IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

ANEXO

PROGRAMACIONES 2 CFGM

COCINA Y GASTRONOMÍA

2026-2027

IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR – CARTAGENA

INNOVACION EN COCINA SOSTENIBLE 2026-2027

Profesora: María López Giralda

ÍNDICE

1.IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO: 2
1.1 Marco legal 2
1.2. Contextualización del ciclo formativo 2
1.4. Contextualización del módulo profesional 3
1.5. Contextualización del alumnado 4
2. OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD SOCIALES DEL CICLO 4
2.1. Objetivos generales del ciclo formativo 5
2.2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo 6
2.3. Competencias profesionales, personales y sociales a los que contribuye el módulo 6
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MODULO PROFESIONAL..... 7
3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación 7
4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES. 9
4.1. Unidades de trabajo/didácticas. 9
5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS. 13
Resultado de Aprendizaje compartido con la empresa 15
6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA. 16
6.1 Principios metodológicos 16
6.2 Organización metodológica de las sesiones 16
6.3 Estrategias metodológicas 17
6.4 Atención a la diversidad 17
6.5 Relación con la metodología del ciclo formativo 17
La metodología de este módulo se coordina con la del resto de módulos del ciclo (Técnicas Culinarias, Preelaboración y Conservación de Alimentos, Procesos Básicos de Pastelería y Repostería, Seguridad e Higiene), garantizando la coherencia pedagógica y el desarrollo progresivo de las competencias profesionales, personales y sociales del título..... 17
6.6. Agrupamientos..... 17
En el aula de referencia, según la actividad, se barajarán distintos tipos de agrupamientos: 17
Individualizado, por parejas, en pequeños grupos y el grupo-clase..... 17
6.7. Espacios..... 17
7. EVALUACIÓN 18
7.1. El proceso de evaluación 18
7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje..... 19
7.3. Criterios de evaluación 20
7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación 20
7.5 Criterios de Calificación 21
7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria 26
7.7. Actividades de recuperación para pendientes. 27
7.8. Evaluación de la práctica docente 28
7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres 29
8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 29
8.2. Recursos digitales y audiovisuales 30
8.3. Recursos bibliográficos y documentales..... 30
8.4. Recursos del entorno 30
9. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO..... 30
10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES: 31

1.IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO:

Dentro del modelo educativo español, la Programación Didáctica es un instrumento básico para llevar a cabo un proceso educativo coherente, sistemático y estructurado. Es un documento que guía la actividad docente, y servirá para la consecución de los objetivos generales correspondientes a un perfil profesional.

1.1 Marco legal

La programación didáctica que a continuación se desarrolla se ajusta a la LOE: Ley orgánica, 2/2006 de 3 de mayo, de Educación y a las modificaciones incluidas en la LOMLOE: Ley orgánica, 3/2020, de 29 de diciembre, de Educación. Con el fin de asegurar una formación común y garantizar la validez de los títulos correspondientes, el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, fijará, en relación con los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación, los aspectos básicos del currículo, que constituyen las enseñanzas mínimas. Para la Formación Profesional fijará así mismo los resultados de aprendizaje correspondientes a las enseñanzas mínimas.

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Esta ley da cobertura reglamentaria a la concreción de la flexibilización y accesibilidad del sistema de Formación Profesional, para que las administraciones responsables del desarrollo de las políticas en materia de Formación Profesional y su gestión desde cada comunidad autónoma trabajen conjuntamente, garantizando una oferta suficiente y adecuada, tanto para estudiantes como para personas trabajadoras, en todos y cada uno de los Grados previstos en el sistema, permitiendo el establecimiento de itinerarios formativos, que les acompañen, desde antes de acabar su escolaridad obligatoria y a lo largo de su vida laboral, y que concluya en la generalización de una nueva cultura del aprendizaje.

- RD 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Este real decreto viene a establecer la ordenación del Sistema de Formación Profesional, que garantice un régimen de formación y acompañamiento profesionales, sirva al fortalecimiento y sostenibilidad de la economía, 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 a las competencias demandadas por el mundo laboral, desde la necesaria confluencia y trabajo conjunto y compartido de las administraciones responsables en esta materia en cada una de las comunidades y ciudades autónomas.

1.2. Contextualización del ciclo formativo

El ciclo formativo de **Técnico en Cocina y Gastronomía** se enmarca en la familia profesional de Hostelería y Turismo. Este ciclo tiene una duración total de 2000 horas, distribuidas en dos cursos académicos, y capacita al alumnado para desarrollar actividades profesionales en el ámbito de la cocina, la restauración y los servicios de hostelería.
La titulación habilita para ejercer funciones como:

- Cocinero/a o ayudante de cocina.
- Jefe/a de partida o responsable de área.
- Responsable de producción culinaria sostenible en establecimientos de restauración o colectividades.

El módulo *Innovación en Cocina Sostenible* se incluye como módulo obligatorio en el segundo curso del ciclo y contribuye a la consecución de las competencias relacionadas con la sostenibilidad, la eficiencia y la innovación gastronómica.

Código R.D.	Módulo / Proyecto	Horas	1º curso	2ºcurso	Centro	Empresa
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	210	6		170	40
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2		55	15
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	265	8		215	50
0047	Técnicas culinarias	285	8		230	55
1709	Itinerario personal para la Empleabilidad I	90	3		90	0
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos	30	1		30	0
0156	Inglés profesional (GM)	70	2		70	0
0028	Postres en restauración	285		9	170	115
0045	Ofertas gastronómicas	135		4	80	55
0048	Productos culinarios	350		11	210	140
HT02	Innovacion en cocina sostenible	80		2	50	30
1710	Itinerario personal para la Empleabilidad II	50		2	50	0
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1	30	0
1713	Proyecto Intermodular	50		1	50	0
	Total	2000	30	30	1500	500

1.4. Contextualización del módulo profesional

Nombre del módulo	**Innovación en Cocina Sostenible**
Código	HT02
Ciclo Formativo	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Curso	2º curso
Duración total	80 horas
Fase de centro	50 horas (impartidas en aula-taller y aula TIC)
Fase de empresa	30 horas (actividades formativas complementarias)
Normativa	Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,

De acuerdo con la *Disposición Quinta* de la normativa autonómica sobre la implantación de los módulos optativos en Formación Profesional (CARM, julio de 2025), el módulo **HT02 –**

Innovación en Cocina Sostenible forma parte de la optatividad regulada en el artículo 102 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

- Tiene una duración de **80 horas anuales (2 horas semanales)** y se imparte en **segundo curso**.
- Es de carácter **dualizado**, combinando **formación en el centro (50 h)** y **formación en empresa (30 h)**.
- La fase de centro deberá abordar el **100 % de los resultados de aprendizaje**, mientras que la fase de empresa **complementará y afianzará el aprendizaje adquirido**.
- Los **resultados de aprendizaje y criterios de evaluación** del módulo tienen carácter prescriptivo y deben desarrollarse íntegramente en la programación didáctica.
- Los **contenidos curriculares** tendrán carácter orientativo y podrán contextualizarse según el entorno productivo del centro.
- La atribución docente corresponde al profesorado con **especialidad de Cocina y Pastelería**, conforme al currículo del ciclo formativo.

El módulo de *Innovación en Cocina Sostenible* mantiene una relación directa con:

- **Técnicas culinarias:** en la aplicación de métodos de cocción eficientes y de bajo impacto.
- **Preelaboración y conservación de alimentos:** en la gestión del aprovechamiento y control de mermas.
- **Procesos básicos de pastelería y repostería:** en la innovación con materias primas locales y sostenibles.
- **Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos:** en la gestión segura y responsable de los recursos.
- **Sostenibilidad aplicada al sistema productivo:** como complemento conceptual y técnico del módulo.

1.5. Contextualización del alumnado

El presente curso 2026/2027 supone el inicio de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller−obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula taller. En el primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de 6 alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los 19 y 27 años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos,

algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as proceden de Enseñanza Obligatoria (ESO) o se han reincorporado a la enseñanza tras un periodo de trabajo o al encontrarse en desempleo. El alumnado reside en La Manga del Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

2. OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD SOCIALES DEL CICLO

Los objetivos generales están recogidos en el artículo 9 del R.D. 1396/2007 y describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo. Por lo tanto, tratan de los resultados alcanzados una vez completado el proceso de aprendizaje. Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes para ejercer su actividad como:

● Cocinero.

- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

2.1. Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales son las capacidades terminales que se esperan hayan adquirido los alumnos al final del ciclo formativo. La adquisición de dichos objetivos generales garantiza la consecución de las competencias profesionales, personales y sociales por parte del alumnado. Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes para ejercer su actividad en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Los objetivos generales del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía son (**Real Decreto 1396/2007**, de 29 de octubre):

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo

La contribución del módulo de "Innovación en cocina sostenible" a la consecución de los objetivos generales del ciclo formativo

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

2.3. Competencias profesionales, personales y sociales a los que contribuye el módulo

Son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que el alumnado debe adquirir mediante el desarrollo del módulo, y que le capacitan tanto para el desempeño eficaz en el entorno laboral como para su inserción, permanencia y progresión en el empleo:

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicándolos métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

Las Unidades de Trabajo desarrolladas en esta programación tratan de dar respuesta, en su parte correspondiente, a esa competencia general y esos objetivos generales.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MODULO PROFESIONAL

3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación

Los objetivos del módulo "Innovación en cocina sostenible" expresados en términos de Resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los Resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

Resultado de Aprendizaje		Ponderación (%)
RA1: Ingredientes sostenibles y biodiversidad		20 %
RA2: Reducción de desperdicio alimentario		25 %
RA3: Técnicas avanzadas en cocina sostenible		25 %
RA4: Maquinaria innovadora y técnicas sostenibles		30 %
Total		**100 %**

Resultados de Aprendizaje (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
RA1. Trabajar con ingredientes que respeten la sostenibilidad y biodiversidad en la cocina.	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad. b) Se han evaluado los impactos de diferentes prácticas de ganadería y pesca en el bienestar animal y la biodiversidad. c) Se han desarrollado elaboraciones que integren ingredientes respetuosos con la biodiversidad.
RA2. Reducir el desperdicio y residuo alimentario con técnicas y estrategias de nueva tendencia en cocina sostenible.	a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina. b) Se han implementado estrategias eficaces para el manejo y reciclaje de residuos. c) Se ha equilibrado el uso de proteínas vegetales y animales en la planificación de menús. d) Se han promovido prácticas de seguridad alimentaria y dietas saludables. e) Se ha demostrado el conocimiento y la

	aplicación de la temporada y proximidad en la selección de ingredientes.
RA3. Elaborar productos culinarios, seleccionando y aplicando técnicas avanzadas en cocina sostenible.	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas encaminadas a la cocina sostenible: fermentados, cocina al vacío, brasas, liofilización, infusión, etc. b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final. c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado y verificado las tareas de organización y secuenciación de las técnicas avanzadas de cocina sostenible. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
RA4. Integrar maquinaria innovadora y técnicas sostenibles en la cocina, aplicando los principios de pureza, sencillez y frescura alimentaria.	a) Se ha identificado y descrito el funcionamiento y aplicaciones de maquinaria innovadora como: Occo, Rotavapor, Girovap, liofilizadores, deshidratadores, termocirculadores e impresoras 3D. b) Se han aplicado correctamente estas tecnologías en la elaboración de recetas que reflejen los principios de pureza, sencillez y frescura. c) Se ha analizado el impacto de estas tecnologías en la eficiencia energética y la reducción de residuos. d) Se han desarrollado y evaluado elaboraciones sostenibles utilizando maquinaria innovadora. e) Se han promovido prácticas culinarias que apoyen a pequeños agricultores, pescadores y productores locales. f) Se han implementado protocolos de higiene y seguridad en el uso de estas tecnologías. g) Se ha participado en talleres y demostraciones prácticas, aplicando las técnicas aprendidas y evaluando su efectividad.

4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES.

Los contenidos son el instrumento que en el proceso de aprendizaje van a permitir alcanzar los Resultados de aprendizaje propuestos anteriormente. Éstos queden estructurados en las **8 Unidades** de Trabajo que se detallan con posterioridad:

4.1. Unidades de trabajo/didácticas.

A continuación, se exponen cada una de las Unidades de Trabajo, desarrollando en ellas los resultados de aprendizajes y sus respectivos criterios de evaluación, así como los **contenidos básicos curriculares.**

Tema / Unidad de Trabajo	Título	Contenidos principales	Resultados de Aprendizaje relacionados
UT1 / Tema 1	Producto local, biodiversidad y producción sostenible	Productos de proximidad y temporada de la Región de Murcia. Biodiversidad, variedades autóctonas, ganadería y pesca sostenibles, bienestar animal y trazabilidad.	RA1 – RA2
UT2 / Tema 2	Proteínas vegetales	Legumbres, cereales y alternativas proteicas vegetales. Elaboración de seitán, técnicas culinarias, equilibrio nutricional y beneficios ambientales.	RA2
UT3 / Tema 3	Cocina de aprovechamiento integral	Reducción del desperdicio alimentario, aprovechamiento de subproductos, cocina de residuo mínimo, reutilización de pieles de cítricos y hierbas aromáticas, elaboración de vermut artesanal y gestión de residuos.	RA2
UT4 / Proyecto práctico 1	Diseño y elaboración de un menú vegano sostenible	Proyecto «Raíces Vegetales». Diseño de un menú murciano vegano de cuatro pases. Selección de ingredientes, fichas técnicas, escandallos, elaboración y presentación.	RA1 – RA2
UT5 / Tema 4	Fermentados y germinados	Fermentación láctica, chucrut, hortalizas fermentadas, germinación de legumbres, control de procesos, seguridad alimentaria y aplicaciones gastronómicas.	RA3
UT6 / Tema	Encurtidos y	Encurtidos rápidos, conservación	RA3

5	conservas	mediante acidificación, conservas refrigeradas, aprovechamiento de excedentes, etiquetado y almacenamiento seguro.	
UT7 / Tema 6	Deshidratación y aprovechamiento alimentario	Deshidratación de frutas, hortalizas y hierbas aromáticas. Elaboración de polvos vegetales, aprovechamiento de excedentes y eficiencia energética.	RA3 – RA4
UT8 / Proyecto práctico 2	Innovación y aplicación gastronómica	Proyecto «La Despensa Viva». Cocina al vacío, termocirculador, deshidratador y maquinaria innovadora. Diseño, elaboración y presentación de propuestas gastronómicas sostenibles.	RA3 – RA4

RA	UT1	UT2	UT3	UT4	UT5	UT6	UT7	UT8
RA1	**X**	**X**	**X**		**X**			
RA2			**X**	**X**	**X**	**X**		
RA3						**X**	**X**	
RA4								**X**

- **Unidad didáctica 1: Ganadería y pesca sostenible**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA1	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad. b) Se han evaluado los impactos de diferentes prácticas de ganadería y	Ganadería regenerativa. Certificaciones de bienestar animal. Pesca sostenible. Impacto ambiental de la ganadería y la pesca.

	pesca en el bienestar animal y la biodiversidad. c) Se han desarrollado elaboraciones que integren ingredientes respetuosos con la biodiversidad.	

- **Unidad didáctica 2: Biodiversidad y gastronomía**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA1	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad. b) Se han evaluado los impactos de diferentes prácticas de ganadería y pesca en el bienestar animal y la biodiversidad. c) Se han desarrollado elaboraciones que integren ingredientes respetuosos con la biodiversidad.	Concepto de biodiversidad. Variedades locales y autóctonas. Beneficios de la biodiversidad en la cocina. Ingredientes de la Región de Murcia.

- **Unidad didáctica 3: Técnicas culinarias que preservan la biodiversidad**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA1, RA2	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad. a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina. e) Se ha demostrado el conocimiento y la aplicación de la temporada y proximidad en la selección de ingredientes.	Cocina de aprovechamiento. Ingredientes de temporada. Fermentación y biodiversidad microbiana. Reducción del desperdicio alimentario.

- **Unidad didáctica 4: Alternativas vegetales y Estrella Michelin Verde**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA2	a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio	Proteínas vegetales y animales. Técnicas culinarias con

	alimentario en la cocina. c) Se ha equilibrado el uso de proteínas vegetales y animales en la planificación de menús. d) Se han promovido prácticas de seguridad alimentaria y dietas saludables.	vegetales. Beneficios ambientales y de salud. Restaurantes con Estrella Michelin Verde.

- **Unidad didáctica 5: Proyecto práctico 1 – Menú sostenible**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA1, RA2	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad. b) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina. e) Se ha demostrado el conocimiento y la aplicación de la temporada y proximidad en la selección de ingredientes.	Diseño de menús sostenibles. Aplicación práctica de los contenidos de las unidades anteriores. Evaluación del impacto ambiental del menú.

- **Unidad didáctica 6: Técnicas para reducir el desperdicio alimentario**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA2, RA3	a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina. b) Se han implementado estrategias eficaces para el manejo y reciclaje de residuos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Aprovechamiento integral. Prolongación de la vida útil. Conservación y regeneración de alimentos. Gestión de residuos alimentarios.

- **Unidad didáctica 7: Técnicas culinarias avanzadas en cocina sostenible**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos

RA3	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas encaminadas a la cocina sostenible: fermentados, cocina al vacío, brasas, liofilización, infusión, etc. b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Fermentados, sous-vide, brasas, liofilización e infusión. Organización de tareas y procesos. Relación técnica-producto. Conservación sostenible.

- **Unidad didáctica 8: Innovación y sostenibilidad en la cocina**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA4	a) Se ha identificado y descrito el funcionamiento y aplicaciones de maquinaria innovadora. b) Se han aplicado correctamente estas tecnologías en la elaboración de recetas. g) Se ha participado en talleres y demostraciones prácticas, aplicando las técnicas aprendidas y evaluando su efectividad.	Pureza, sencillez y frescura alimentaria. Maquinaria innovadora: Occo, Rotavapor, Girovap. Comunidad culinaria global. Recetas sostenibles e innovadoras.

5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

La distribución temporal del módulo Innovación en Cocina Sostenible (HT02) se ha planificado teniendo en cuenta la secuencia lógica de los contenidos, la progresión de los Resultados de Aprendizaje (RA), la coordinación con otros módulos del ciclo y la integración de la fase de formación en empresa.

El módulo tiene una duración total de 80 horas: 50 horas en el centro educativo y 30 horas en empresa, distribuidas en dos trimestres.

Trimestre	Semanas	Unidad Didáctica / Tema	Contenidos principales	Resultados de aprendizaje relacionados
1.º	1–2	UT1. Producto local, biodiversidad y producción sostenible	Productos de proximidad y temporada de la Región de Murcia. Biodiversidad, variedades autóctonas, ganadería y pesca sostenibles, bienestar animal y trazabilidad.	RA1 – RA2
1.º	3–4	UT2. Proteínas vegetales	Legumbres, cereales y alternativas proteicas vegetales. Elaboración de seitán, equilibrio nutricional y beneficios ambientales.	RA2
1.º	5–6	UT3. Cocina de aprovechamiento integral	Reducción del desperdicio alimentario, aprovechamiento de subproductos, gestión de residuos y elaboración de vermut artesanal con pieles de cítricos y hierbas aromáticas.	RA2
1.º	7–10	UT4. Diseño y elaboración de un menú vegano sostenible	Proyecto «Raíces Vegetales». Diseño, planificación y elaboración de un menú murciano vegano de cuatro pases. Fichas técnicas, escandallos, aprovechamiento y presentación.	RA1 – RA2
2.º	1–3	UT5. Fermentados y germinados	Fermentación láctica, elaboración de chucrut y hortalizas fermentadas, germinación de legumbres, control de procesos y seguridad alimentaria.	RA3
2.º	4–5	UT6. Encurtidos y conservas	Encurtidos rápidos, conservación mediante	RA3

			acidificación, conservas refrigeradas, aprovechamiento de excedentes, etiquetado y almacenamiento seguro.	
2.º	6–7	UT7. Deshidratación y aprovechamiento alimentario	Deshidratación de frutas, hortalizas y hierbas aromáticas. Elaboración de polvos vegetales, aprovechamiento integral y eficiencia energética.	RA3 – RA4
2.º	8–10	UT8. Innovación y aplicación gastronómica	Proyecto «La Despensa Viva». Cocina al vacío, termocirculador, deshidratador y maquinaria innovadora. Diseño, elaboración y presentación de propuestas gastronómicas sostenibles.	

