar los principales objetivos de la ciencia de datos en las diferentes empresas.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Unidad de trabajo 5: Big data		Temporalización: 6 horas
Contenidos	**Resultado de aprendizaje y competencias**	**Criterios de evaluación**
1. *Big data* 1.1. Antecedentes 1.2. Definición y características 1.3. Dato vs. información 2. Ciclo de vida del dato 3. Ciencia de datos (*Data science*) 4. Análisis de datos (*Data analytics*) 5. Almacenamiento de *big data* 6. Aplicación de *big data* en las empresas 6.1. Casos de éxito	**RA5.** Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.	**CE5a)** Se ha establecido la diferencia entre dato e información.
		CE5b) Se ha descrito el ciclo de vida del dato.
		CE5c) Se ha identificado la relación entre *big data*, análisis de datos, machine/ *deep learning* e inteligencia artificial.
		CE5d) Se han descrito las características que definen *big data*.
		CE5e) Se han descrito las etapas típicas de la ciencia de datos y su relación en el proceso.
		CE5f) Se han descrito los procedimientos de almacenaje de datos en la *cloud*/nube.
		CE5g) Se ha descrito la importancia del *cloud computing*.
		CE5h) Se han identificado los principales objetivos de la ciencia de datos en las diferentes empresa

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades individuales y grupales.
4. Elaboración de ejercicios prácticos.
5. Realización de pruebas y controles periódicos.
6. Prueba escrita al final de la unidad.
7. Resolución del reto profesional resuelto.

Metodología

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

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

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

UNIDAD DE TRABAJO 6. Ciberseguridad

OBJETIVOS

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

-Conocer la importancia de la seguridad y privacidad de los datos.

-Realizar un adecuado tratamiento de los datos, prestando especial atención a los datos de carácter personal.

-Identificar los procedimientos de protección de la información, así como de su tratamiento seguro.

-Reconocer las principales amenazas sobre los activos digitales de una empresa.

-Realizar una correcta gestión del acceso a la información y al puesto de trabajo.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Unidad de trabajo 6: Ciberseguridad		Temporalización: 7 horas
Contenidos	**Resultado de aprendizaje y competencias**	**Criterios de evaluación**
1. Seguridad y privacidad de la información 1.1. La seguridad de la información 1.2. La privacidad de la información 2. Tratamiento de la información 2.1. Clasificación de la información 2.2. Protección de la información 3. Almacenamiento de la información 3.1. Copias de seguridad 3.2. Borrado seguro de la información 4. Principales amenazas 4.1. *Phishing* 4.2. *Malware* 5. Contraseñas 5.1. Buenas prácticas 5.2. Autenticación multifactor 6. Protección del puesto de trabajo	**RA5.** Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.	**CE5i)** Se ha valorado la importancia de la seguridad y su regulación en relación con los datos.

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades individuales y grupales.
4. Elaboración de ejercicios prácticos.
5. Realización de pruebas y controles periódicos.
6. Prueba escrita al final de la unidad.
7. Resolución del reto profesional resuelto.

Metodología

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

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

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

UNIDAD DE TRABAJO 7. Proyecto de transformación digital

OBJETIVOS

Al finalizar esta unidad el alumnado debe ser capaz de:

-Identificar los objetivos estratégicos de la empresa.

-Identificar y alinear las áreas de producción/negocio y de comunicaciones.

-Identificar las áreas susceptibles de ser digitalizadas.

-Analizar el encaje de AD (áreas digitalizadas) entre sí y con las que no lo están.

-Tener en cuenta las necesidades presentes y futuras de la empresa.

-Relacionar cada una de las áreas con la implantación de las tecnologías.

-Analizar las posibles brechas de seguridad en cada una de las áreas.

-Definir el tratamiento de los datos y su análisis.

-Tener en cuenta la integración entre datos, aplicaciones, plataformas que los soportan, entre otros.

-Documentar los cambios realizados en función de la estrategia.

-Tener en cuenta la idoneidad de los recursos humanos.

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

Metodología

La unidad 7 comienza con una propuesta inicial que permita evaluar los conocimientos previos del alumnado y así dirigir su conocimiento hacia lo nuevo. A lo largo del tema se desarrolla el contenido integrando actividades y casos prácticos relativos al mismo.

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

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

11. Recuperación ordinaria del módulo

Recuperación de evaluaciones

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

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

Recuperación de alumnos que han perdido el derecho a evaluación continua

El módulo objeto de esta programación pertenece a un ciclo de modalidad presencial. Para que la evaluación sea considerada continua la asistencia a clase debe ser obligatoria, regular y continuada.
Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por superar el 25% de faltas injustificadas respecto de la duración total del módulo, realizarán una prueba global con el objeto de comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para el módulo y que se regirá por los mismos criterios de calificación expuestos anteriormente, y en base a ella se calificará al alumno en la primera sesión de evaluación ordinaria.

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

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

C/ El Soto, s/n 09550 - VILLARCAYO (Burgos) - Tel.: 947 13 12 67 Fax: 947 13 21 46

12.RECURSOS DIDÁCTICOS, ORGANIZACIÓN DE ESPACIOS Y AGRUPAMIENTOS

12.1 RECURSOS MATERIALES

Denominación	Ubicación	Observaciones
Pizarra, pizarra interactiva, rotuladores…	Aula DC2	

12.2.RECURSOS AUDIOVISUALES

Denominación	Ubicación	Observaciones
Pizarra interactiva	Aula DC2	

12.3.RECURSOS INFORMÁTICOS

Denominación	Ubicación	Observaciones
9 Ordenadores (*los alumnos pueden utilizar sus portátiles personales en caso de que sean necesarios).	SALA PATIO	

12.4. RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS

Se seguirá el siguiente libro: Mc Graw Hill

-Digitalización aplicada a los sectores productivos (editorial).

13. PLAN DE LECTURA

- Lectura de blogs, foros, etc… relacionados con los sistemas de telefonía.
- Lectura de revistas y artículos periodísticos sobre el contenido del modulo.
- Lectura de los distintos reglamentos existentes sobre redes de telefonía en España.
- Lectura e interpretación de los datasheet de los componentes electrónicos y telefónicos.

14. FP DUAL

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

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

15.CONCLUSIÓN

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.