- Distribución horaria general del módulo (50 horas en centro)

Trimestre	Horas aproximadas	Unidades didácticas
1º trimestre	25 h	UD1 – UD5
2º trimestre	25 h	UD6 – UD9

Total: 50 horas en centro + 30 horas de formación en empresa = 80 horas

- Justificación de la secuenciación

La secuencia temporal permite un aprendizaje progresivo:

- En el primer trimestre, se introducen los fundamentos de sostenibilidad, biodiversidad y aprovechamiento alimentario, consolidando el RA1 y RA2 mediante actividades prácticas y un proyecto de menú sostenible.
- En el segundo trimestre, se profundiza en la aplicación de técnicas avanzadas y en la integración de maquinaria innovadora (RA3 y RA4), preparando al alumnado para la fase de empresa, donde podrán aplicar lo aprendido en contextos reales de cocina sostenible.

Resultado de Aprendizaje compartido con la empresa

Resultado de Aprendizaje	Justificación de su desarrollo en empresa
RA3. ***Elaborar productos culinarios, seleccionando y aplicando técnicas***	Permite aplicar en un entorno profesional real las técnicas avanzadas (fermentados, sous-vide,

avanzadas en cocina sostenible.	infusiones, brasas, etc.), optimizando recursos y evaluando su viabilidad operativa.
RA4. ***Integrar maquinaria innovadora y técnicas sostenibles en la cocina, aplicando los principios de pureza, sencillez y frescura alimentaria.***	Favorece la participación del alumnado en procesos reales de producción sostenible, utilización de maquinaria moderna, control de desperdicio y creación de elaboraciones innovadoras.

La propuesta de secuenciación de los contenidos está estructurada en forma de Unidades de Trabajo. La temporalización se ha realizado en función de las actividades que se van a realizar en cada unidad, así como en la dificultad de los contenidos. No obstante, el ritmo y la secuenciación de contenidos se ajustarán a la velocidad de aprendizaje del alumnado y la consecución de la adquisición de contenidos mínimos, pudiendo modificarse en periodos lectivos y en orden de secuenciación, previo aviso al alumnado. La consecución del RA de la empresa, debido a que este ciclo sigue el **modelo estándar**, se realizará durante el tercer trimestre del primer curso.

Recordar que los resultados de aprendizaje de este módulo son la adquisición de unos conocimientos y unas destrezas que no se pueden clasificar de forma aislada y que entre ellos se complementan. Es difícil para el trabajo diario no tocar contenidos de todas las unidades de trabajo y por tanto la temporalización es aproximada.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

La metodología didáctica aplicada en el módulo Innovación en Cocina Sostenible (HT02) se basa en el enfoque competencial, activo y experiencial, orientado a la adquisición de los resultados de aprendizaje a través de la práctica y la reflexión sobre la sostenibilidad y la innovación culinaria.

6.1 Principios metodológicos

Aprendizaje activo y significativo: el alumnado construye su propio conocimiento a partir de la experiencia práctica en el aula-taller y del contacto directo con el entorno productivo.
Aprendizaje basado en proyectos (ABP): cada bloque culmina en una tarea integradora o proyecto (por ejemplo, diseño de un menú sostenible o desarrollo de un producto innovador).
Aprendizaje basado en retos (ABR): los estudiantes abordan desafíos reales relacionados con la sostenibilidad alimentaria, la reducción de desperdicios o el uso responsable de los recursos.
Integración teoría-práctica: cada sesión combina reflexión conceptual con aplicación técnica en cocina o taller, fomentando la transferencia de aprendizajes al entorno profesional.
Colaboración y trabajo en equipo: se promueve la cooperación entre los alumnos mediante dinámicas de roles, resolución de problemas y coevaluación.
Evaluación formativa: se emplean rúbricas, listas de cotejo y portafolios de aprendizaje que permiten al alumnado conocer su progreso y áreas de mejora.

6.2 Organización metodológica de las sesiones

Cada unidad didáctica se estructura en tres fases secuenciales que facilitan la comprensión, la aplicación y la consolidación del aprendizaje:
Introducción (motivación y contextualización): presentación del tema mediante vídeos, estudios de caso, preguntas generadoras o noticias actuales sobre sostenibilidad e innovación.

Desarrollo y aplicación: trabajo práctico en el aula-taller, experimentación con productos locales, técnicas sostenibles y maquinaria innovadora.
Análisis y consolidación: reflexión grupal sobre los resultados, autoevaluación y comunicación del aprendizaje (presentaciones, murales, exposiciones o degustaciones guiadas).

6.3 Estrategias metodológicas

Estudio de casos reales sobre productores locales, certificaciones y prácticas sostenibles.
Talleres experimentales de técnicas sostenibles: aprovechamiento integral, fermentación, sous-vide, cocina de mermas 0.
Dinámicas de análisis de la huella ecológica de diferentes elaboraciones.
Proyectos de diseño y presentación de productos gastronómicos innovadores sostenibles.
Visitas a productores de proximidad y empresas certificadas.
Charlas y talleres con profesionales del sector (pasteleros, chefs o técnicos con Estrella Verde Michelin).
Creación de un portafolio digital donde el alumnado documenta sus proyectos, reflexiones y evidencias de aprendizaje.

6.4 Atención a la diversidad

La metodología aplicada busca atender la diversidad del alumnado a través de:
Adaptaciones metodológicas no significativas (tiempo, agrupamientos, recursos).
Aprendizaje cooperativo y tutorías individualizadas.
Material audiovisual y recursos accesibles.
Actividades multinivel que permiten diferentes ritmos y estilos de aprendizaje.
Evaluación diferenciada según las evidencias alcanzadas.

6.5 Relación con la metodología del ciclo formativo

La metodología de este módulo se coordina con la del resto de módulos del ciclo (Técnicas Culinarias, Preelaboración y Conservación de Alimentos, Procesos Básicos de Pastelería y Repostería, Seguridad e Higiene), garantizando la coherencia pedagógica y el desarrollo progresivo de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

6.6. Agrupamientos

En el aula de referencia, según la actividad, se barajarán distintos tipos de agrupamientos: Individualizado, por parejas, en pequeños grupos y el grupo-clase.

6.7. Espacios

El módulo *Innovación en cocina sostenible* se imparte en los talleres de cocina del IES Las Salinas del Mar Menor, dotados del equipamiento profesional necesario para la realización de prácticas culinarias reales.
Estos espacios permiten desarrollar actividades experimentales, proyectos sostenibles y demostraciones prácticas, fomentando la autonomía del alumnado en entornos simulados de trabajo profesional.cuestionarios, debates, etc., relacionados con el módulo profesional.

Tipo de espacio	Denominación	Utilización principal
Aula polivalente	Aula de teoría o aula TIC	Exposición de contenidos teóricos, visualización de vídeos, trabajos de investigación y desarrollo de proyectos.
Taller de cocina profesional	Cocina pedagógica equipada	Realización de prácticas culinarias, aplicación de técnicas sostenibles, gestión del desperdicio, aprovechamiento y control de recursos.
Almacén de víveres	Dependencias	Conservación y control de materias primas,

y cámara frigorífica	anejas al taller	gestión de excedentes y prácticas de aprovechamiento.
Huerto escolar o espacio exterior (si disponible)	Zona de observación y cultivo	Actividades complementarias relacionadas con biodiversidad, estacionalidad y producto local.

6.8. Tiempos
Los tiempos otorgados a cada actividad docente deben permitir la realización de las mismas por parte de todos los alumnos/as, atendiendo de esta forma a la diversidad, además de conseguir los objetivos previstos según establece el currículo.
Sesión teórica (1 hora semanal): exposición, análisis de casos, visionado de documentales y debate sobre prácticas sostenibles.
Sesión práctica (1 hora semanal): elaboración culinaria en cocina, registro de resultados y reflexión.

7. EVALUACIÓN

7.1. El proceso de evaluación

El proceso de evaluación es un elemento de comprobación y de orientación, pero también de retroalimentación, en cuanto que permite redefinir objetivos y estrategias, es decir, permite reprogramar.

La evaluación, conjunto de procedimientos que permite obtener información sobre el desarrollo de un proceso, en educación es “el conjunto de prácticas que sirven al profesorado para determinar el grado de proceso alcanzado respecto a las intenciones educativas, para así ajustar su intervención pedagógica a las características y necesidades de los alumnos”. El proceso evaluador, en consecuencia, se refiere a todos los elementos educativos: centro educativo, servicios, programas, profesores y alumnos/as. Más adelante se presentan varios modelos de valoración de Unidades de Trabajo.

La evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional será trimestral y tendrá en cuenta el progreso del alumno respecto a la formación adquirida en el módulo **Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos**. La evaluación trimestral se pone de manifiesto en distintos momentos:

1-Evaluación inicial y diagnóstica: se realizará al comienzo del curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que el profesor inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. Dicha evaluación se realizará mediante pruebas orales o escritas para conocer el dominio y riqueza léxica del alumnado.

En la primera sesión de cada UT, se realizará al comienzo de la misma una actividad oral de evaluación de conocimientos previos con la intención de conocer cuáles son las ideas erróneas o mal planteadas de los alumnos y exponer los conocimientos básicos necesarios para trabajar con éxito la Unidad de Trabajo.

2-Evaluación procesual y formativa: permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno.

A lo largo de todas las sesiones previstas para cada unidad, el profesor irá recogiendo datos del proceso de aprendizaje con la intención de ir ajustando e individualizando la respuesta educativa a las necesidades de cada uno de los alumnos.

3.-Evaluación final y sumativa: se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este periodo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumno y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje

La evaluación a través de la ponderación de resultados de aprendizaje es un enfoque clave en la programación didáctica en la Formación Profesional (FP). Este método consiste en asignar un valor porcentual a cada uno de los resultados de aprendizaje definidos en el currículo, con el fin de determinar su peso relativo en la evaluación global del estudiante. Para implementarlo de manera efectiva, es necesario comprender tanto la importancia de los resultados de aprendizaje como la estructura de los instrumentos de evaluación que permiten medirlos.

Los resultados de aprendizaje son las competencias y conocimientos que el alumno debe adquirir al final de un módulo o unidad formativa. Estos resultados están claramente establecidos en los currículos oficiales y suelen estar organizados por competencias técnicas, habilidades prácticas y conocimientos teóricos. Cada resultado de aprendizaje refleja una parte crítica del desarrollo formativo del estudiante y, por lo tanto, debe ser evaluado de manera precisa.

Asignación de ponderaciones
Una vez definidos los resultados de aprendizaje, se asigna una ponderación a cada uno de ellos en función de su relevancia dentro del módulo. Las ponderaciones pueden variar, pero deben sumar el 100% para asegurar que todos los resultados se evalúen en su justa medida.

Diseño de instrumentos de evaluación
Cada resultado de aprendizaje debe estar vinculado a uno o varios instrumentos de evaluación, como pruebas teóricas, pruebas prácticas o actividades. Todos ellos deben estar alineados con los criterios de evaluación definidos en el currículo, de manera que permitan medir con precisión si el estudiante ha alcanzado los resultados esperados. Aquí es donde entra en juego la ponderación: si una actividad está orientada principalmente a evaluar un resultado de aprendizaje con una ponderación del 40%, la calificación de esa actividad tendrá un peso proporcional en la nota final.

Para calcular la calificación final del estudiante, se combinan las notas obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación según el peso asignado a cada resultado de aprendizaje. Este sistema garantiza una evaluación justa y equitativa, ya que refleja la importancia relativa de cada competencia dentro del perfil profesional que se está formando.

Este sistema ofrece múltiples ventajas. Primero, permite que los resultados de aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más importantes para su futuro profesional. Segundo, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de

aprendizaje, se asegura una evaluación más integral y coherente. Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación.

En algunos casos, un estudiante puede tener un criterio de evaluación suspendido en un resultado de aprendizaje, pero al calcular la media, el resultado final puede ser aprobado, dependiendo de la relevancia de dicho criterio. Asimismo, se podrá calcular la media de un módulo aunque haya un resultado pendiente de superar, siempre que no afecte críticamente a las competencias generales del ciclo formativo. Esta excepción no será aplicable si el estudiante ha perdido el derecho a la evaluación continua.
Las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en una escala numérica del 1 al 10, sin decimales. Las notas iguales o superiores a cinco se considerarán aprobadas; las inferiores a cinco, suspensas.

La ponderación de los resultados de aprendizaje de este módulo queda como sigue:

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación
RA1. Identifica los factores que influyen en la sostenibilidad alimentaria y la innovación en la cocina.	20 %
RA2. Aplica técnicas culinarias sostenibles en la elaboración de platos y menús, minimizando el impacto ambiental.	35 %
RA3. Propone y elabora proyectos culinarios innovadores que integran criterios de sostenibilidad y responsabilidad social.	25 %
RA4. Evalúa el impacto ambiental y económico de los procesos culinarios, proponiendo mejoras.	20 %
TOTAL	**100 %**

Nota: el RA 3 y R4 está compartido con la empresa.

7.3. Criterios de evaluación

En **el R.D. 1396/2007** de título y enseñanzas mínimas de Técnico en Cocina y Gastronomía, especifíca los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.
Los **criterios de evaluación**, están especificados en el **punto 3** de la presente programación y se utilizan y reflejan en todas y cada una de las unidades de trabajo.

7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación

La evaluación será **continua, formativa e integradora**, basada en la observación sistemática del trabajo del alumnado y en la valoración del progreso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
Se emplearán los siguientes instrumentos de evaluación:
Se priorizará la observación del desempeño práctico, la capacidad de análisis crítico, la creatividad en la innovación y la actitud profesional del alumnado

Instrumento de evaluación	Descripción y finalidad	Ponderación

1. Rúbricas de observación directa en aula-taller	Evaluación del trabajo en cocina: organización, destrezas técnicas, aplicación de prácticas sostenibles, higiene, aprovechamiento de recursos, limpieza y cooperación.	**40 %**
2. Fichas de práctica y registros individuales	Cada alumno/a documentará sus elaboraciones sostenibles, técnicas empleadas, control de mermas y reflexiones sobre la mejora ambiental y económica.	**20 %**
3. Portfolio o cuaderno del alumno (digital o físico)	Recoge los trabajos realizados: fichas de productores locales, investigaciones sobre biodiversidad, menús de temporada, análisis de impacto, etc.	**15 %**
4. Proyecto final de innovación sostenible	Diseño y ejecución de un menú o propuesta culinaria innovadora con criterios de sostenibilidad, presentado oralmente o en dossier.	**15 %**
5. Autoevaluación y coevaluación	Valoración del propio desempeño y del trabajo en grupo, reflexión sobre hábitos sostenibles y compromiso personal.	**10 %**

Todos los instrumentos se aplican de forma continua a lo largo del módulo, integrando teoría y práctica.
Las rúbricas prácticas serán el eje principal de la evaluación, reflejando el progreso competencial.
El portfolio y las fichas de práctica servirán como evidencia documental del aprendizaje.
La evaluación del proyecto final valorará la creatividad, viabilidad, coherencia ambiental y técnica de la propuesta.
La actitud sostenible (orden, aprovechamiento, trabajo en equipo, respeto al entorno) se tendrá en cuenta en todas las observaciones.

7.5 Criterios de Calificación

La expresión de la evaluación se realizará en términos de calificación. Las calificaciones de acuerdo con R.D. 1147/2011, de 29 de julio, se formularán en cifras de 1 a 10 sin decimales.

- **RA 1 – Analiza los principios de la sostenibilidad en el ámbito culinario, valorando su influencia en la gastronomía actual.**

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación
	UD1. Ganadería y pesca sostenible	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad.	33 %
		b) Se han evaluado los impactos de diferentes prácticas de ganadería y	33 %

		pesca en el bienestar animal y la biodiversidad.	
		c) Se han desarrollado elaboraciones que integren ingredientes respetuosos con la biodiversidad.	34 %
	UD2. Biodiversidad y gastronomía	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad.	33 %
		b) Se han evaluado los impactos de diferentes prácticas en la biodiversidad.	33 %
		c) Se han desarrollado elaboraciones con ingredientes autóctonos y respetuosos con el entorno.	34 %
	UD3. Técnicas culinarias que preservan la biodiversidad	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad.	33 %
	UD5. Proyecto práctico 1 – Menú sostenible	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad.	34 %

Ponderación total por RA: 20 %

Ponderación por UT: Equitativa entre las cuatro unidades → 5 % cada una.

Los porcentajes de cada CE de este RA se repartirán de manera equitativa entre las cuatro unidades (UD1, UD2, UD3 y UD5).

- **RA 2 – Identifica productos y técnicas que favorecen la sostenibilidad alimentaria, valorando su impacto ambiental y nutricional.**

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación
	UD3. Técnicas culinarias que preservan la biodiversidad	a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina.	25 %
	UD4. Alternativas vegetales y Estrella Michelin Verde	c) Se ha equilibrado el uso de proteínas vegetales y animales en la planificación de menús.	25 %
		d) Se han promovido prácticas de seguridad alimentaria y dietas saludables.	25 %
	UD5. Proyecto práctico 1 – Menú sostenible	e) Se ha demostrado el conocimiento y la aplicación de la temporada y proximidad en la selección de ingredientes.	25 %
	UD6. Técnicas para reducir el desperdicio alimentario	b) Se han implementado estrategias eficaces para el manejo y reciclaje de residuos.	25 %
	UD7. Estrategias de gestión sostenible	a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina.	25 %

Ponderación total por RA: 30 %

Ponderación por UT: Repartida proporcionalmente entre las seis unidades → 5 % cada una.

Los porcentajes de cada CE de este RA se distribuirán equitativamente entre las unidades que lo desarrollan (UD3, UD4, UD5, UD6 y UD7).

- **RA 3 – Aplica técnicas culinarias sostenibles que optimicen recursos y reduzcan el impacto ambiental.**

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación
	UD6. Técnicas para reducir el desperdicio alimentario	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20 %
	UD7. Estrategias de gestión sostenible	b) Se han implementado estrategias eficaces para el manejo y reciclaje de residuos.	20 %
	UD8. Técnicas culinarias avanzadas en cocina sostenible	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas encaminadas a la cocina sostenible: fermentados, cocina al vacío, brasas, liofilización, infusión, etc.	20 %
		b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.	20 %
		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y ambiental.	20 %

Ponderación total por RA: 34 %

Ponderación por UT: Repartida proporcionalmente entre las tres unidades → 11,3 % cada una.

Los porcentajes de cada CE de este RA se repartirán equitativamente entre las tres unidades (UD6, UD7 y UD8).

- **RA 4 – Diseña y elabora elaboraciones culinarias sostenibles aplicando criterios de innovación y eficiencia energética.**

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación

	UD9. Innovación y sostenibilidad en la cocina	a) Se ha identificado y descrito el funcionamiento y aplicaciones de maquinaria innovadora.	33 %
		b) Se han aplicado correctamente estas tecnologías en la elaboración de recetas.	34 %
		g) Se ha participado en talleres y demostraciones prácticas, aplicando las técnicas aprendidas y evaluando su efectividad.	33 %

Ponderación total por RA: 16 %

Ponderación por UT: 100 % (solo UD9).

Los porcentajes de cada CE de este RA se aplicarán íntegramente a la UD9.

La Calificación del módulo profesional (MP). Cada RA deberá superarse de manera independiente. Una vez superados, ponderará la puntuación de cada RA, de acuerdo con el porcentaje asignado a cada RA, que en este módulo es:

MP (100 %) = RA 1 (20 %) + RA 2 (35 %) + RA 3 (25 %) + RA 4 (20 %)}

RA 1	**RA 2**	**RA 3**	**RA 4**	**MP**
20 %	35 %	25 %	20 %	**100 %**
Instrumento de evaluación	**RA1**	**RA2**	**RA3**	**RA4**
Rúbricas de observación práctica	●	●		●
Fichas de práctica individual	●	●		●
Portfolio / cuaderno del alumno	●	●	●	●
Proyecto final de innovación sostenible		●	●	●
Autoevaluación y coevaluación	●	●	●	●

Las actividades no entregadas o no realizadas se calificarán con 0 puntos y afectarán al RA correspondiente.

Uso de Aula virtual

Se utiliza **Aula virtual** como herramienta para facilitar la interacción entre estudiantes y profesores, permitiendo el acceso a los contenidos en cualquier momento y la resolución instantánea de dudas. Esto promueve una **educación personalizada** y mejora el aprendizaje cooperativo. Además, todas las rúbricas de evaluación estarán disponibles en Classroom, para que los alumnos sepan con antelación cómo se les evaluará en cada ítem.

Ajuste de la evaluación final del módulo con fase de empresa:

De conformidad con lo establecido en el marco normativo que regula la evaluación en el Sistema de Formación Profesional (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio), la calificación final del módulo profesional deberá tener en cuenta tanto los aprendizajes adquiridos en el centro educativo como el desempeño del alumnado en la fase de formación en empresa.

Con carácter general, la evaluación del módulo profesional integrará la valoración de la empresa u organismo equiparado que contribuirá con un 20% en el cálculo de la calificación final del módulo profesional. Esta ponderación se aplicará siempre que el estudiante haya completado satisfactoriamente la fase de formación en el centro correspondiente al módulo y haya recibido una evaluación positiva de manera global durante la fase de formación en la empresa, con las siguientes consideraciones:

En este módulo, el **Resultado de Aprendizaje (RA3) y (R4)** será **evaluado en un 20 % durante la fase de formación en empresa**, mientras que el **80 % restante se califica en el centro educativo**. El resto de los Resultados de Aprendizaje (RA1 Y RA2) se evalúan íntegramente en el centro educativo

7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria

El proceso de evaluación en el módulo **"Innovación en cocina sostenible" (HT02)** tiene carácter **continuo, formativo e integrador**. No obstante, para el alumnado que no haya alcanzado los Resultados de Aprendizaje en la evaluación ordinaria, se establecerán procedimientos de recuperación adaptados a la naturaleza práctica del módulo.

- **1. Criterios de recuperación durante el curso**
- El alumnado que no haya superado alguna **Unidad Didáctica o Resultado de Aprendizaje** dispondrá de oportunidades de **recuperación continua** dentro del propio trimestre o en los periodos posteriores.
- El proceso de recuperación se basará en la **realización de actividades prácticas complementarias** y en la **mejora del desempeño técnico** en las sesiones de taller.
- Se exigirá la **entrega de fichas técnicas, menús sostenibles o proyectos prácticos** equivalentes a las evidencias no alcanzadas.
- Las calificaciones obtenidas en la recuperación sustituirán a las anteriores, siempre que representen un progreso real y acreditado.

Procedimiento general

- Se elaborará un **plan individualizado de recuperación** donde se indicarán los Resultados de Aprendizaje no alcanzados, las evidencias de aprendizaje requeridas y los instrumentos de evaluación aplicables.
- El alumno deberá **entregar un portafolio o dossier técnico** con las actividades propuestas y participar, en su caso, en las sesiones prácticas de refuerzo que el profesor determine.

- Se fomentará la **autonomía y la autoevaluación**, orientando al alumnado hacia la mejora de sus competencias profesionales.

Actividades propuestas según el RA pendiente

Resultado de Aprendizaje no superado	Actividades de recuperación	Instrumentos de evaluación
RA1. Analiza los principios de la sostenibilidad en el ámbito culinario.	Elaboración de una ficha técnica sobre ganadería o pesca sostenible, con ejemplos reales de productores de la Región de Murcia.	Cuaderno del alumno, ficha de trabajo y entrevista individual.
RA2. Identifica productos y técnicas que favorecen la sostenibilidad alimentaria.	Elaboración de un menú o receta que aplique criterios de proximidad, biodiversidad y aprovechamiento integral.	Observación directa, ficha técnica y rúbrica de sostenibilidad.
RA3. Aplica técnicas culinarias sostenibles que optimicen recursos y reduzcan el impacto ambiental.	Realización práctica de una técnica culinaria sostenible (fermentado, sous-vide, o cocina de aprovechamiento) y su justificación técnica.	Observación en taller, rúbrica de ejecución técnica.
RA4. Diseña elaboraciones culinarias sostenibles aplicando criterios de innovación y eficiencia energética.	Desarrollo de una propuesta innovadora (plato, técnica o proceso) que incorpore eficiencia energética o uso de maquinaria innovadora.	Presentación del proyecto, exposición oral y rúbrica de innovación.

Las actividades se desarrollarán durante el **último mes del curso** o en el **período de recuperación extraordinario**, según el calendario del centro.
El profesor realizará un **seguimiento individualizado** para valorar el progreso y la consolidación de los aprendizajes pendientes.
La **calificación final** se obtendrá mediante

7.7. Actividades de recuperación para pendientes.

En caso de que el alumnado no haya superado los Resultados de Aprendizaje del módulo **"Innovación en cocina sostenible (HT02)"**, se establecerán actividades de recuperación que permitan alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales vinculadas al módulo.
Estas actividades se diseñarán con un **carácter eminentemente práctico y competencial**, garantizando la adquisición de los aprendizajes esenciales relacionados con la sostenibilidad en el ámbito culinario, la reducción del desperdicio alimentario y la aplicación de técnicas innovadoras.

Procedimiento general

- Se elaborará un **plan individualizado de recuperación** donde se indicarán los Resultados de Aprendizaje no alcanzados, las evidencias de aprendizaje requeridas y los instrumentos de evaluación aplicables.
- El alumno deberá **entregar un portafolio o dossier técnico** con las actividades propuestas y participar, en su caso, en las sesiones prácticas de refuerzo que el profesor determine.
- Se fomentará la **autonomía y la autoevaluación**, orientando al alumnado hacia la mejora de sus competencias profesionales.

Actividades propuestas según el RA pendiente

Resultado de Aprendizaje no superado	Actividades de recuperación	Instrumentos de evaluación
RA1. Analiza los principios de la sostenibilidad en el ámbito culinario.	Elaboración de una ficha técnica sobre ganadería o pesca sostenible, con ejemplos reales de productores de la Región de Murcia.	Cuaderno del alumno, ficha de trabajo y entrevista individual.
RA2. Identifica productos y técnicas que favorecen la sostenibilidad alimentaria.	Elaboración de un menú o receta que aplique criterios de proximidad, biodiversidad y aprovechamiento integral.	Observación directa, ficha técnica y rúbrica de sostenibilidad.
RA3. Aplica técnicas culinarias sostenibles que optimicen recursos y reduzcan el impacto ambiental.	Realización práctica de una técnica culinaria sostenible (fermentado, sous-vide, o cocina de aprovechamiento) y su justificación técnica.	Observación en taller, rúbrica de ejecución técnica.
RA4. Diseña elaboraciones culinarias sostenibles aplicando criterios de innovación y eficiencia energética.	Desarrollo de una propuesta innovadora (plato, técnica o proceso) que incorpore eficiencia energética o uso de maquinaria innovadora.	Presentación del proyecto, exposición oral y rúbrica de innovación.

Las actividades se desarrollarán durante el **último mes del curso** o en el **período de recuperación extraordinario**, según el calendario del centro.
El profesor realizará un **seguimiento individualizado** para valorar el progreso y la consolidación de los aprendizajes pendientes.
La **calificación final** se obtendrá mediante la ponderación de los Resultados de Aprendizaje recuperados según el sistema de evaluación del módulo.

7.8. Evaluación de la práctica docente

Se realizará de forma continua, para obtener una información útil que nos permita adaptar el proceso de enseñanza y aprendizaje a las necesidades del grupo. Se llevará a cabo mediante cuestionarios, seguido de reflexiones al gran grupo, que incluirá los siguientes apartados e indicaciones de observación:

Los alumnos/as evaluarán tanto la organización de las Unidades Trabajo como la práctica docente del profesor. Es decir, evaluarán la puntualidad del profesor, si las explicaciones son ordenadas y claras, si responde claramente a las explicaciones, si anima a los alumnos a preguntar, si tiene en cuenta las opiniones de los alumnos, si motiva a los alumnos, si utiliza métodos didácticos adecuados y variados, si los exámenes se adecuan a los contenidos y facilita la revisión de los exámenes, etc. Se llevará a cabo mediante cuestionarios, de carácter cualitativo, presentando preguntas cerradas y abiertas en las que puedan explicar sus puntos de vista sobre la actuación del profesorado, recogiendo los resultados de forma confidencial de cada uno de los alumnos. También los alumnos/as autoevaluarán sus actitudes en los diferentes módulos profesionales.

El profesor valorará el grado de satisfacción de su práctica docente teniendo en cuenta los siguientes indicadores: grado de coherencia entre objetivos y resultados, adecuación de la metodología, utilización y respuesta de los alumnos a los recursos utilizados, organización de las

clases, orientación de los grupos, temporalización, instrumentos de evaluación y actividades complementarias. La finalidad es encontrar las causas que han dificultado el desarrollo de las Unidades de Trabajo y adoptar las medidas oportunas para mejorar dicha práctica docente. También se tendrán en cuenta las valoraciones realizadas en las reuniones de departamento que con normalidad se van sucediendo a lo largo de todo el curso.

7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres

La información del proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios:

Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación. Por lo tanto, antes de realizar cualquier tipo de prueba indicaremos cuál es la forma de evaluarla, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes.

Información al profesorado: la comunicación con el resto del profesorado, especialmente con los profesores técnicos será diaria y con el resto de profesores cuando sea necesaria, si durante el transcurso del curso se considere oportuno.

Información a los padres: el profesor dispone de una hora semanal, para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte del profesor.

8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Se define recursos didácticos a todo objeto, acción o situación que puede ser útil, para favorecer el aprendizaje de los alumnos/as y el desarrollo profesional de los profesores.

Existen unos criterios generales básicos de selección válidos para todo tipo de recursos:

1 Que no sean discriminatorios.
2 Que permitan un uso comunitario.
3 Que no sean innecesariamente sofisticados.
4 Que incluyan las normas de seguridad que exige su manejo, así como los elementos que intervienen en su composición.

Tipo de material	Descripción / Finalidad
Equipamiento del aula-taller	Cocinas profesionales equipadas con hornos de convección, placas de inducción, abatidores, cámaras de refrigeración y utensilios de cocina profesional para el desarrollo de técnicas sostenibles.
Utillaje individual y colectivo	Tablas de corte por colores, cuchillos, básculas, recipientes GN, batidoras, procesadores y utensilios reutilizables que favorezcan el aprovechamiento y eviten el desperdicio.
Materiales de registro y seguimiento	Fichas de práctica, hojas de control de mermas, diarios de aprendizaje, rúbricas de autoevaluación y observación docente.
Materiales de limpieza y gestión de residuos	Contenedores selectivos, cubos diferenciados para reciclaje, productos biodegradables y guantes compostables.

Productos alimentarios	Materias primas locales, de temporada y con certificaciones de sostenibilidad (MSC, PEFC, GlobalG.A.P., producción ecológica, etc.).

8.2. Recursos digitales y audiovisuales

Tipo de recurso	Uso didáctico
Plataformas digitales del centro (Aula Virtual / Teams)	Comunicación, entrega de tareas, portfolio digital y actividades colaborativas.
Hojas de cálculo y documentos compartidos (Google Sheets, Excel)	Elaboración de escandallos sostenibles, control de desperdicio y análisis de costes energéticos.
Recursos multimedia	Proyección de vídeos, documentales y campañas institucionales sobre consumo responsable y desperdicio alimentario (FAO, Ministerio de Agricultura, Fundación Daniel & Nina Carasso, etc.).
Aplicaciones de sostenibilidad alimentaria	Too Good To Go, Komefy, apps de huella de carbono, calculadoras de mermas y aplicaciones de trazabilidad alimentaria.
Herramientas de diseño y presentación (Canva, Genially, PowerPoint)	Creación de infografías, murales y exposiciones sobre biodiversidad, producto local y cocina de aprovechamiento.

8.3. Recursos bibliográficos y documentales

- Parellada, Ada. *La cocina sostenible.* Libros Cúpula, 2018.
- Boluda Ivars, Óscar. *Cocina y sostenibilidad.* Ed. Paraninfo.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). *Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".*
- FAO. *La huella del desperdicio alimentario: impactos en los recursos naturales.*
- Certificaciones y sellos sostenibles: MSC, Certified Humane, Global GAP, Friend of the Sea, Producción Ecológica UE.

8.4. Recursos del entorno

- Colaboración con productores locales, cooperativas agrarias y pesqueras sostenibles de la Región de Murcia.
- Visitas didácticas a obradores, explotaciones ecológicas y restaurantes con Estrella Verde Michelin.
- Huerto escolar del centro, como espacio de experimentación y observación de la biodiversidad.
- Participación en jornadas gastronómicas y proyectos de innovación en colaboración con entidades externas (CaixaBank Dualiza, asociaciones gastronómicas, etc.).

9. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

En cumplimiento del artículo 7 de la Resolución de 5 de julio de 2024, los centros docentes y, en particular, el profesorado del módulo " **Innovacion en cocina sostenible"** adoptarán las medidas necesarias para atender la diversidad del alumnado y garantizar una formación en igualdad de condiciones. Se prestará especial atención al alumnado con necesidad específica de apoyo

educativo, especialmente aquel con discapacidad, asegurando condiciones de accesibilidad, participación activa y equidad en el proceso formativo.

Al inicio del curso, se realizará una evaluación diagnóstica con carácter cualitativo, sin valor numérico ni levantamiento de acta, para:
•Conocer el grado de conocimientos previos relacionados con el módulo.
•Detectar posibles dificultades específicas de aprendizaje.
• Planificar medidas metodológicas y organizativas ajustadas

El equipo docente, coordinado con el profesor tutor y, equipo educativo determinará durante el primer mes de curso (o tras la acreditación documental de las NEAE) las siguientes adaptaciones individualizadas:

- Ampliación de los tiempos de realización en pruebas escritas o prácticas (hasta un 25%), especialmente para alumnado con DEA, TDAH, dislexia u otras dificultades.

- Adaptación del formato de exámenes: letra ampliada, mayor interlineado, separación por bloques, uso de hojas individuales, etc.
- Posibilidad de utilizar el ordenador para la realización de pruebas escritas, cuya impresión será firmada por el estudiante.
- Adecuación de espacios y entornos del taller para garantizar la accesibilidad física.
- Incorporación de recursos técnicos específicos como dispositivos de amplificación auditiva
- Flexibilidad metodológica y atención individualizada en el desarrollo de tareas o trabajos prácticos, siempre sin alterar los criterios de evaluación establecidos.

Estas medidas no suponen una reducción del nivel de exigencia, sino una adecuación de los medios y recursos para garantizar que todo el alumnado pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.
Las adaptaciones adoptadas serán valoradas en cada sesión de evaluación. Tras cada evaluación trimestral, se facilitará al alumno un informe personalizado de progreso, que incluirá orientaciones para la mejora de su aprendizaje y la definición de su itinerario formativo y profesional.

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES:

Las actividades complementarias y extraescolares del módulo *Innovación en cocina sostenible* tienen como finalidad reforzar los aprendizajes adquiridos en el aula-taller y conectar al alumnado con la realidad profesional y social del sector gastronómico sostenible. Se orientan a la sensibilización ambiental, el consumo responsable, la reducción del desperdicio alimentario y la puesta en valor de los productores locales.

Actividad	Descripción	Objetivo formativo	Temporalización
Visita al restaurante Bocarriba cocina sostenible Pilar de la Horadada	Conocer in situ proyectos gastronómicos sostenibles.	Identificar buenas prácticas en cocina sostenible (RA4).	2º trimestre
Salida a productores locales(Guatazales)	Visitas a granjas regenerativas,	Valorar la proximidad y el bienestar animal	1º trimestre

	huertos ecológicos o cooperativas pesqueras sostenibles de la Región de Murcia.	(RA1).	
Participación en ferias o proyectos divulgativos	Participación del alumnado en *Itinere* o ferias de FP promoviendo el ciclo y la cocina sostenible.	Desarrollar competencias comunicativas y de sensibilización ambiental.	A lo largo del curso
Taller conjunto con el módulo de Pastelería	Elaboración de postres sostenibles con productos locales y de temporada.	Fomentar la interdisciplinariedad y la innovación culinaria.	3º trimestre

GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1750

ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD II

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA

2026-2027

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Del módulo profesional

Curso académico	2026/2027
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Itinerario Personal para la Empleabilidad II
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	50 horas (2 hora semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	Antonio Jesús Usero Ruiz
Especialidad docente	Economía
Departamento	Economía
Correo electrónico	antoniojesus.usero@murciaeduca.es

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

El módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo contribuirá a la obtención de los siguientes objetivos generales:

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales siguientes:

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

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

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

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

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

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

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) PONDERADOS EN EL MÓDULO

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y su ponderación en el módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo del CFGM de Cocina y Gastronomía son:

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral	**20%**
RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad	**20%**
RA3: Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible	**20%**
RA4: Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento	**20%**
RA5: Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno	**20%**
Total	**100%**

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A continuación, se especifican los criterios de evaluación (CE) y sus respectivas ponderaciones para cada uno de los resultados de aprendizaje:

RA1: Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral

% CE	Criterios de evaluación
25% cada uno	a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal. b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector. c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar

	procesos selectivos en el sector privado y en el sector público. d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor

RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad

% CE	Criterios de evaluación
14,28% cada uno	a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia. b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo. c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas. d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias. e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas. f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades. g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional

RA3: Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible

% CE	Criterios de evaluación
16,66% cada uno	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos. b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.

	c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento. d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación. e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo. f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible

RA4: Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento

% CE	Criterios de evaluación
11,11% cada uno	a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades. b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural. c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora. d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social. e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad. f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora. g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora. h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución. i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta

RA5: Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno

% CE	Criterios de evaluación
11,11% cada uno	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social. b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones. c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo. d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales. e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica. f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica. g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor. h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables. i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD TRABAJO	Horas	Trim.	CE	Peso (%)	RA asociados
UT1. Estrategias para la búsqueda de empleo	5	1	a, b	10%	RA1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral
UT2. Técnicas para el proceso de selección de personal	5	1	c,d	10%	RA1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral
					RA2. Aplica estrategias

UT3. La mejora de la empleabilidad	5	1	a, b, c, d	10%	relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad
UT4. El emprendimiento: competencias y habilidades emprendedoras	5	1	e, f, j	10%	RA2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad
UT5. Aproximación al mundo empresarial	5	2	a, b, c	10%	RA3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible
UT6. Buscando oportunidades de negocio a través del design thinking	5	2	d, e, f	10%	RA3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible
UT7. La idea de negocio	5	2	a, b, c, d	10%	RA4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento
					RA4. Identifica, define y

UT8. De la idea al mercado: diseño de modelos de negocio	5	2	e, f, g, h, i	10%	valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento
UT9. La viabilidad del proyecto emprendedor	5	3	a, b, c, d,	10%	RA5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno
UT10. La puesta en marcha de la empresa	5	3	e, f, g, h, i	10%	RA5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno

7. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología será eminentemente activa y participativa, fomentando a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje la participación visible y procurando estimular una forma de estudio razonada y desarrollando las clases a través de planteamientos teóricos, cuestiones de actualidad, exposiciones de temas, etc.

El ritmo del proceso de enseñanza-aprendizaje estará sujeto a los diferentes factores del aula (conocimientos previos del alumnado y nivel de madurez). Los alumnos recibirán, en todo momento, el apoyo necesario por parte del profesor para una mejor consecución de los objetivos marcados.

En cualquier caso, en la metodología hay que:

- Tomar decisiones previas la qué y para qué enseñar.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar.
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva.
- Experimentar, inducir, deducir e investigar.

- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo.
- Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.
- Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno.
- Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias.
- El profesor debe analizar críticamente su propia intervención educativa y obrare en consecuencia.

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:

    - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
    - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.

- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:

    - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
    - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

La intervención del profesorado debe ir encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento y de su quehacer como estudiante.

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1 Principios generales

La evaluación será a la vez criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva. Esto implica:

La evaluación de los alumnos será **CRITERIAL**: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA). Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo. El departamento/profesor debe decidir la ponderación de estos RA y CE dependiendo de su mayor o menor importancia en la consecución de las competencias que estos RA llevan asociadas.

Llevar a cabo una evaluación **CONTINUA** que permita la evaluación **FORMATIVA**. El profesor debe realizar suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno. Después debe informar al alumno de qué parte no es capaz de realizar y qué debe hacer para lograrlo. Además, debe evaluar la práctica docente y los resultados obtenidos y, en su caso, re-programar para que sea posible la superación por parte del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación **SUMATIVA** tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial). El profesor debe diseñar cómo otorgar estas calificaciones atendiendo a las distintas situaciones (el alumno va aprobando todo, suspende y recupera, pierde la evaluación continua, no recupera, …).

Realizar todo el proceso de evaluación de forma **OBJETIVA**. El profesor debe dar a conocer los criterios de evaluación, los instrumentos de evaluación, los instrumentos de calificación y los criterios de calificación con carácter previo, tanto para la evaluación final ordinaria como para la evaluación final extraordinaria.

Para superar el módulo deberán superarse **todos** los resultados de aprendizaje comprendidos en el mismo, ya que el artículo 18 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional* establece que:

> *"Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de*

cada uno delos módulos profesionales y, en su caso, proyecto …, y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa."

Para los ciclos formativos de grado medio y grado superior, el artículo 107 de este Real Decreto establece que:

"La evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo."

Por lo tanto, todos los RA del ciclo formativo deben ser alcanzados por los alumnos, ya que son la especificación de aquellas capacidades profesionales, personales y sociales que deben adquirir para poder obtener el título profesional.

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).

- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria.

- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. La pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

Se tendrán en cuenta tanto las faltas injustificadas como las justificadas, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando la ausencia del alumno en las actividades formativas impide determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje. No obstante, aunque esto ocurriera, el alumno sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo (mientras no haya pérdida de la matrícula).

Para su evaluación, el alumno seguirá el procedimiento establecido en la Programación para alumnos a los que no se les puede aplicar la evaluación continua.

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).

- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2 Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

Para la evaluación, se han diseñado distintos procedimientos de evaluación que tendrán en cuenta tanto el desempeño del alumno en el aula, como su trabajo autónomo, su trabajo en grupo, y su rendimiento en las pruebas teóricas y/o prácticas que se lleven a cabo.

Los instrumentos de evaluación ponderados, que se van a utilizar en este módulo para valorar los CE contemplados en el apartado 5. Para poder comprobar que el alumno o la alumna ha alcanzado los resultados de aprendizaje, se exponen en la siguiente tabla:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Pruebas teóricas: resolver prueba escrita de desarrollo, pregunta corta y/o tipo test.	70%
Actividades: actividades teóricas, prácticas, cuaderno de trabajo, informe de prácticas, etc.	30%

9.3 Proceso de evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria

- Evaluaciones trimestrales parciales:
  - Se realizarán dos evaluaciones.
  - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.

- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.

- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos asociados a dicho RA.

- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.

- Calificación final del módulo:
  - Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será como máximo 4, y no podrá considerarse que el módulo ha sido aprobado.
  - Para los alumnos con todas los RA aprobados/recuperados: Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UT.

9.4 Proceso de evaluación y calificación en la evaluación final extraordinaria.

Para la modalidad presencial, es necesario pruebas extraordinarias de evaluación dentro del periodo lectivo, por lo que se podría aplicar, si así se establece en la programación didáctica, la evaluación continua a las mismas, y así el alumno sólo debería recuperar aquellos resultados de aprendizaje todavía no adquiridos.

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.

- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.

- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior

a 5 en alguno de los RA no superarán el módulo.

- A los alumnos que no superen el módulo se les orientará en la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo.

- A los alumnos que no superen la fase de empresa en la evaluación ordinaria y hayan superado la fase de centro se les asignará la calificación de No Evaluado (NE) en la extraordinaria, junto con la calificación obtenida en la fase de centro. Esto permitirá al profesor del curso siguiente ajustar la calificación final de manera adecuada.

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

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.

La planificación de la programación debe tener en cuenta la respuesta a la diversidad del alumnado y las consiguientes necesidades educativas con unas 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.

En el Proyecto Educativo de Centro (PEC), referido al Plan de Atención a la Diversidad (PAD). En el mismo, se describen las actuaciones generales y específicas que se podrán adoptar.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Cada unidad didáctica participa del uso de variedad de materiales y didácticos. La presencia de distintos formatos (libro del alumno, recursos digitales, textos, dinámicas, etc.) en el proceso de enseñanza-aprendizaje contribuye a desarrollar las capacidades y las habilidades del alumnado, a enriquecer su experiencia de aprendizaje y comprensión, así como a mejorar su capacidad de observación y obtención de conclusiones.

Para asegurar los resultados de aprendizaje y poder aplicar los criterios de evaluación como

establece la normativa vigente, es necesario contar con los siguientes materiales, recursos didácticos del alumno y del profesor:

- Aula ordinaria para el desarrollo de los saberes básicamente conceptuales.
- Aula Plumier – taller de informática en entrono de red con acceso a internet.
- Manual del módulo de la editorial McGraw Hill
- Pizarra convencional y electrónica.
- Proyector.
- Ordenador.
- Relaciones de ejercicios y supuestos prácticos elaborados por el docente.
- Material escolar (libreta, bolígrafo, lápiz,…)
- Plataforma educativa Aulavirtual.

12. PROCESO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDEN APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. El porcentaje de faltas de asistencia, justificadas e injustificadas, que impidan aplicar la evaluación continua se establece en el 30% del total de horas lectivas del módulo profesional, excepto en el caso de alumnos que reciban atención educativa en aulas hospitalarias o en su domicilio, a los que se les aplicarán adaptaciones curriculares que faciliten su aprendizaje y evaluación. Cuando un estudiante acumule ese porcentaje de faltas en un módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, serán tenidos en cuenta.

Para la evaluación del estudiante al que no se le puede aplicar la evaluación continua:

- El estudiante deberá superar TODOS los resultados de aprendizaje del módulo.
- En las evaluaciones parciales en las que no se le haya podido aplicar la evaluación continua, su calificación será NE1 (no evaluado) y por tanto deberá recuperar los resultados de aprendizaje de esa/s evaluación/es mediante el procedimiento de recuperación final establecido en la programación*.

* Para la recuperación del módulo profesional se establece un procedimiento de evaluación final ordinaria de los contenidos y resultados de aprendizaje del curso. El profesorado titular, en colaboración con el Departamento planificará esta evaluación mediante pruebas objetivas u otros instrumentos. Esta evaluación atenderá a los diferentes bloques de contenidos y resultados de aprendizaje del módulo. La prueba será común para todos los estudiantes del mismo nivel y consistirá en:

- Prueba escrita.

- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.Además, se pueden plantear varias situaciones:

- Alumnado con asistencia irregular o absentistas que superan ese 30% desde el comienzo de curso. Deberán realizar la prueba de evaluación final ordinaria en los términos y condiciones expresadas anteriormente.
- Alumnado con faltas debidamente justificadas, con incorporación tardía al centro, o que hayan rectificado de forma evidente su conducta absentista. Se elaborará un plan de recuperación para el necesario aprendizaje de contenidos y superación de resultados de aprendizaje no evaluados. El plan de recuperación incluirá las pruebas objetivas e instrumentos referidos a los contenidos y criterios que con motivo de las faltas de asistencia no se han podido evaluar.

IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

Productos culinarios 2026-2027

Profesor: Francisco Teruel Ballesta

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO 3

1.1- MARCO LEGAL 3

1.2- UNIDADES DE COMPETENCIA 4

1.3- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO 5

1.4- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL 6

1.5. CONTEXTUALIZACIÓN DEL ALUMNADO Y EL CENTRO 6

2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO 6

2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO 7

2.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO 8

3.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE ALCANZAN CON EL MÓDULO PROFESIONAL 9

3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL 10

3.2- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO 11

4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO 12

4.1- RESULTADOS DE APRENDIZAJE 13

4.2.- UNIDADES DE TRABAJO ASOCIADAS A LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE CALIFIACIÓN 15

4.3.- CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO 18

5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS 20

6.- METODOLOGÍA DIDACTICA 23

6.1- AGRUPAMIENTOS 24

6.2- ESPACIOS 24

7.- EVALUACIÓN 25

7.1- EL PROCESO DE EVALUACIÓN 26

7.2.- PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INTRUMENTOS 28

7.3.- CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA 31

7.4.- PLAN DE RESCUPERACIÓN PARA PENDIENTES 31

7.5 EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE 33

7.6. MECANISMO PARA INFORMACIÓN CONTINUA DEL ALUMNADO, DEL PROFESORADO, Y EN CASOS, A LOS PADRES 33

8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 35

9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD DEL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS 35

10.- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS 36

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO

Dentro del modelo educativo español, la **Programación Didáctica** es un instrumento básico para llevar a cabo un proceso educativo coherente, sistemático y estructurado. Es un documento que guía la actividad docente, y servirá para la consecución de los objetivos generales correspondientes a un perfil profesional.

1.1.- MARCO LEGAL

La programación didáctica que a continuación se desarrolla se ajusta a la **LOE**: **Ley orgánica, 2/2006 de 3 de mayo, de Educación** y a las modificaciones incluidas en la **LOMLOE: Ley orgánica, 3/2020, de 29 de diciembre, de Educación.** Con el fin de asegurar una formación común y garantizar la validez de los títulos correspondientes, el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, fijará, en relación con los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación, los aspectos básicos del currículo, que constituyen las enseñanzas mínimas. Para la Formación Profesional fijará así mismo los resultados de aprendizaje correspondientes a las enseñanzas mínimas.

El desarrollo de la LOMLOE conlleva a la creación de las siguientes disposiciones:

- **Ley Orgánica 3/2022**, **de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.** Esta ley da cobertura reglamentaria a la concreción de la flexibilización y accesibilidad del sistema de Formación Profesional, para que las administraciones responsables del desarrollo de las políticas en materia de Formación Profesional y su gestión desde cada comunidad autónoma trabajen conjuntamente, garantizando una oferta suficiente y adecuada, tanto para estudiantes como para personas trabajadoras, en todos y cada uno de los Grados previstos en el sistema, permitiendo el establecimiento de itinerarios formativos, que les acompañen, desde antes de acabar su escolaridad obligatoria y a lo largo de su vida laboral, y que concluya en la generalización de una nueva cultura del aprendizaje.
- **RD 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional**. Este real decreto viene a establecer la ordenación del Sistema de Formación Profesional, que garantice un régimen de formación y acompañamiento profesionales, sirva al fortalecimiento y sostenibilidad de la economía, 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 a las competencias demandadas por el mundo laboral, desde la necesaria

Confluencia y trabajo conjunto y compartido de las administraciones responsables en esta materia en cada una de las comunidades y ciudades autónomas.

Esta programación hace referencia a un módulo profesional **"productos culinarios",** del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, que establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y sus enseñanzas mínimas**.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha establecido, en una **Orden de 5 de octubre de 2010 (BOM 16 de octubre de 2010)**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

1.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA

Los contenidos y resultados de aprendizaje que se reflejan en esta programación son necesarios para considerar acreditadas la siguiente unidad de competencia, asociada al módulo profesional "**Productos culinarios**":

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO
DENOMINACIÓN: Cocina y gastronomía **NIVEL:** Formación Profesional de Grado Medio **GRADO**: D, Nivel 2 **REFERENTE EUROPEO**: CINE-3b (Clasificación Normalizada de la Educación) **DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO:** 2000 horas. **DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL:** 350 horas **SEMANALES:** 11 horas **HORAS FASE CENTRO: 240** **HORAS FASE EMPRESA: 110**

1.3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

Esta programación del Módulo Profesional **"Productos culinarios"** se ubica en las enseñanzas del ciclo de **Técnico en Cocina y Gastronomía (R.D. 1396/2007).** El presente Real Decreto tiene por objeto el establecimiento del título de **Técnico en Cocina y Gastronomía,** con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como de sus correspondientes enseñanzas mínimas. Este título pertenece a la familia profesional de **Hostelería y Turismo** y se ajusta a la **L.O.E: 2/2006**, **L. de las Cualificaciones y la Formación Profesional 5/2002** y **RD 659/2023, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional**. Dicho ciclo formativo de grado medio tiene una duración de **2000 horas**, las cuales se desarrollan durante dos cursos escolares.

Código R.D.	Módulo / Proyecto	Horas	1º curso	2ºcurso	Centro	Empresa
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	210	6		170	40
0031	Seguridad e hygiene en la manipulación de alimentos	70	2		55	15
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	265	8		215	50
0047	Técnicas culinarias	285	8		230	55
1709	Itinerario personal para la Empleabilidad I	90	3		90	0
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos	30	1		30	0
0156	Inglés profesional (GM)	70	2		70	0
0028	Postres en restauración	285		9	170	115
0045	Ofertas gastronómicas	135		4	80	55
0048	***Productos culinarios***	***350***		***11***	***210***	***140***
	Optativa	80		2	50	30
1710	Itinerario personal para la Empleabilidad II	50		2	50	0
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1	30	0
1713	Proyecto Intermodular	50		1	50	0
	Total	2000	30	30	1500	500

Como requisito de acceso al presente Ciclo Formativo, el alumno/a debe haber cursado y superado, de

acuerdo con lo dispuesto en la **LOMLOE 3/2020 y RD 1396/2007:**

- **E. S. O**
- **Prueba** de acceso a:
  - ciclos formativos de grado medio (se requiere tener al menos diecisiete años en el año de realización de la prueba),
  - Universidad para mayores de 25 años,
- **Curso de formación específico** (Técnico/a o Auxiliar en Hostelería-Cocina)
- **Técnico en Grado Básico** compatible con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía

1.4.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

La presente programación va dirigida a un grupo de **2º de "Cocina y Gastronomía"** y hace referencia al módulo profesional **productos culinarios** del título de **Técnico en Cocina y Gastronomía.** Este módulo está compuesto por **7 Unidades de Trabajo**, con una duración de **350 horas**, distribuyéndose en 11 sesiones de 55 minutos, a la semana. Durante el desarrollo de estas unidades de trabajo se interrelacionan tanto los contenidos teóricos como prácticos a lo largo de todo el curso

1.5.- CONTEXTUALIZACIÓN AL ALUMNADO Y CENTRO

El presente curso 2026/2027 supone la continuidad de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller-obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula teórica combinada con el aula taller. En el **segundo curso** del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de **4** alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los **20 y 31** años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos, algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as procede de Enseñanza Obligatoria (ESO) o se han reincorporado a la enseñanza tras un periodo de trabajo o al encontrarse en desempleo. El alumnado reside en La Manga del Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

Los objetivos generales están recogidos en el artículo 9 del **R.D. 1396/2007** y describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo. Por lo tanto, tratan de los resultados alcanzados una vez completado el proceso de aprendizaje.

Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes para ejercer su actividad como:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

a) Reconocer e **interpretar la documentación**, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) **Identificar las materias primas**, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de **maquinaria, útiles y herramientas**, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de **manipulaciones previas** de las materias primas, reconociendo sus características y **posibles aplicaciones**, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) **Analizar las diferentes técnicas culinarias**, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las **técnicas de decoración y terminación**, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las **técnicas de servicio de las elaboraciones**, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y **seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado**, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las **normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos** laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las **actividades de trabajo en un proceso productivo,** identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) **Valorar la diversidad de opiniones** como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Reconocer e **identificar posibilidades de mejora profesional**, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
m) **Reconocer sus derechos y deberes como agente activo** en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
n) Reconocer e **identificar posibilidades de negocio analizando el mercado** y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

responsable.”

3.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE ALCANZAN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL.

Los **Objetivos Generales** que se pretende conseguir con este Módulo Profesional son los correspondientes: **a), b), c), d),e) f),g) h), i), j), k), l), m) y n).** Éstos se enumeran a continuación:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

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

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo

3.2.- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO.

El Módulo programado "productos culinarios" contribuye a la **competencia general** del título de Cocina y Gastronomía (**artículo 4 del R.D**), con la ejecución de actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, además de ejecutar las diferentes técnicas de cocción, confeccionar elaboraciones básicas, culinarias elementales, guarniciones, decoraciones y demostrar su implicación, y todo ello siguiendo los protocolos de calidad establecidos y realizando todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral, prevención de riesgos y de protección ambiental., para su desarrollo en el ámbito profesional de cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias, **a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k**, del título:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Debe conocer y estar cualificado para desarrollar sus competencias y responsabilidades en el trabajo, llevándolas a cabo con decisión y seguridad en sí mismo.

Las Unidades de Trabajo desarrolladas en esta programación tratan de dar respuesta, en su parte correspondiente, a los objetivos y las competencias generales señaladas del módulo.

4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias ha establecido, en la **Orden de 5 de noviembre de 2010**, **BORM número 265 del 16 de noviembre, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía,** donde se detallan los contenidos que debe recibir el alumnado.

A continuación, se exponen cada una de las Unidades de Trabajo, indicando en ellas los **resultados de aprendizajes** con los que se relacionan, los **contenidos básicos curriculares** y los **contenidos propuestos en cada Unidad de Trabajo**

4.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Los objetivos del módulo "Productos culinarios" expresados en términos de resultados de aprendizaje (RA), conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

Se ha analizado de forma exhaustiva la propuesta que ha realizado el legislador en el **R.D 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas**, realizando una concreción de los resultados de aprendizaje en función de las características del centro educativo y del perfil del alumnado.

Resultados de Aprendizaje (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina. e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas. b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.

aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción. f) Se han verificado y valorado las características finales del producto. g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos. c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable. d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos. e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han verificado y valorado las características finales del producto. i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo. j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

	k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas. b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos. d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos. e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.2. UNIDADES DE TRABAJO ASOCIADAS A LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN.

Las tablas siguientes muestran cómo se organizan en unidades didácticas los distintos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos básicos del currículum.

RA 1	UT1. PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA

Unidad de Trabajo (UT)	Instrumentos de calificación	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 1. Procesos productivos y de	**Actividad individual**	**a)** Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	**1.1.** La producción culinaria **1.2.** Sistemas de restauración

servicio en cocina	**Actividad individual**	**b)** Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.	**1.3.** Modelos de producción en cocina **1.4.** La cocina o centro de producción **1.5.** Organización de los procesos culinarios **1.6.** La gestión del personal **1.7.** La documentación de los procesos de cocción
	Prueba Práctica	**c)** Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.	
	Prueba Práctica	**d)** Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.	
	Observación directa	**e)** Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	
	Prueba práctica	**f)** Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	
	Actividad grupal	**g)** Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	
	Prueba teórica	**h)** Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

RA 2		**Elabora productos culinarios establecidos**, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	
Unidad de Trabajo (UT)	**Instrumentos de califiación**	**RA2 Criterios de Evaluación (CE)**	**Contenidos (C)**
UT 2.	**Prueba teórica**	**a)** Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	**2.1.** La cocina española y su diversidad

Las cocinas territoriales españolas **UT 3.** La diversidad de las cocinas del mundo **UT 7.** Decoración y exposición de platos	**Actividad individual**	**b)** Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.	**2.2.** Evolución histórica de la cocina española **2.3.** Características de la cocina tradicional española **2.4.** Las cocinas territoriales españolas. **3.1.** Las cocinas del mundo **3.2.** Las cocinas europeas **3.3.** La cocina sudamericana **3.4.** La cocina norteamericana **3.5.** La cocina mediterránea africana y asiática **3.6.** La cocina asiática **7.1.** Decoración y presentación de los platos **7.2.** Colores, formas, volúmenes y texturas **7.3.** Presentación de los platos **7.4.** Establecimientos de exposición de platos **7.5.** La gestión de quejas y reclamaciones
	Actividad individual	**c)** Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.	
	Prueba teórica	**d)** Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.	
	Prueba práctica	**e)** Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.	
	Prueba práctica	**f)** Se han verificado y valorado las características finales del producto.	
	Prueba teórica	**g)** Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.	
	Prueba práctica	**h)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	
	Prueba teórica	**i)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	

RA 3	**Elabora productos culinarios** a partir de un conjunto de materias primas **evaluando las distintas alternativas**.

Unidad de Trabajo (UT)	Instrumentos de calificación	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 4. La cocina creativa o de autor **UT 5.** Ciencia y tecnología en cocina	**Actividad individual**	**a)** Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	**4.1.** ¿Qué es la cocina creativa o de autor? **4.2.** Nuevos conceptos de cocina **4.3.** Divulgación gastronómica **5.1.** Las cualidades organolépticas de las materias primas **5.2.** La ciencia y la transformación de los alimentos **5.3.** La tecnología en la cocina **5.4.** Las técnicas culinarias de la cocina de vanguardia **5.5.** El proceso de creación en la cocina de vanguardia
	Prueba práctica	**b)** Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.	
	Prueba práctica	**c)** Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	
	Prueba teórica	**d)** Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	
	Actividad individual	**e)** Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	
	Actividad individual	**f)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	
	Prueba práctica	**g)** Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	
	Prueba teórica	**h)** Se han verificado y valorado las características finales del producto.	

	Actividad individual	**i)** Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.	
	Prueba teórica	**j)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	
	Prueba práctica	**k)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

RA 4	**Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas** analizando las características propias de cada situación.

Unidad de Trabajo (UT)	**Instrumentos de calificación**	**Criterios de Evaluación (CE)**	**Contenidos (C)**
UT 6. Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas	**Actividad individual**	**a)** Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	**6.1.** Necesidades alimentarias específicas **6.2.** Alergias e intolerancias alimentarias **6.3.** Las dietas especiales **6.4.** Elaboraciones para personas con necesidades alimentarias específicas
	Actividad individual	**b)** Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	
	Prueba teórica	**c)** Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.	
	Prueba práctica	**d)** Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	

	Actividad individual	**e)** Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.	
	Prueba práctica	**f)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

4.3 **CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

La **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo** tiene como finalidad primordial contribuir al desarrollo de las capacidades necesarias para desenvolverse como ciudadanos en el modelo social en el que estamos inmersos. Por este motivo, y como ocurre con el resto de las etapas del actual Sistema Educativo, la Formación Profesional Específica debe insertar los **temas transversales** en el desarrollo curricular de los distintos módulos. Se hará especial mención y dentro de los contenidos del módulo profesional **"Productos culinarios"** a los siguientes temas transversales:

1.- **La prevención de los riesgos profesionales y como prevenirlos**, tanto en el desarrollo del módulo profesional que se trata como en el ejercicio de su profesión.

2.- **Educación del Consumidor,** ya que todos los contenidos de las unidades temáticas requieren un uso responsable de las materias primas a la hora de elaborar productos nutritivos pero saludables.

3.- **Educación ambiental**. Con los contenidos de dicho módulo se fomentan la educación ambiental a través de:

4.2.1. La gestión de los residuos sólidos que proceden de las elaboraciones se realizará atendiendo a las operaciones de reciclaje.

4.2.2. Los envases y embalajes que se utilizarán para los productos elaborados serán los más apropiados y aptos para el medio ambiente.

4.2.3. Los productos de limpieza y desinfección que se utilizarán serán los aconsejables según la normativa vigente, los cuales tienen menos consecuencias negativas para el medio ambiente. Etc.

4.- **Educación moral y cívica.** Con el trabajo en grupo de los alumnos/as tanto en el aula como en el taller se favorece dicho tema transversal, ya que aprenden a respetar las opiniones, el trabajo, el esfuerzo de los demás y aprecian lo importante que es tener unas normas de convivencia a la hora de funcionar, tanto profesionalmente como socialmente.

5.- **Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:** En este apartado se desarrollarán actividades de enseñanza-aprendizaje, que eviten en todo momento todo sesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando, dónde se evitará adjudicar papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas.

6.- **Educación para el reciclaje:** Concienciando a los alumnos/as en la necesidad de reciclar empleando los recipientes adecuados, tanto en clase como en los talleres.

- Los residuos sólidos se echarán en el cubo de color negro.
- Los plásticos, bricks, envases metálicos se echarán en el contenedor amarillo.
- El aceite en el contenedor para la empresa encargada de su recogida.

5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Se estima oportuno, ordenar los contenidos de forma, que los conceptos previos necesarios para el tratamiento de otros posteriores, queden suficientemente consolidados. Pero debido a las exigencias que requiere la práctica real de servicio de cocina, será obligado adelantar por necesidad, la explicación de contenidos fijados más adelante en unidades de trabajo de la programación didáctica, ya que estos serán necesarios para poder desarrollar las elaboraciones exigidas en los menús, para las prácticas reales del servicio de cocina en la escuela, dirigidas hacia clientes.

Para la secuenciación hay que tener en cuenta:

1º- Adecuar los contenidos al nivel y a los alumnos a los que se dirigen.

2º- Partir de los conocimientos previos adquiridos por los alumnos.

3º- Elegir un eje organizador – bloque de contenidos, que acoja las unidades de trabajo relacionadas y sus contenidos a desarrollar.

4º- Que la secuencia se relacione con los contenidos interdisciplinares (solapados – complementarios) de otros módulos.

5º- La organización de los contenidos, siguiendo una progresión, de los más sencillos a

los más complejos.

6º- El orden de exposición de los contenidos, primero los conceptuales para dar paso a los procedimentales.

Los tiempos asignados para el desarrollo de los contenidos del Módulo **"productos culinarios"** suman un total de **350** horas, con una distribución de **11** sesiones semanales, en tres trimestres académicos, y con una duración de 55 minutos cada sesión.

CALENDARIO ESCOLAR EN LA REGIÓN DE MURCIA CURSO 2025 – 2026.

Inicio Curso – 14 Septiembre 2026.

Fin de Curso – 21 Junio 2027.

Días y periodos festivos y/o no lectivos

- 24 y 25 de septiembre.
- 12 de octubre
- 7 y 8 de diciembre.
- 23 de diciembre a 8 de enero.
- 29 de enero.
- 8 de febrero.
- 19 de marzo.
- 19 de marzo a 29 de marzo.
- 9 de junio.

Distribución del curso lectivo en trimestres – sesiones de clase.

TRIMESTRES	FECHA	Nº Semanas	Nº Sesiones
Primer Trimestre*	14/09/26- 3/12/26	13	124
Segundo Trimestre	4/12/26 - 17/03/27	13	116
TOTAL EN FASE DE CENTRO			**240**

* **Para calcular la duración de la fase de centro, se debe utilizar la fórmula**: Número de horas semanales (11 HORAS) x Número de semanas en la fase de centro

TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS				
BLOQUES	Unidades de Trabajo (UT)	Nº Sesiones Teóricas	Nº Sesiones Prácticas	Trimestre ---------- Semanas

1. TRIMESTRE	**UT.1.** Procesos productivos y de servicio en cocina	19	16	1º 14/09 a 30/10
	UT.2. Las cocinas territoriales españolas	29	22	1º 02/11 a 06/11
	UT.3. La diversidad de las cocinas del mundo	21	17	1º 9/11 a 03/12
2. TRIMESTRE	**UT.4.** La cocina creativa o de autor	12	11	2º 04/12 a 22/12
	UT.5. Ciencia y tecnología en cocina	20	19	2º 11/01 a 28/01
	UT.6. Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas.	18	18	2ª 01/02 a 19/02
	UT.7. Decoración y exposición de platos	9	9	2ª 20/02 a 12/03

La propuesta de secuenciación de los contenidos está estructurada en forma de Unidades de Trabajo. La temporalización se ha realizado en función de las actividades que se van a realizar en cada unidad, la extensión de la unidad y la dificultad de los contenidos. No obstante, el ritmo se ajustará a la velocidad de aprendizaje del alumnado y la consecución de la adquisición de contenidos mínimos, pudiendo modificarse en un periodo lectivo.

Dentro de la temporalización se contemplará la formación en la empresa, cuyo modelo es el estándar. Se realiza al final del período lectivo de cada uno de los dos años del ciclo formativo, 340 horas durante el mes de marzo del segundo curso. Las unidades de trabajo que abarca esta etapa estarán relacionadas al menos con el bloque 1 (RA1). La relación con el resto de los aprendizajes dependerá de la actividad de la empresa.

Recordar que los resultados de aprendizaje de este módulo son la adquisición de unos conocimientos y unas destrezas que no se pueden clasificar de forma aislada y que entre ellos se complementan. Es difícil para el trabajo diario no tocar contenidos de todas

las unidades de trabajo y por tanto la temporalización es aproximada.

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología responde a la incógnita de cómo se va a llevar a cabo el diseño educativo para poder conseguir los objetivos que se pretenden.

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica, que integre los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, y se adapte a los términos de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumnado y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende. Obteniendo así una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente y fomentando la construcción de su propio aprendizaje para que lo pongan en práctica en su vida profesional.

Además, como futuros profesionales del sector alimentario, favorecer en el alumno/a la capacidad para trabajar en equipo, con la finalidad de estimular su autoestima y su aprendizaje.

A partir de lo expuesto anteriormente, se propone trabajar con arreglo a los siguientes principios metodológicos:

- Activar la curiosidad y el interés por el contenido de la Unidad de Trabajo, tomando como referencia sus conocimientos previos como de hechos y realidades cercanas, para que el proceso sea inductivo y personal.
- Mostrar la importancia de esa Unidad de Trabajo en el mundo laboral actual
- Promover la confianza del alumno/a en sí mismo y su capacidad de superación, con actividades donde el alumno/a será el sujeto activo de su propia formación.
- Fomentar el aprendizaje deductivo y significativo
- Fomentar la importancia de la organización del trabajo para evitar riesgos innecesarios.
- Fomentar el trabajo cooperativo para que valoren la importancia del trabajo en equipo en el sector de la Cocina y Gastronomía.
- Incentivar la búsqueda crítica de informaciones de fuentes diversas, y en especial mediante el uso de las TIC.
- Potenciar el uso de espacios y recursos diversos.
- Utilizar un enfoque “interdisciplinario” en cuanto a conceptos, técnicas, métodos y procedimientos, con otros módulos del ciclo, de forma que se permita integrar las funciones y los procesos de trabajo de este puesto de técnico dentro de su competencia

profesional.

Para ello, se realizarán las siguientes actuaciones metodológicas en cada una de las Unidades de Trabajo:

1.- **Metodología expositiva**: El docente describe los contenidos conceptuales de la unidad, destaca y recapitula las ideas fundamentales, integra conocimientos y resuelve las dudas que el alumnado pudiera plantear. Se utilizará un lenguaje claro y accesible al alumno, manejando la etimología de las palabras para facilitar la comprensión de los conceptos.

2.- La **metodología** será **constructivista** del aprendizaje y para ello se plantearán los contenidos de las distintas unidades de trabajo de forma progresiva, de modo que unos conocimientos se basen en los anteriores y no se interpreten como casos aislados, facilitando el aprendizaje significativo.

3.- Se utilizará **metodología participativa**, ya que el alumnado y el docente interactúan formulando cuestiones o resolviendo actividades. De esta forma el alumnado expone lo asimilado, realiza trabajos prácticos tanto en el aula polivalente como en el taller-obrador y cooperan todos para conseguir alcanzar los objetivos de la Unidad de Trabajo.

6.1.- AGRUPAMIENTOS

En la elaboración de esta programación se han tendido en cuenta una serie de formas organizativas que en principio van a favorecer la comunicación e interacción social de los alumnos/as. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. En el aula se trabajará de forma individual, salvo cuando se establezcan debates en cuyo caso se trabajará en grupos reducidos.

Para cualquier tipo de prácticas, así como para las operaciones de limpieza y mantenimiento del obrador, se trabajará de forma individual o según los grupos estimados necesarios en cada momento por el profesor.

6.2.- ESPACIOS

La última condición educativa son los espacios. Tiene que ser un espacio abierto, flexible, no rígido, que favorezca la comunicación y el movimiento de los alumnos y del profesor. En el aula de referencia o polivalente es el espacio natural donde se realizará el desarrollo de los contenidos conceptuales, mediante las tareas teóricas y las actividades. En el taller-obrador se desarrollarán los contenidos asociados a cada unidad de trabajo mediante la práctica. De conformidad con el **Real Decreto 1396/2007**,

el Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado medio de Cocina y Gastronomía cumple con los requisitos de espacios y equipamientos de dicho ciclo formativo:

Espacio formativo	Superficie m2 30 alumnos	Superficie m2 20 alumnos
Taller de cocina	210	160
Taller de panadería y repostería	150	120
Aula polivalente	60	40

Al margen de estos espacios, se pueden usar otros del centro como el aula de informática, para el trabajo con ordenadores o la sala de audiovisuales para la visualización de alguna película, charla, etc.

7.- EVALUACIÓN

Para el inicio de cada unidad de trabajo están programadas **evaluaciones previas,** mediante cuestionario, no ponderable, en las que el docente obtiene información el nivel del alumnado para así poder adecuar el contenido a sus saberes previos e ir incrementando el volumen de conocimientos progresivamente. En este sentido, el docente adscribe el aprendizaje al principio de enseñanza de lo próximo a lo distante, de lo fácil a lo difícil, de lo conocido a lo desconocido, de lo individual a lo general y de lo concreto a lo abstracto, así como también al principio que actualmente postula el aprendizaje significativo: partir del nivel de desarrollo del alumno, asegurar la funcionalidad de lo aprendido o potenciar la actividad e interactividad en los procesos de aprendizaje.

Durante la exposición de las unidades de trabajo, con el fin de dinamizar el aprendizaje se plantean **actividades de desarrollo** de los contenidos, que permitirán abordar tanto los contenidos conceptuales como los procedimentales y actitudinales. Las **actividades de consolidación** se llevarán a cabo a través de actividades cercanas a los alumnos por medio del aula virtual y mediante su desarrollo en el taller de cocina. También se realizarán **actividades de síntesis-resumen** al final de cada unidad de trabajo. Para finalizar, las actividades de evaluación de tipo formativa y sumativa, pruebas de control antes de finalizar cada evaluación para asegurar el aprendizaje de los contenidos y al mismo tiempo un seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En la **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica

2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se encomienda al Gobierno la fijación de los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación de los aspectos básicos del currículo, que en conjunto constituyen las como enseñanzas mínimas, y a las Administraciones educativas el establecimiento del currículo de las distintas enseñanzas. Tratando de garantizar una estructura del currículo al servicio de una educación inclusiva y acorde con la adquisición de competencias, que valore además la diversidad. Finalmente, se regula la evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos, que se realizará por módulos profesionales y se señala que la superación de un ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales.

La evaluación es el instrumento mediante el cual se mide la capacidad de aprendizaje de un estudiante en un determinado módulo profesional durante un periodo de tiempo limitado. No se realiza de manera aislada a un alumno/a, se ha de realizar de manera grupal. Al evaluar se han de tener en cuenta los conocimientos previos del alumno/a, el conocimiento final, el conocimiento comparado con el resto del grupo y el conocimiento esperado. De lo contrario se estaría simplificando y por lo tanto se perdería la perspectiva sobre la complejidad que el proceso de evaluación comprende.

La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos se realizará por módulos profesionales, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje. En el **Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, en su artículo 18 establece que para superar la evaluación de las enseñanzas de la formación profesional en cualquier módulo profesional necesita el alumnado de una calificación igual o superior a cinco puntos. En el **Real Decreto 1396/2007**, del título y enseñanzas mínimas de Técnico en cocina y gastronomía, especifica los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

7.1 EL PROCESO DE EVALUACION.

La asistencia en este módulo será obligatoria, en el caso de superar el 30% de las faltas será motivo de pérdida de evaluación continua y deberá ser evaluado con todos los contenidos del módulo de manera general en la primera convocatoria ordinaria de junio.

Esta programación asume una evaluación **continua** (con una fase inicial o de

diagnóstico, una fase formativa y una fase final o sumativa), **sistemática**, es decir, basada en principios regulares, **individualizada**, adaptada a las necesidades de cada estudiante, y **flexible**, en la que se articulan las peculiaridades del alumnado con las directrices esenciales del sistema. Este proceso, incorporado al de enseñanza-aprendizaje, debe ser sistemático. Para ello es esencial tener en cuenta los objetivos que pretende, los tipos de evaluación aplicables, los elementos evaluados y los instrumentos que puedan emplearse.

Evaluación trimestral - Evaluación continua:

La evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional será trimestral y tendrá en cuenta el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida en el módulo **Productos culinarios**. La evaluación trimestral se pone de manifiesto en distintos momentos:

1- **Evaluación inicial y diagnóstica:** se realizará al comienzo del curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que el profesor inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. Dicha evaluación se realizará mediante pruebas orales, para conocer el dominio y riqueza léxica, y actividades iniciales a cada unidad de trabajo del alumnado para precisar el conocimiento previo, con la intención de conocer cuáles son las ideas erróneas o mal planteadas de los alumnos y exponer los conocimientos básicos necesarios para trabajar con éxito la unidad de trabajo.

2- Evaluación procesal y formativa: permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno. A lo largo de todas las sesiones previstas para cada unidad, el docente irá recogiendo datos del proceso de aprendizaje con la intención de ir ajustando e individualizando la respuesta educativa a las necesidades de cada uno de los alumnos.

3- **Evaluación final y sumativa:** se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este tiempo. Se pretende

determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumnado y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

7.2. PONDERACION DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS.

La evaluación a través de la ponderación de resultados de aprendizaje es un enfoque clave en la programación didáctica en la Formación Profesional (FP). Este método consiste en asignar un valor porcentual a cada uno de los resultados de aprendizaje definidos en el currículo, con el fin de determinar su peso relativo en la evaluación global del estudiante. Para implementarlo de manera efectiva, es necesario comprender tanto la importancia de los resultados de aprendizaje como la estructura de los instrumentos de evaluación que permiten medirlos.

Asignación de ponderaciones

Una vez definidos los resultados de aprendizaje, se asigna una ponderación a cada uno de ellos en función de su relevancia dentro del módulo. Las ponderaciones pueden variar, pero deben sumar el 100% para asegurar que todos los resultados se evalúen en su justa medida**.**

Diseño de instrumentos de evaluación

Cada resultado de aprendizaje debe estar vinculado a uno o varios instrumentos de evaluación, como pruebas teóricas, pruebas prácticas, talleres o actividades. Todos ellos deben estar alineados con los criterios de evaluación definidos en el currículo, de manera que permitan medir con precisión si el estudiante ha alcanzado los resultados esperados. Aquí es donde entra en juego la ponderación: si una actividad está orientada principalmente a evaluar un resultado de aprendizaje con una ponderación del 40%, la calificación de esa actividad tendrá un peso proporcional en la nota final. Para calcular la calificación final del estudiante, se combinan las notas obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación según el peso asignado a cada resultado de aprendizaje. Este sistema garantiza una evaluación justa y equitativa, ya que refleja la importancia relativa de cada competencia dentro del perfil profesional que se está formando.

Este sistema ofrece múltiples ventajas. En primer lugar, permite que los resultados de

aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más importantes para su futuro profesional. En segundo lugar, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de aprendizaje, se asegura una evaluación más integral y coherente. Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación.

Para la ponderación de los resultados de aprendizaje de este módulo se tiene en consideración las unidades de trabajo que abarca cada RA, los criterios de evaluación, las U.T donde son aplicadas, así como los instrumentos empleados.

En el **R.D 1396/2007** de título y enseñanzas mínimas de Técnico en Cocina y Gastronomía, especifica los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 1	**UT 1.** Procesos productivos y de servicio en cocina	a	12 %	100 %
		b	16 %	
		c	20 %	
		d	14 %	
		e	12 %	
		f	10 %	
		g	8 %	
		h	8 %	
RA 2	**UT 2.** Las cocinas territoriales españolas **UT 3.** La diversidad de las cocinas del mundo **UT 7.** Decoración y exposición de platos	a	10 %	100 %
		b	8 %	
		c	8 %	
		d	14 %	

		e	**12 %**	
		f	**12 %**	
		g	**18 %**	
		h	**10 %**	
		i	**8 %**	
RA 3	**UT 4.** La cocina creativa o de autor **UT 5.** Ciencia y tecnología en cocina	**a**	**6 %**	**100 %**
		b	**6 %**	
		c	**10 %**	
		d	**10 %**	
		e	**8 %**	
		f	**8 %**	
		g	**18 %**	
		h	**8 %**	
		i	**10 %**	
		j	**8 %**	
		k	**8 %**	
RA 4	**UT 6.** Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas	**a**	**14 %**	**100 %**
		b	**16 %**	
		c	**16 %**	
		d	**30 %**	
		e	**14 %**	
		f	**10 %**	

RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	MP
16%	34%	30%	20%	100%

7.3 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA

Puesto que la evaluación es continua, la no superación en la tercera evaluación conlleva la recuperación de todos los contenidos mínimos del curso. Para ello se realizará una prueba teórico- práctica en la **Primera Convocatoria Ordinaria de Junio,** tanto para la no superación de la tercera evaluación, como para aquellos casos que hayan perdido la evaluación continua.

Los alumnos que no superen la **Primera Convocatoria Ordinaria de Junio**, dispondrán de una **Segunda Convocatoria Ordinaria de Junio**, dichas pruebas serán teórico/prácticas y se basa en los contenidos mínimos establecidos en el **R.D. 1396/2007, de 29 octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Estas pruebas se calificarán, haciendo la media entre el ámbito práctico y el teórico según la siguiente ponderación:

Práctico - 60%
Teórico - 40%

	DIA	**MES**	**HORA**
1ªconvocatoria ordinaria	10	JUNIO	8.20-11:05
2ªconvocatoria ordinaria	22	JUNIO	8:20-11:05

7.4 PLAN DE RECUPERACION PARA PENDIENTES

Se tendrá en cuenta un plan de recuperación para aquellos alumnos/as con evaluaciones con calificación negativa durante el curso escolar y para aquellos alumnos con el módulo pendiente.
Tras cada evaluación o durante la evaluación donde se ha realizado la evaluación final de un RA, se celebrarán pruebas/actividades de recuperación parcial para los RA no superados.

Además, en junio (antes de la evaluación final) se hará una prueba de recuperación de los RA que los alumnos no hayan superado durante el curso.

El docente organizará un programa con actividades de recuperación, refuerzo y evaluación para quienes tengan módulos profesionales pendientes de superar. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

a) Programa de refuerzo durante la fase de formación en empresa. En el caso de que el alumno/a no tenga acceso a la formación en la empresa, recibirá clases directas en el centro docente para recuperar los resultados de aprendizaje necesarios para obtener una calificación positiva en el módulo profesional.

b) Programa de recuperación si el módulo profesional no hubiese sido superado tras la primera evaluación final ordinaria. Se planificarán la entrega de actividades, impartición de material didáctico de refuerzo y presentación de trabajos relacionados con el resultado de aprendizaje no superado.

c) Programa de recuperación para el alumnado con el módulo profesional no superado y se encuentre cursando segundo curso. El alumnado recibirá apoyos necesarios para superar todos los resultados de aprendizajes de los módulos pendientes del curso anterior. Este programa se llevará a cabo simultáneamente con los módulos profesionales del segundo curso, considerando que el alumno o la alumna no podrán asistir a las clases de dichos módulos. En el caso de módulos pendientes de primer curso que hayan superado la fase de formación en la empresa correspondiente, el equipo docente será el único responsable de calificarlos a través de la fase de centro.

En el mes de marzo habrá una prueba teórico-práctica de contenidos mínimos. También se tendrán en cuenta la entrega de actividades en tiempo y forma. Los criterios de calificación para superar la asignatura pendiente del curso anterior son:

Práctico - 60%

Teórico - 40%

El departamento elaborará una ficha informativa con las orientaciones e indicaciones necesarias para que el alumnado pueda afrontar la prueba con garantías de éxito, indicando las características de la prueba, las actividades a realizar, los contenidos relevantes, materiales y recursos que debe aportar el alumnado, el lugar, día y hora.

Para los alumno/as que no han superado el módulo en la convocatoria ordinaria, realizarán una prueba ordinaria de recuperación siguiendo la misma ponderación de los CE y RA establecidos en el punto 7.4.

7.5 EVALUACIÓN DE LA PRACTICA DOCENTE

La evaluación de la Programación Didáctica será evaluada por los docentes del departamento en cuestión, que utilizará para la emisión de juicios su propio criterio, pero siempre teniendo en cuenta la perspectiva y resultados del alumnado.

Se convertirán en criterios de evaluación de la Programación Didáctica la valoración sobre la conveniencia y adecuación de cualquiera de los elementos que la componen. Así serán criterios de evaluación los siguientes: adecuación, validez, viabilidad y utilidad. Si bien durante todo el curso se puede obtener información sobre los criterios de evaluación de la Programación Didáctica, será al final del curso cuando se sistematice dicha evaluación, de tal forma que las posibles modificaciones se puedan incluir en la Programación General Anual que se realice al principio del curso siguiente.

Se considera que la fórmula más adecuada para evaluar la Programación Didáctica es que cada unidad de trabajo sea evaluada por el docente, los datos obtenidos servirán para las próximas unidades de trabajo y para la evaluación de la Programación Didáctica.

Serán también agentes de evaluación de la Programación Didáctica los propios alumnos, para ello, se elaborará un cuestionario que será contestado de forma anónima, y que servirá para recoger sus valoraciones.

7.6 MECANISMOS PARA DAR INFORMACION CONTINUA DEL PROCESO AL ALUMNADO, PROFESORADO Y, EN CASO, PADRES/MADRES.

La información del proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios:

Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes.

Información al profesorado: la comunicación con el resto de los docentes pertenecientes al departamento será diaria y con el resto de los docentes cuando sea necesaria.

Información a los padres: el docente dispone de una hora semanal, para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte de los docentes.

8.- MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS

Son los instrumentos que se utilizan en las docencias, actividades y prácticas en el taller, con el fin de comunicar los contenidos para su aprendizaje o favorecer y orientar el proceso de enseñanza- aprendizaje. Los recursos que hemos previsto utilizar son los siguientes:

a) Recursos de los alumnos.

- Libros digitales y/o físicos del Módulo profesional.
- Presentaciones de las Unidades de Trabajo (apuntes elaborados por el profesor compartido en Aula Virtual).
- Recetario proporcionado por el docente.
- Tablas de Excel, documentos relacionados en la producción en cocina.
- Uniforme completo de cocinero/a.
- Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.

b) Recursos del profesor.

- Apuntes elaborados por el docente.
- Libro de texto (tanto en formato físico como digital): Productos culinarios (Altamar).
- Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.
- Medios audiovisuales: proyector, pantallas SDI, prensa, revistas especializadas, canales de YouTube especializados etc.

c) Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

Recursos Tics habituales a emplear durante el curso:

- Aula virtual
- MEET
- HERRAMIENTAS GOOGLE

9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

Uno de los aspectos básicos de la Ley Orgánica de 3 de mayo de 2006, de educación en su título II (equidad en la educación) del artículo 71 al 90, es la necesidad de promover en los centros educativos y en relación con los alumnos escolarizados en los mismos, una atención individualizada cuya finalidad es la de propiciar una educación integral en conocimientos, competencias, actitudes y valores atendiendo a la diversidad de capacidades, intereses y motivación del alumno.

Atender a la diversidad del alumnado de Formación Profesional es una capacidad que los docentes debemos desarrollar como indicador de la excelencia profesional y calidad docente. Cuando hablamos de diversidad del alumnado, nos referimos a las diferencias que surgen por razón de diversas tipologías personales o grupales; así es fácil constatar en las aulas de Formación Profesional ámbitos de diversidad como son: diversidad de género (chicos/chicas); diversidad por la edad (jóvenes/adultos); diversidad de conocimientos previos; diversidad de formas de acceso (Bachiller/Prueba de acceso, etc.); diversidad por discapacidad; diversidad poblacional y de etnias; diversidad de lenguas y de religiones; diversidad de origen económico; diversidad ideológica; diversidad por intereses, motivaciones, expectativas, capacidades y ritmos de aprendizaje, etc.

La presente Programación Didáctica adopta una configuración flexible con la intención de adaptarse a las diferencias individuales de los alumnos y pretende abandonar la práctica pedagógica uniforme y homogeneizándola. Dentro de la atención a la diversidad, la LOE (en el Capítulo VII del Título I) contempla una diferenciada respuesta educativa a determinados alumnos que reúnen una atención distinta:

- Alumnos con Necesidades Educativas Especiales.
- Alumnado con altas capacidades intelectuales.
- Alumnos con integración tardía en el sistema educativo español.
- Alumnos con necesidades de compensación educativa.

La legislación vigente sobre la ordenación académica de los alumnos con necesidades educativas especiales es:

Decreto 359/2009 de 30 de octubre, regula la respuesta Educativa sobre la diversidad del Alumnado en la Comunidad Autónoma de Murcia

- Orden 4 de junio de 2010, regula el plan de la atención a la diversidad en los centros públicos y privados de la Comunidad Autónoma de Murcia.

Las adaptaciones que se realizarán con estos alumnos/as, serán de acceso al currículo o curriculares (no significativas) en función de la discapacidad que presenten. Las adaptaciones de acceso al currículo las realizaremos a alumnos con discapacidad motora, sensorial o con problemas de comunicación. Las adaptaciones curriculares se realizarán básicamente a alumnos con ligera discapacidad psíquica y serán más o menos significativas en función de la discapacidad, pero titularán siempre que alcancen los objetivos mínimos marcados en el currículo.

También se realizarán las medidas de apoyo y refuerzo pertinentes a los alumnos con calificaciones negativas, extranjeros que lo precisen, alumnos con problemas de inserción social y alumnos superdotados.

- **Actividades de refuerzo:** para aquellos/as alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en cada unidad, se propondrán una serie de actividades de menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel de aprendizaje del resto de alumnos/as.

- **Actividades de ampliación:** destinadas a los alumnos/as que alcancen un nivel alto o que demuestren un mayor interés por el tema tratado, se le propondrán lecturas especializadas, y realización de informes sobre el tema a desarrollar

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias se proponen al inicio del curso escolar y son de asistencia obligatoria para todo el alumnado al acontecer en horario escolar son las siguientes:

- Repaso de contenidos mediante preguntas cruzadas en el aula y durante el

horario escolar.

• Trabajos: estudio e investigación, recogida de datos, etc. Será imprescindible atender a la diversidad del alumnado y se potenciará el uso de bibliografía y la consulta de webs.

De manera extraescolar se propone la salida a:

- Participación en la feria de empleo de Itinere que tendrá lugar en Cartagena y se celebrará el 18 de febrero.
- Visita a la carnicería de los Belones, para analizar de manera directa el despiece y variedades de tipos de cordero.

Se considera fundamental la organización de charlas, conferencias y mesas redondas con la participación de expertos que expongan temas relacionados con las unidades de trabajo. Atendiendo a los valores expuestos en la Constitución y a los que aluden las Normas de Organización y Funcionamiento del IES Las Salinas Del Mar Menor, se potenciará el que grandes profesionales de la cocina de la Región de Murcia como María Gómez, Sergio Moski y otras figuras del sector, participen de estos encuentros con el alumnado.

Además, se acudirá a eventos de prestigio y reconocimiento si se han aprobado en el departamento, recibido la autorización pertinente, y respetando el NOF respecto a la aplicación de los criterios de selección de alumnos, si procede. En ocasiones deberán realizarse en horario extraescolar, si así lo determina el programa de las jornadas a las que se desea acudir.

Atendiendo a la programación del departamento, se van a resumir los criterios para la programación y aprobación de actividades complementarias y extraescolares vinculados con el módulo que se está programando:

• Actividades que permitan la mayor asistencia del alumnado e interés curricular.
• Actividades que trabajen los valores.

IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

Ofertas gastronómicas 2026-2027

Profesor: Francisco Teruel Ballesta

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO 2

1.1- MARCO LEGAL 3

1.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA 4

1.3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO 5

1.4.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL 6

1.5.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL ALUMNADO Y EL CENTRO 6

2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO 7

2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FOMATIVO 8

2.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES CICLO FORMATIVO 9

3.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE ALCANZAN CON EL MÓDULO PROFESIONAL 9

3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL 9

3.2.- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO 9

4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO 11

4.1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE 12

4.2.- UNIDADES DE TRABAJO ASOCIADAS A LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN 13

4.3.- CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO 21

5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS 22

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA 25

6.1.- AGRUPAMIENTOS 26

6.2.- ESPACIOS 26

7.- EVALUACIÓN 27

7.1. PROCESO DE EVALUACIÓN 28

7.2.- PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE CRITERIOS DE EVALUACIÓN 30

7.3.- CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA 32

7.4.- PLAN DE RECUPERACIÓN PARA PENDIENTES 33

7.5.- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE 34

7.6.- MECANISMO DE LA PRÁCTICA DOCENTE 35

8.- MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 35

9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO 36

10.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 38

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO

Dentro del modelo educativo español, la **Programación Didáctica** es un instrumento básico para llevar a cabo un proceso educativo coherente, sistemático y estructurado. Es un documento que guía la actividad docente, y servirá para la consecución de los objetivos generales correspondientes a un perfil profesional.

1.1.- MARCO LEGAL

La programación didáctica que a continuación se desarrolla se ajusta a la **LOE**: **Ley orgánica, 2/2006 de 3 de mayo, de Educación** y a las modificaciones incluidas en la **LOMLOE: Ley orgánica, 3/2020, de 29 de diciembre, de Educación.** Con el fin de asegurar una formación común y garantizar la validez de los títulos correspondientes, el Gobierno, previa consulta a lSas Comunidades Autónomas, fijará, en relación con los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación, los aspectos básicos del currículo, que constituyen las enseñanzas mínimas. Para la Formación Profesional fijará así mismo los resultados de aprendizaje correspondientes a las enseñanzas mínimas.

El desarrollo de la LOMLOE conlleva a la creación de las siguientes disposiciones:

- **Ley Orgánica 3/2022**, **de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.** Esta ley da cobertura reglamentaria a la concreción de la flexibilización y accesibilidad del sistema de Formación Profesional, para que las administraciones responsables del desarrollo de las políticas en materia de Formación Profesional y su gestión desde cada comunidad autónoma trabajen conjuntamente, garantizando una oferta suficiente y adecuada, tanto para estudiantes como para personas trabajadoras, en todos y cada uno de los Grados previstos en el sistema, permitiendo el establecimiento de itinerarios formativos, que les acompañen, desde antes de acabar su escolaridad obligatoria y a lo largo de su vida laboral, y que concluya en la generalización de una nueva cultura del aprendizaje.
- **RD 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional**. Este real decreto viene a establecer la ordenación del Sistema de Formación Profesional, que garantice un régimen de formación y acompañamiento profesionales, sirva al fortalecimiento y sostenibilidad de la economía, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses.

Esta programación hace referencia a un módulo profesional **"ofertas gastronómicas",** del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, que establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y sus enseñanzas mínimas**.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha establecido, en una **Orden de 25 de octubre de 2010 (BOM 16 de octubre de 2010)**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

1.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA

Los contenidos y resultados de aprendizaje que se reflejan en esta programación son necesarios para considerar acreditadas la siguiente unidad de competencia, asociada al módulo profesional "**ofertas gastronómicas**":

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO
DENOMINACIÓN: Cocina y gastronomía **NIVEL:** Formación Profesional de Grado Medio **GRADO**: D, Nivel 2 **REFERENTE EUROPEO**: CINE-3b (Clasificación Normalizada de la Educación) **DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO:** 2000 horas **DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL:** 135 horas **SEMANALES:** 4 horas **HORAS FASE CENTRO:** 80 h **HORAS FASE EMPRESA:** 55 h

1.3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

Esta programación del Módulo Profesional **"ofertas gastronómicas"** se ubica en las enseñanzas del ciclo de **Técnico en Cocina y Gastronomía (R.D. 1396/2007).** El presente Real Decreto tiene por objeto el establecimiento del título de **Técnico en Cocina y Gastronomía,** con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como de sus correspondientes enseñanzas mínimas. Este título pertenece a la familia profesional de **Hostelería y Turismo** y se ajusta a la **L.O.E: 2/2006**, **L. de las Cualificaciones y la Formación Profesional 5/2002** y **RD 659/2023, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional**. Dicho ciclo formativo de grado medio tiene una duración de **2000 horas**, las cuales se desarrollan durante dos cursos escolares.

Como requisito de acceso al presente Ciclo Formativo, el alumno/a debe haber cursado y superado, de acuerdo con lo dispuesto en la **LOMLOE 3/2020 y RD 1396/2007:**

- **E. S. O**
- **Prueba** de acceso a:
  - ciclos formativos de grado medio (se requiere tener al menos diecisiete años en el año de realización de la prueba),
  - Universidad para mayores de 25 años,
- **Curso de formación específico** (Técnico/a o Auxiliar en Hostelería-Cocina)
- **Técnico en Grado Básico** compatible con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía
- **Técnico en Grado Medio**

Código R.D.	Módulo / Proyecto	Horas	1º curso	2ºcurso	Centro	Empresa
0027	Procesos básicos de pastelería y repostería	210	6		170	40
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2		55	15
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	265	8		215	50
0047	Técnicas culinarias	285	8		230	55
1709	Itinerario personal para la Empleabilidad I	90	3		90	0
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos	30	1		30	0

0156	Inglés profesional (GM)	70	2		70	0
0028	Postres en restauración	285		9	170	115
0045	***Ofertas gastronómicas***	***135***		***4***	***80***	***55***
0048	Productos culinarios	350		11	210	140
	Optativa	80		2	50	30
1710	Itinerario personal para la Empleabilidad II	50		2	50	0
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1	30	0
1713	Proyecto Intermodular	50		1	50	0
	Total	2000	30	30	1500	500

1.4 .- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

La presente programación va dirigida a un grupo de **2º de "Cocina y Gastronomía"** y hace referencia al módulo profesional **productos culinarios** del título de **Técnico en Cocina y Gastronomía.** Este módulo está compuesto por **7 Unidades de Trabajo**, con una duración de **135 horas**, distribuyéndose en 11 sesiones de 55 minutos, a la semana. Durante el desarrollo de estas Unidades de Trabajo se interrelacionan tanto los contenidos teóricos como los prácticos a lo largo de todo el curso.

1.5.- CONTEXTUALIZACIÓN AL ALUMNADO Y CENTRO

El presente curso 2025/2026 supone la continuidad de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller-obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula teórica combinada con el aula taller. En el **segundo curso** del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de **10**

alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los **23 y 33** años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos, algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as procede de Enseñanza Obligatoria (ESO) o se han reincorporado a la enseñanza tras un periodo de trabajo o al encontrarse en desempleo. El alumnado reside en La Manga del Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

Los objetivos generales están recogidos en el artículo 9 del **R.D. 1396/2007** y describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá haber adquirido y desarrollado a la finalización del ciclo formativo. Por lo tanto, tratan de los resultados alcanzados una vez completado el proceso de aprendizaje. Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes para ejercer su actividad como:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE ALCANZAN CON EL MÓDULO PROFESIONAL.

3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL.

Los **Objetivos Generales** que se pretende conseguir con este Módulo Profesional son los correspondientes: **a), b), c), d), e), f), y g)** Éstos se enumeran a continuación:

a) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

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

d) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

e) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

f) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

g) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

3.2.- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO.

El Módulo programado “Ofertas gastronómicas” contribuye a la **competencia general** del título de Cocina y Gastronomía (**artículo 4 del R.D**), con la ejecución de actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, además de ejecutar las diferentes técnicas de cocción, confeccionar elaboraciones básicas, culinarias elementales, guarniciones, decoraciones y demostrar su implicación, y todo ello siguiendo los protocolos de calidad establecidos y realizando todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral, prevención de riesgos y de protección ambiental., para su desarrollo en el ámbito profesional de cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias, **a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k**, del título:

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

Debe conocer y estar cualificado para desarrollar sus competencias y responsabilidades en el trabajo, llevándolas a cabo con decisión y seguridad en sí mismo.

Las Unidades de Trabajo desarrolladas en esta programación tratan de dar respuesta,

en su parte correspondiente, a los objetivos y las competencias generales señaladas del módulo.

4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias ha establecido, en la **Orden de 5 de noviembre de 2010**, **BORM número 265 del 16 de noviembre, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía,** donde se detallan los contenidos que debe recibir el alumnado.

A continuación, se exponen cada una de las Unidades de Trabajo, indicando en ellas los **resultados de aprendizajes** con los que se relacionan, los **contenidos básicos curriculares** y los **contenidos propuestos en cada Unidad de Trabajo**

4.1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Los objetivos del módulo "Ofertas gastronómicas" expresados en términos de resultados de aprendizaje (RA), conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

Se ha analizado de forma exhaustiva la propuesta que ha realizado el legislador en el **R.D 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas**, realizando una concreción de los resultados de aprendizaje en función de las características del centro educativo y del perfil del alumnado.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración. d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	a) Se han caracterizado los grupos de alimentos. b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano. d) Se han descrito las dietas tipo. e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. b) Se han caracterizado las principales clases de oferta. c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela. d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.
4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. e) Se ha cumplimentado la documentación específica. f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios. g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

	h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

4.2. UNIDADES DE TRABAJO ASOCIADAS A LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Las tablas siguientes muestran cómo se organizan en unidades didácticas los distintos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos básicos del currículum.

Unidad didáctica 1. Introducción a la gastronomía

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	**b) actividad individual** fórmulas de restauración. **c) resumen oral** actuales en restauración.	**b)** Se han descrito las diferentes **c)** Se han identificado las tendencias

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
1. Organización de las empresas de restauración: - Tendencias actuales en restauración.	**1.1.** Cocina y gastronomía **1.2.** Historia de la cocina y de la gastronomía 1.2.1. La prehistoria 1.2.2. La Edad Antigua 1.2.3 La Edad Media 1.2.4. El Renacimiento 1.2.5. Del Barroco al a Revolución francesa 1.2.6. La época de las revoluciones 1.2.7. El siglo xx **1.3.** Los movimientos culinarios 1.3.1. La *Nouvelle Cousine* 1.3.2. La cocina de vanguardia 1.3.3. La cocina tecnoemocional **1.4.** Cocinas territoriales españolas 1.4.1. Gastronomía española sectorial 1.4.2. Gastronomía española por comunidades

Unidad didáctica 2. Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	**a) prueba teórica** distintos tipos de establecimientos. **b) actividad individual** diferentes fórmulas de restauración. **c) resumen oral** tendencias actuales en restauración.	**a)** Se han identificado los **b)** Se han descrito las **c)** Se han identificado las

Unidad didáctica 3. La organización de las empresas de restauración

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	**d) Actividad individual** **e) resumen oral** **f) prueba teórcia**	**d)** Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. **e)** Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. **f)** Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
1. Organización de las empresas de restauración: - Clasificación de las empresas de restauración. - Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. - Tendencias actuales en restauración. - R elaciones interdepartamentales. Circuitos documentales. - Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.	**3.1.** La organización en un establecimiento de restauración **3.2.** La distribución de tareas entre departamentos 3.2.1. Administración y recursos humanos 3.2.2. Economato y bodega 3.2.3. Cocina 3.2.4. La sala **3.3.** Organización del personal 3.3.1. El personal de la cocina 3.3.2. El personal de la sala **3.4.** La estructura organizativa 3.4.1. Modelos de organigrama en empresas de restauración 3.4.2. Las relaciones formales e informales

Unidad didáctica 4. Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	**a) actividad individual** **b) resumen oral** **c) prueba teórica** **d) prueba teórica** **e) resumen oral** **f) actividad individual**	**a)** Se han caracterizado los grupos de alimentos. **b)** Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. **c)** Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano. **d)** Se han descrito las dietas tipo. **e)** Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. **f)** Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos: - Composición de los alimentos. - F unción y degradación de nutrientes. - Necesidades nutricionales. - Dietas tipo. Dieta mediterránea. - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.	**4.1.** Conceptos básicos de nutrición y dietética **4.2.** La nutrición 4.2.1. Clasificación de los nutrientes 4.2.2. Tipos de nutrientes **4.3.** La alimentación 4.3.1. La rueda de los alimentos 4.3.2. Los grupos de alimentos **4.4.** La dieta 4.4.1. Las necesidades energéticas 4.4.2. La cantidad de alimento: la ración 4.4.3. La pirámide de los alimentos 4.4.4. ¿Cómo diseñar una dieta equilibrada y saludable? **4.5.** Dietas alimentarias esenciales 4.5.1. ¿Qué son las dietas especiales? 4.5.2. Dietas especiales más habituales

Unidad didáctica 5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	**a) Resumen oral** **b)Actividad individual** **c)Resumen oral** **d) actividad individual** **e) Actividad individual** **f) Prueba teórica**	**a)** Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. **b)** Se han caracterizado las principales clases de oferta. **c)** Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela. **d)** Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. **e)** Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. **f)** Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
3. Determinación de ofertas gastronómicas: - Descripción, caracterización y clases de ofertas. - Elementos y variables de las ofertas. - Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis. - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.	**5.1.** La oferta gastronómica 5.1.1. El grado de satisfacción de la clientela 5.1.2. El estudio de mercado **5.2.** La prestación del servicio 5.2.1. La atención al cliente 5.2.2. Los elementos arquitectónicos y decorativos del local

Unidad didáctica 6. El menú

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	**a)actividad individual** **b)Prueba teórica** **c) prueba teórica** **d)actividad individual** **e)prueba teórica** **f)resumen oral** **g)Actividad individual** **h) resumen oral** **i) Actividad individual**	**a)** Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. **b)** Se han caracterizado las principales clases de oferta. **c)** Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela. **d)** Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. **e)** Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. **f)** Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. **g)** Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. **h)** Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. **i)** Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
3. Determinación de ofertas gastronómicas: - Descripción, caracterización y clases de ofertas. - Elementos y variables de las ofertas. - Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis. - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.	**6.1.** El menú **6.2.** Tipos de menús 6.2.1. El menú del día o de la casa 6.2.2. El menú degustación 6.2.3. El menú concertado 6.2.4 El menú gastronómico 6.2.5. El menú infantil 6.2.6. El menú-carta 6.2.7. El menú dietético **6.3.** Otros tipos de menús 6.3.1. El bufé 6.3.2. El menú desayuno 6.3.3. El banquete **6.4.** La confección de menús 6.4.1. La concreción de la oferta: la rotación de menús 6.4.2. El diseño y la presentación del menú

Unidad didáctica 7. La carta

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	**a) Actividad individual** **b) Prueba escrita** **c) resumen oral** **d) prueba escrita** **e) resumen oral** **f) prueba escrita** **g) resumen oral** **h) Actividad individual** **i) resumen oral**	**a)** Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. **b)** Se han caracterizado las principales clases de oferta. **c)** Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela. **d)** Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. **e)** Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. **f)** Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. **g)** Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. **h)** Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. **i)** Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
3. Determinación de ofertas gastronómicas: - Descripción, caracterización y clases de ofertas. - Elementos y variables de las ofertas. - Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis. - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.	**7.1.** La carta **7.2.** El contenido de la carta 7.2.1. Extensión de la carta 7.2.2. Confección de la carta **7.3.** El diseño formal de la carta 7.3.1. El soporte 7.3.2. El diseño gráfico 7.3.3. Distribución de los distintos elementos **7.4.** Renovación de la carta: el *menú engineering* 7.4.1. El procedimiento de aplicación 7.4.2. La aplicación del *menú engineering* **7.5.** Cartas que complementan la oferta 7.5.1. La carta de vinos

	7.5.2. La carta de postres **7.6.** Carta de otros establecimientos de restauración

Unidad didáctica 8. Cálculo de costes y fijación de precios

Resultados de aprendizaje	Instrumentos de calificación	Criterios de evaluación
4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	**a) prueba teórica** **b) actividad individual** **c) resumen oral** **d) resumen oral** **e) actividad individual** **f) prueba teórica** **g) prueba teórica** **h) actividad individual** **i) actividad individual**	**a)** Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. **b)** Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. **c)** Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. **d)** Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. **e)** Se ha cumplimentado la documentación específica. **f)** Se han reconocido los métodos de fijación de precios. **g)** Se han distinguido los costes fijos de los variables. **h)** Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. **i)** Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	**Contenidos propuestos**
4. Cálculo de los costes globales de la oferta: - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta. - Posibilidades de ahorro energético.	**8.1.** La rentabilidad del negocio **8.2.** La gestión de los costes 8.2.1. Costes fijos y costes variables 8.2.2. Costes directos e indirectos **8.3.** Cálculo del coste de la oferta gastronómica 8.3.1. Coste de la materia prima 8.3.2. Coste de personal 8.3.3. Gastos generales **8.4.** La gestión de los ingresos o ventas **8.5.** La cuenta de explotación **8.6.** Fijación del precio de la oferta gastronómica 8.6.1. Variables para la fijación de precios 8.6.2. Modelos de fijación de precios

4.3.- CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO.

La **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo** tiene como finalidad primordial contribuir al desarrollo de las capacidades necesarias para desenvolverse como ciudadanos en el modelo social en el que estamos inmersos. Por este motivo, y como ocurre con el resto de las etapas del actual Sistema Educativo, la Formación Profesional Específica debe insertar los **temas transversales** en el desarrollo curricular de los distintos módulos. Se hará especial mención y dentro de los contenidos del módulo profesional **"ofertas gastronómicas"** a los siguientes temas transversales:

1.- **La prevención de los riesgos profesionales y como prevenirlos**, tanto en el desarrollo del módulo profesional que se trata como en el ejercicio de su profesión.

2.- **Educación del Consumidor,** ya que todos los contenidos de las unidades temáticas requieren un uso responsable de las materias primas a la hora de elaborar productos nutritivos pero saludables.

3.- **Educación ambiental**. Con los contenidos de dicho módulo se fomentan la educación ambiental a través de:

a. La gestión de los residuos sólidos que proceden de las elaboraciones se realizará atendiendo a las operaciones de reciclaje.

b. Los envases y embalajes que se utilizarán para los productos elaborados serán los más apropiados y aptos para el medio ambiente.

c. Los productos de limpieza y desinfección que se utilizarán serán los aconsejables según la normativa vigente, los cuales tienen menos consecuencias negativas para el medio ambiente. Etc.

4.- **Educación moral y cívica.** Con el trabajo en grupo de los alumnos/as tanto en el aula como en el taller se favorece dicho tema transversal, ya que aprenden a respetar las opiniones, el trabajo, el esfuerzo de los demás y aprecian lo importante que es tener unas normas de convivencia a la hora de funcionar, tanto profesionalmente como socialmente.

5.- **Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:** En este apartado

se desarrollarán actividades de enseñanza-aprendizaje, que eviten en todo momento todo sesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando, dónde se evitará adjudicar papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas.

6.- **Educación para el reciclaje:** Concienciando a los alumnos/as en la necesidad de reciclar empleando los recipientes adecuados, tanto en clase como en los talleres.

- Los residuos orgánicos se echarán en el cubo de color negro.
- Los plásticos, bricks y envases metálicos se echarán en el contenedor amarillo.
- Envases de vidrio al contenedor verde.
- Papeles y cartones al contenedor azul.
- El aceite en el contenedor para la empresa encargada de su recogida.

5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Se estima oportuno, ordenar los contenidos de forma, que los conceptos previos necesarios para el tratamiento de otros posteriores, queden suficientemente consolidados. Pero debido a las exigencias que requiere la práctica real de servicio de cocina, será obligado adelantar por necesidad, la explicación de contenidos fijados más adelante en unidades de trabajo de la programación didáctica, ya que estos serán necesarios para poder desarrollar las elaboraciones exigidas en los menús, para las prácticas reales del servicio de cocina en la escuela, dirigidas hacia clientes.

Para la secuenciación hay que tener en cuenta:

1º- Adecuar los contenidos al nivel y a los alumnos a los que se dirigen.

2º- Partir de los conocimientos previos adquiridos por los alumnos.

3º- Elegir un eje organizador – bloque de contenidos, que acoja las unidades de trabajo relacionadas y sus contenidos a desarrollar.

4º- Que la secuencia se relacione con los contenidos interdisciplinares (solapados – complementarios) de otros módulos.

5º- La organización de los contenidos, siguiendo una progresión, de los más sencillos a los más complejos.

6º- El orden de exposición de los contenidos, primero los conceptuales para dar paso a los procedimentales.

Los tiempos asignados para el desarrollo de los contenidos del Módulo **"ofertas gastronómicas"** suman un total de **135** horas, con una distribución de **4** sesiones

semanales, en dos trimestres académicos, y con una duración de 55 minutos cada sesión.

CALENDARIO ESCOLAR EN LA REGIÓN DE MURCIA CURSO 2026 – 2027.

Inicio Curso – 14 Septiembre 2026.

Fin de Curso – 21 Junio 2027.

Días y periodos festivos y/o no lectivos

- 24 y 25 de septiembre.
- 12 de octubre
- 7 y 8 de diciembre.
- 23 de diciembre a 8 de enero.
- 29 de enero.
- 8 de febrero.
- 19 de marzo.
- 19 de marzo a 29 de marzo.
- 9 de junio.

Distribución del curso lectivo en trimestres – sesiones de clase.

TRIMESTRES	FECHA	Nº Semanas	Nº Sesiones
Primer Trimestre*	14/09/26 - 3/12/26	13	47
Segundo Trimestre	4/12/26 - 17/03/27	13	38
TOTAL EN FASE DE CENTRO			**85**

* **Para calcular la duración de la fase de centro, se debe utilizar la fórmula**: Número de horas semanales (4 HORAS) x Número de semanas en la fase de centro

TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS			
BLOQUES	Unidades de Trabajo (UT)	Nº Sesiones	Trimestre Semanas
1. Trimestre	**UT.1.** Introducción a la gastronomía	10	1º 14/09 a 30/09
	UT.2. Caracterización de los establecimientos y	10	1º

	empresas de restauración		01/10 a 10/10
	UT.3. La organización de las empresas de restauración	12	1º 13/10 a 02/11
	UT. 4 Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	15	1º 03/11 a 01/12
2. Trimestre	UT.5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio	8	2º 02/12 a 22/12
	UT.6. Ofertas gastronómicas. El menú	10	2º 11/01 a 22/01
	U.T.7. *Ofertas gastronómicas. La carta*	8	2º 25/01 a 05/02
	UT.8. Cálculo de costes y fijación de precios	12	2º 07/02 a 12/03

La propuesta de secuenciación de los contenidos está estructurada en forma de Unidades de Trabajo. La temporalización se ha realizado en función de las actividades que se van a realizar en cada unidad, la extensión de la unidad y la dificultad de los contenidos. No obstante, el ritmo se ajustará a la velocidad de aprendizaje del alumnado y la consecución de la adquisición de contenidos mínimos, pudiendo modificarse en un periodo lectivo.

Dentro de la temporalización se contemplará la formación en la empresa, cuyo modelo es el estándar. Se realiza al final del período lectivo de cada uno de los dos años del ciclo formativo, 340 horas durante el mes de marzo del segundo curso. Las unidades de trabajo que abarca esta etapa estarán relacionadas al menos con el bloque 1 (RA1). La relación con el resto de los aprendizajes dependerá de la actividad de la empresa.

Recordar que los resultados de aprendizaje de este módulo son la adquisición de unos conocimientos y unas destrezas que no se pueden clasificar de forma aislada y que entre ellos se complementan. Es difícil para el trabajo diario no tocar contenidos de todas las unidades de trabajo y por tanto la temporalización es aproximada.

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología responde a la incógnita de cómo se va a llevar a cabo el diseño educativo para poder conseguir los objetivos que se pretenden.

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica, que integre los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, y se adapte a los términos de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumnado y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende. Obteniendo así una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente y fomentando la construcción de su propio aprendizaje para que lo pongan en práctica en su vida profesional.

Además, como futuros profesionales del sector alimentario, favorecer en el alumno/a la capacidad para trabajar en equipo, con la finalidad de estimular su autoestima y su aprendizaje.

A partir de lo expuesto anteriormente, se propone trabajar con arreglo a los siguientes principios metodológicos:

- Activar la curiosidad y el interés por el contenido de la Unidad de Trabajo, tomando como referencia sus conocimientos previos como de hechos y realidades cercanas, para que el proceso sea inductivo y personal.
- Mostrar la importancia de esa Unidad de Trabajo en el mundo laboral actual
- Promover la confianza del alumno/a en sí mismo y su capacidad de superación, con actividades donde el alumno/a será el sujeto activo de su propia formación.
- Fomentar el aprendizaje deductivo y significativo
- Fomentar la importancia de la organización del trabajo para evitar riesgos innecesarios.
- Fomentar el trabajo cooperativo para que valoren la importancia del trabajo en equipo en el sector de la Cocina y Gastronomía.
- Incentivar la búsqueda crítica de informaciones de fuentes diversas, y en especial mediante el uso de las TIC.
- Potenciar el uso de espacios y recursos diversos.
- Utilizar un enfoque “interdisciplinario” en cuanto a conceptos, técnicas, métodos y procedimientos, con otros módulos del ciclo, de forma que se permita integrar las funciones y los procesos de trabajo de este puesto de técnico dentro de su competencia profesional.

Para ello, se realizarán las siguientes actuaciones metodológicas en cada una de las Unidades de Trabajo:

1.- Metodología expositiva: El docente describe los contenidos conceptuales de la unidad, destaca y recapitula las ideas fundamentales, integra conocimientos y resuelve las dudas que el alumnado pudiera plantear. Se utilizará un lenguaje claro y accesible al alumno, manejando la etimología de las palabras para facilitar la comprensión de los conceptos.

2.- La metodología será constructivista del aprendizaje y para ello se plantearán los contenidos de las distintas unidades de trabajo de forma progresiva, de modo que unos conocimientos se basen en los anteriores y no se interpreten como casos aislados, facilitando el aprendizaje significativo.

3.- Se utilizará metodología participativa, ya que el alumnado y el docente interactúan formulando cuestiones o resolviendo actividades. De esta forma el alumnado expone lo asimilado, realiza trabajos prácticos tanto en el aula polivalente como en el taller-obrador y cooperan todos para conseguir alcanzar los objetivos de la Unidad de Trabajo.

6.1.- AGRUPAMIENTOS

En la elaboración de esta programación se han tendido en cuenta una serie de formas organizativas que en principio van a favorecer la comunicación e interacción social de los alumnos/as. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. En el aula se trabajará de forma individual, salvo cuando se establezcan debates en cuyo caso se trabajará en grupos reducidos.

Para cualquier tipo de prácticas, así como para las operaciones de limpieza y mantenimiento del obrador, se trabajará de forma individual o según los grupos estimados necesarios en cada momento por el profesor.

6.2.- ESPACIOS

La última condición educativa son los espacios. Tiene que ser un espacio abierto, flexible, no rígido, que favorezca la comunicación y el movimiento de los alumnos y del profesor. En el aula de referencia o polivalente es el espacio natural donde se realizará el desarrollo de los contenidos conceptuales, mediante las tareas teóricas y las actividades. En el taller-obrador se desarrollarán los contenidos asociados a cada unidad de trabajo mediante la práctica. De conformidad con el **Real Decreto 1396/2007**, el Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado medio de Cocina y Gastronomía

cumple con los requisitos de espacios y equipamientos de dicho ciclo formativo:

Espacio formativo	Superficie m2 30 alumnos	Superficie m2 20 alumnos
Taller de cocina	210	160
Taller de panadería y repostería	150	120
Aula polivalente	60	40

Al margen de estos espacios, se pueden usar otros del centro como el aula de informática, para el trabajo con ordenadores o la sala de audiovisuales para la visualización de alguna película, charla, etc.

7.- EVALUACIÓN

Para el inicio de cada unidad de trabajo están programadas **evaluaciones previas,** mediante cuestionario, no ponderable, en las que el docente obtiene información el nivel aincrementando el volumen de conocimientos progresivamente. En este sentido, el docente adscribe el aprendizaje al principio de enseñanza de lo próximo a lo distante, de lo fácil a lo difícil, de lo conocido a lo desconocido, de lo individual a lo general y de lo concreto a lo abstracto, así como también al principio que actualmente postula el aprendizaje significativo: partir del nivel de desarrollo del alumno, asegurar la funcionalidad de lo aprendido o potenciar la actividad e interactividad en los procesos de aprendizaje.

Durante la exposición de las unidades de trabajo, con el fin de dinamizar el aprendizaje se plantean **actividades de desarrollo** de los contenidos, que permitirán abordar tanto los contenidos conceptuales como los procedimentales y actitudinales. Las **actividades de consolidación** se llevarán a cabo a través de actividades cercanas a los alumnos, mediante su desarrollo en la propia aula polivalente. También se realizarán **actividades de síntesis-resumen** al final de cada unidad de trabajo. Para finalizar, las actividades de evaluación de tipo formativa y sumativa, pruebas de control antes de finalizar cada evaluación para asegurar el aprendizaje de los contenidos y al mismo tiempo un seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En la **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se encomienda al Gobierno la fijación de los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación de los aspectos básicos del currículo, que en conjunto constituyen las como enseñanzas mínimas, y a las

Administraciones educativas el establecimiento del currículo de las distintas enseñanzas. Tratando de garantizar una estructura del currículo al servicio de una educación inclusiva y acorde con la adquisición de competencias, que valore además la diversidad. Finalmente, se regula la evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos, que se realizará por módulos profesionales y se señala que la superación de un ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales.

La evaluación es el instrumento mediante el cual se mide la capacidad de aprendizaje de un estudiante en un determinado módulo profesional durante un periodo de tiempo limitado. No se realiza de manera aislada a un alumno/a, se ha de realizar de manera grupal. Al evaluar se han de tener en cuenta los conocimientos previos del alumno/a, el conocimiento final, el conocimiento comparado con el resto del grupo y el conocimiento esperado. De lo contrario se estaría simplificando y por lo tanto se perdería la perspectiva sobre la complejidad que el proceso de evaluación comprende.

La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos se realizará por módulos profesionales, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje. En el **Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, en su artículo 18 establece que para superar la evaluación de las enseñanzas de la formación profesional en cualquier módulo profesional necesita el alumnado de una calificación igual o superior a cinco puntos. En el **Real Decreto 1396/2007**, del título y enseñanzas mínimas de Técnico en cocina y gastronomía, especifica los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

7.1 EL PROCESO DE EVALUACION.

La asistencia en este módulo será obligatoria, en el caso de superar el 30% de las faltas será motivo de pérdida de evaluación continua y deberá ser evaluado con todos los contenidos del módulo de manera general en la primera convocatoria ordinaria de junio.

Esta programación asume una evaluación **continua** (con una fase inicial o de diagnóstico, una fase formativa y una fase final o sumativa), **sistemática**, es decir, basada en principios regulares, **individualizada**, adaptada a las necesidades de cada estudiante, y **flexible**, en la que se articulan las peculiaridades del alumnado

con las directrices esenciales del sistema. Este proceso, incorporado al de enseñanza-aprendizaje, debe ser sistemático. Para ello es esencial tener en cuenta los objetivos que pretende, los tipos de evaluación aplicables, los elementos evaluados y los instrumentos que puedan emplearse.

Evaluación trimestral - Evaluación continua:

La evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional será trimestral y tendrá en cuenta el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida en el módulo **Ofertas gastronómicas**. La evaluación trimestral se pone de manifiesto en distintos momentos:

1- **Evaluación inicial y diagnóstica:** se realizará al comienzo del curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que el profesor inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. Dicha evaluación se realizará mediante pruebas orales, para conocer el dominio y riqueza léxica, y actividades iniciales a cada unidad de trabajo del alumnado para precisar el conocimiento previo, con la intención de conocer cuáles son las ideas erróneas o mal planteadas de los alumnos y exponer los conocimientos básicos necesarios para trabajar con éxito la unidad de trabajo.

2- Evaluación procesual y formativa: permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno. A lo largo de todas las sesiones previstas para cada unidad, el docente irá recogiendo datos del proceso de aprendizaje con la intención de ir ajustando e individualizando la respuesta educativa a las necesidades de cada uno de los alumnos.

3- **Evaluación final y sumativa:** se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este tiempo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumnado y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

7.2. PONDERACION DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS.

La evaluación a través de la ponderación de resultados de aprendizaje es un enfoque clave en la programación didáctica en la Formación Profesional (FP). Este método consiste en asignar un valor porcentual a cada uno de los resultados de aprendizaje definidos en el currículo, con el fin de determinar su peso relativo en la evaluación global del estudiante. Para implementarlo de manera efectiva, es necesario comprender tanto la importancia de los resultados de aprendizaje como la estructura de los instrumentos de evaluación que permiten medirlos.

Asignación de ponderaciones

Una vez definidos los resultados de aprendizaje, se asigna una ponderación a cada uno de ellos en función de su relevancia dentro del módulo. Las ponderaciones pueden variar, pero deben sumar el 100% para asegurar que todos los resultados se evalúen en su justa medida**.**

Diseño de instrumentos de evaluación

Cada resultado de aprendizaje debe estar vinculado a uno o varios instrumentos de evaluación, como pruebas teóricas, pruebas prácticas, talleres o actividades. Todos ellos deben estar alineados con los criterios de evaluación definidos en el currículo, de manera que permitan medir con precisión si el estudiante ha alcanzado los resultados esperados. Aquí es donde entra en juego la ponderación: si una actividad está orientada principalmente a evaluar un resultado de aprendizaje con una ponderación del 40%, la calificación de esa actividad tendrá un peso proporcional en la nota final. Para calcular la calificación final del estudiante, se combinan las notas obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación según el peso asignado a cada resultado de aprendizaje. Este sistema garantiza una evaluación justa y equitativa, ya que refleja la importancia relativa de cada competencia dentro del perfil profesional que se está formando.

Este sistema ofrece múltiples ventajas. En primer lugar, permite que los resultados de aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más importantes para su futuro profesional. En segundo lugar, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de aprendizaje, se asegura una evaluación

más integral y coherente. Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación.

Para la ponderación de los resultados de aprendizaje de este módulo se tiene en consideración las unidades de trabajo que abarca cada RA, los criterios de evaluación, las U.T donde son aplicadas, así como los instrumentos empleados.

En el **R.D 1396/2007** de título y enseñanzas mínimas de Técnico en Cocina y Gastronomía, especifica los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 1	**UT 1.** Introducción a la gastronomía	c	14 %	100 %
	UT 2. Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración	a	20 %	
		b	20 %	
	UT 3. La organización de las empresas de restauración	d	20 %	
		e	14 %	
		f	12 %	
RA 2	**UT 4.** Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	a	20 %	100 %
		b	20 %	
		c	24 %	
		d	18 %	
		e	18 %	
RA 3	**UT 5.** La oferta gastronómica y la prestación del servicio	a	8 %	100 %
		c	10 %	
		d	6 %	
		f	6 %	

	UT 4. El menú **UT 6.** La carta	**b**	**8 %**	
		e	**12 %**	
		g	**12 %**	
		h	**18 %**	
		i	**20 %**	
RA 4	**UT 8.** Cálculo de costes y fijación de precios	**a**	**8 %**	**100 %**
		b	**8 %**	
		c	**14 %**	
		d	**16 %**	
		e	**10 %**	
		f	**12 %**	
		g	**12%**	
		h	**20%**	

RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	MP
25%	25%	25%	25%	100%

7.3 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA

Puesto que la evaluación es continua, la no superación en la segunda evaluación conlleva la recuperación de todos los contenidos mínimos del curso. Para ello se realizará una prueba teórico- práctica en la **Primera Convocatoria Ordinaria de Junio,** tanto para la no superación de la tercera evaluación, como para aquellos casos que hayan perdido la evaluación continua.

Los alumnos que no superen la **Primera Convocatoria Ordinaria de Junio**, dispondrán de una **Segunda Convocatoria Ordinaria de Junio**, dichas prueba serán teórico/practica y se basa en los contenidos mínimos establecidos en el **R.D. 1396/2007, de 29 octubre**, *por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.*

	DIA	**MES**	**HORA**
1ªconvocatoria ordinaria	10	JUNIO	8.20-11:05
2ªconvocatoria ordinaria	22	JUNIO	8:20-11:05

7.4 PLAN DE RECUPERACION PARA PENDIENTES

Se tendrá en cuenta un plan de recuperación para aquellos alumnos/as con evaluaciones con calificación negativa durante el curso escolar y para aquellos alumnos con el módulo pendiente.

Tras cada evaluación o durante la evaluación donde se ha realizado la evaluación final de un RA, se celebrarán pruebas/actividades de recuperación parcial para los RA no superados.

Además, en junio (antes de la evaluación final) se hará una prueba de recuperación de los RA que los alumnos no hayan superado durante el curso.

El docente organizará un programa con actividades de recuperación, refuerzo y evaluación para quienes tengan módulos profesionales pendientes de superar. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

a) Programa de refuerzo durante la fase de formación en empresa. En el caso de que el alumno/a no tenga acceso a la formación en la empresa, recibirá clases directas en el centro docente para recuperar los resultados de aprendizaje necesarios para obtener una calificación positiva en el módulo profesional.

b) Programa de recuperación si el módulo profesional no hubiese sido superado tras la primera evaluación final ordinaria. Se planificarán la entrega de actividades, impartición de material didáctico de refuerzo y presentación de trabajos relacionados con el resultado de aprendizaje no superado.

c) Programa de recuperación para el alumnado con el módulo profesional no superado y se encuentre cursando segundo curso. El alumnado recibirá apoyos

necesarios para superar todos los resultados de aprendizajes de los módulos pendientes del curso anterior. Este programa se llevará a cabo simultáneamente con los módulos profesionales del segundo curso, considerando que el alumno o la alumna no podrán asistir a las clases de dichos módulos. En el caso de módulos pendientes de primer curso que hayan superado la fase de formación en la empresa correspondiente, el equipo docente será el único responsable de calificarlos a través de la fase de centro. En el mes de marzo habrá una prueba teórico-práctica de contenidos mínimos. También se tendrán en cuenta la entrega de actividades en tiempo y forma.

El departamento elaborará una ficha informativa con las orientaciones e indicaciones necesarias para que el alumnado pueda afrontar la prueba con garantías de éxito, indicando las características de la prueba, las actividades a realizar, los contenidos relevantes, materiales y recursos que debe aportar el alumnado, el lugar, día y hora.

Para los alumno/as que no han superado el módulo en la convocatoria ordinaria, realizarán una prueba ordinaria de recuperación siguiendo la misma ponderación de los CE y RA establecidos en el punto 7.4.

7.5 EVALUACIÓN DE LA PRACTICA DOCENTE

La evaluación de la Programación Didáctica será evaluada por los docentes del departamento en cuestión, que utilizará para la emisión de juicios su propio criterio, pero siempre teniendo en cuenta la perspectiva y resultados del alumnado.

Se convertirán en criterios de evaluación de la Programación Didáctica la valoración sobre la conveniencia y adecuación de cualquiera de los elementos que la componen. Así serán criterios de evaluación los siguientes: adecuación, validez, viabilidad y utilidad. Si bien durante todo el curso se puede obtener información sobre los criterios de evaluación de la Programación Didáctica, será al final del curso cuando se sistematice dicha evaluación, de tal forma que las posibles modificaciones se puedan incluir en la Programación General Anual que se realice al principio del curso siguiente.

Se considera que la fórmula más adecuada para evaluar la Programación Didáctica es que cada unidad de trabajo sea evaluada por el docente, los datos obtenidos servirán para las próximas unidades de trabajo y para la evaluación de la Programación

Didáctica.

Serán también agentes de evaluación de la Programación Didáctica los propios alumnos, para ello, se elaborará un cuestionario que será contestado de forma anónima, y que servirá para recoger sus valoraciones.

7.6 MECANISMOS PARA DAR INFORMACION CONTINUA DEL PROCESO AL ALUMNADO, PROFESORADO Y, EN SU CASO, PADRES/MADRES.

La información del proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios:

Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes.

Información al profesorado: la comunicación con el resto de los docentes pertenecientes al departamento será diaria y con el resto de los docentes cuando sea necesaria.

Información a los padres: el docente dispone de una hora semanal, para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte de los docentes.

8.- MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS

Son los instrumentos que se utilizan en las docencias, actividades y prácticas en el taller, con el fin de comunicar los contenidos para su aprendizaje o favorecer y orientar el proceso de enseñanza- aprendizaje. Los recursos que hemos previsto utilizar son los siguientes:

a) Recursos de los alumnos.

- Libros digitales o físicos del Módulo profesional.
- Presentaciones de las Unidades de Trabajo (apuntes elaborados por el profesor compartido en Aula Virtual).
- Recetario proporcionado por el docente.

- Tablas de Excel, documentos relacionados en la producción en cocina.
- Uniforme completo de cocinero/a.
- Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.

b) Recursos del profesor.

- Apuntes elaborados por el docente.
- Libro de texto (tanto en formato físico como digital): Ofertas gastronómicas (Altamar).
- Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.
- Medios audiovisuales: proyector, pantallas SDI, prensa, revistas especializadas, canales de YouTube especializados etc.

c) Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

Recursos Tics habituales a emplear durante el curso:

- Aula virtual
- MEET
- HERRAMIENTAS GOOGLE

9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADE ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

Uno de los aspectos básicos de la Ley Orgánica de 3 de mayo de 2006, de educación en su título II (equidad en la educación) del artículo 71 al 90, es la necesidad de promover en los centros educativos y en relación con los alumnos escolarizados en los mismos, una atención individualizada cuya finalidad es la de propiciar una educación integral en conocimientos, competencias, actitudes y valores atendiendo a la diversidad de capacidades, intereses y motivación del alumno.

Atender a la diversidad del alumnado de Formación Profesional es una capacidad que los docentes debemos desarrollar como indicador de la excelencia profesional y calidad docente. Cuando hablamos de diversidad del alumnado, nos referimos a las diferencias que surgen por razón de diversas tipologías personales o grupales; así es fácil constatar en las aulas de Formación Profesional ámbitos de diversidad como son: diversidad de género (chicos/chicas); diversidad por la edad (jóvenes/adultos); diversidad de conocimientos previos; diversidad de formas de acceso (Bachiller/Prueba de acceso, etc.); diversidad por discapacidad; diversidad poblacional

y de etnias; diversidad de lenguas y de religiones; diversidad de origen económico; diversidad ideológica; diversidad por intereses, motivaciones, expectativas, capacidades y ritmos de aprendizaje, etc.

La presente Programación Didáctica adopta una configuración flexible con la intención de adaptarse a las diferencias individuales de los alumnos y pretende abandonar la práctica pedagógica uniforme y homogeneizándola. Dentro de la atención a la diversidad, la LOE (en el Capítulo VII del Título I) contempla una diferenciada respuesta educativa a determinados alumnos que reúnen una atención distinta:

- Alumnos con Necesidades Educativas Especiales.
- Alumnado con altas capacidades intelectuales.
- Alumnos con integración tardía en el sistema educativo español.
- Alumnos con necesidades de compensación educativa.

La legislación vigente sobre la ordenación académica de los alumnos con necesidades educativas especiales es:

Decreto 359/2009 de 30 de octubre, regula la respuesta Educativa sobre la diversidad del Alumnado en la Comunidad Autónoma de Murcia

- Orden 4 de junio de 2010, regula el plan de la atención a la diversidad en los centros públicos y privados de la Comunidad Autónoma de Murcia.

Las adaptaciones que se realizarán con estos alumnos/as, serán de acceso al currículo o curriculares (no significativas) en función de la discapacidad que presenten. Las adaptaciones de acceso al currículo las realizaremos a alumnos con discapacidad motora, sensorial o con problemas de comunicación. Las adaptaciones curriculares se realizarán básicamente a alumnos con ligera discapacidad psíquica y serán más o menos significativas en función de la discapacidad, pero titularán siempre que alcancen los objetivos mínimos marcados en el currículo.

También se realizarán las medidas de apoyo y refuerzo pertinentes a los alumnos con calificaciones negativas, extranjeros que lo precisen, alumnos con problemas de inserción social y alumnos superdotados.

- **Actividades de refuerzo:** para aquellos/as alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en cada unidad, se propondrán una serie

de actividades de menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel de aprendizaje del resto de alumnos/as.

Actividades de ampliación: destinadas a los alumnos/as que alcancen un nivel alto o que demuestren un mayor interés por el tema tratado, se le propondrán lecturas especializadas, y realización de informes sobre el tema a desarrollar

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias se proponen al inicio del curso escolar y son de asistencia obligatoria para todo el alumnado al acontecer en horario escolar son las siguientes:

- Repaso de contenidos mediante preguntas cruzadas en el aula y durante el horario escolar.

- Trabajos: estudio e investigación, recogida de datos, etc. Será imprescindible atender a la diversidad del alumnado y se potenciará el uso de bibliografía y la consulta de webs.

De manera extraescolar se propone la salida a:

- Participación en la feria de empleo de Itinere que tendrá lugar en Cartagena y se celebrará el día 18 de febrero.
- Visita a la carnicería de los Belones, para analizar de manera directa el despiece y variedades de tipos de cordero.

Se considera fundamental la organización de charlas, conferencias y mesas redondas con la participación de expertos que expongan temas relacionados con las unidades de trabajo. Atendiendo a los valores expuestos en la Constitución y a los que aluden las Normas de Organización y Funcionamiento del IES Las Salinas Del Mar Menor, se potenciará el que grandes profesionales de la cocina de la Región de Murcia como María Gómez, Sergio Moski y otras figuras del sector, participen de estos encuentros con el alumnado.

Además, se acudirá a eventos de prestigio y reconocimiento si se han aprobado en el departamento, recibido la autorización pertinente, y respetando el NOF respecto a la aplicación de los criterios de selección de alumnos, si procede. En ocasiones deberán realizarse en horario extraescolar, si así lo determina el programa de las jornadas a las que se desea acudir.

Atendiendo a la programación del departamento, se van a resumir los criterios para la programación y aprobación de actividades complementarias y extraescolares vinculados con el módulo que se está programando:

- Actividades que permitan la mayor asistencia del alumnado e interés curricular.
- Actividades que trabajen los valores.



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

TÍTULO

2026-2027

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO..... 1
2. INTRODUCCIÓN AL PROYECTO INTERMODULAR 1
2.1. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....2
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN 2
4. METODOLOGÍA..... 4
5. UNIDADES DE TRABAJO..... 5
6. TEMPORALIZACIÓN..... 5
7. EVALUACIÓN..... 5
7.1. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA..... ...7
7.2. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN 7

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO.

MÓDULO PROFESIONAL	PROYECTO INTERMODULAR
DURACIÓN	50H
HORAS SEMANALES	1H CLASE + 1H TRABAJO ALUMNO
NIVEL	GRADO MEDIO
CURSO	2º

2. INTRODUCCIÓN AL PROYECTO INTERMODULAR

El nuevo sistema de Formación Profesional establece la obligatoriedad del "Proyecto Intermodular" en todos los ciclos formativos de grado básico, medio y superior. El proyecto intermodular se crea como un elemento integrador dentro del currículo de los ciclos formativos.

Esto significa que su propósito principal es combinar y aplicar los conocimientos adquiridos en los diferentes módulos profesionales que conforman el ciclo, para que el alumnado pueda relacionarlos de manera práctica y significativa.

Carácter integrador:

El proyecto intermodular no se aborda de forma aislada, sino que está diseñado para conectar los aprendizajes de todos los módulos profesionales del ciclo formativo.

Foco en elementos clave:

Se presta especial atención a cuatro aspectos fundamentales:

- Búsqueda de información: Desarrollar habilidades para investigar y recopilar datos relevantes.
- Innovación: Promover la capacidad de crear soluciones novedosas.
- Investigación aplicada: Aplicar conocimientos técnicos y teóricos a contextos prácticos reales.
- Emprendimiento: Fomentar actitudes proactivas y orientadas a la creación de proyectos o soluciones viables en el ámbito laboral.

Estos elementos se encontrarán directamente vinculados a los resultados de aprendizaje (RA) del proyecto.

Desarrollo simultáneo:

El proyecto se lleva a cabo al mismo tiempo que el resto de los módulos profesionales, a lo largo de la duración del ciclo formativo.

Tutorización y seguimiento:

Durante todo el proceso, se cuenta con un sistema de apoyo que incluye tutorización tanto individual como colectiva.

1. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La Ley Orgánica 3/2022 de ordenación e integración de la Formación Profesional establece en su artículo 41 la introducción del Proyecto Intermodular. Este proyecto tiene un papel fundamental en la nueva organización de la Formación Profesional al integrar los conocimientos y competencias adquiridas en los diferentes módulos del ciclo formativo. Siendo los cuatro aspectos clave del proyecto intermodular:

1. La búsqueda de información

2. La innovación

3. La investigación aplicada

4. El emprendimiento

Una característica común para todos los ciclos es que el proyecto intermodular no es convalidable, tal y como se establece en el artículo 126.4.b del Real Decreto 659/2023.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A continuación se detallan los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación asociados.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen.	a) Se han identificado las empresas tipo más representativas del sector. b)Se han distinguido empresas por tipo de cocina: tradicional, de vanguardia, temática, industrial. c)Se ha identificado la oferta gastronómica y el público objetivo. d) Se han clasificado empresas por tamaño, titularidad y ámbito de actuación (local, regional, nacional, internacional).
RA2. Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta la viabilidad de las mismas, los costes asociados y elaborando un pequeño proyecto.	a) Se han identificado las necesidades. b) Se han planteado en grupo posibles soluciones. c)Se han valorado diferentes alternativas antes de seleccionar la definitiva. d)Se ha estimado el precio de venta y el margen de rentabilidad. e)La propuesta se ha presentado oralmente de forma ordenada y con terminología profesional.

RA3. Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada, determinando el plan de intervención y elaborando la documentación correspondiente.	a) Se han temporizado las secuencias de las actividades. b)Se han definido roles y responsabilidades de cada miembro del equipo (si el proyecto es grupal).
RA4. Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas, verificando que se cumple con la planificación.	a) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las actividades. b)Se ha supervisado el cumplimiento de normas de higiene y seguridad en cada fase.

	c)Se ha valorado el grado de cumplimiento de los objetivos del proyecto.
RA5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.	a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información. b) Se transmite la información de forma comprensible, usando un lenguaje técnico adecuado al sector gastronómico. c) Se presentan los contenidos siguiendo un orden lógico (introducción, desarrollo, conclusiones). d)Se trabaja de manera coordinada en presentaciones grupales.

RA6: Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social. b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones. c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo. d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales. e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica. f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica. g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.

	h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables. i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.

4. METODOLOGÍA

La metodología será eminentemente activa y participativa, fomentando a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje la participación visible y procurando estimular una forma de estudio razonada y desarrollando las clases a través de planteamientos teóricos, cuestiones de actualidad, exposiciones de temas, etc.

El ritmo del proceso de enseñanza-aprendizaje estará sujeto a los diferentes factores del aula (conocimientos previos del alumnado y nivel de madurez).

En cuanto a la temporalización, conviene precisar que se trata de una previsión aproximada del tiempo; lógicamente este cronograma deberá adaptarse a las características propias de cada grupo de alumnos/as, a su ritmo de aprendizaje, dificultades en la asimilación de los diferentes temas, etc. Por consiguiente, esta organización temporal de las unidades de trabajo debe tomarse con la necesaria flexibilidad y es posible que en la práctica se produzcan algunos ajustes a lo inicialmente previsto.

5. UNIDADES DE TRABAJO

A continuación se exponen las unidades de trabajo en las que se dividirá el módulo, y los RA asociados a cada una de ellas:

UT1: introducción e inicio del proyecto

	Unidad de trabajo	RA asociado

UT1: Introducción e inicio del proyecto	RA1, RA2
UT2: Contextualización de empresas	RA2,RA3
UT3: Desarrollo, análisis y resultados	RA3, RA4
UT4: Exposición y defensa	RA5

6. TEMPORALIZACIÓN

A continuación se muestra la temporalización por trimestres de las unidades de trabajo:

Unidad de trabajo	Trimestre
UT1: Introducción e inicio del proyecto	1er trimestre
UT2: Contextualización de empresas	1er trimestre
UT3: Desarrollo, análisis y resultados	2º trimestre
UT4: Exposición y defensa	3er trimestre

7. EVALUACIÓN

La Ley 3/2022 trata el aspecto de la evaluación desde un punto genérico en su artículo 26. Así pues, todos los ciclos formativos tendrán en común que:

■ El sistema de evaluación debe verificar la adquisición de los resultados de aprendizaje asociados al proyecto intermodular en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo.

■ la evaluación se adaptará a las necesidades metodológicas del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo, y

- la evaluación del proyecto debe basarse en la comprobación de la adquisición de los resultados de aprendizaje asociados a él.

En los ciclos formativos de grado medio y superior, el proyecto deberá ser defendido oralmente ante el equipo docente. Es obligatorio que el proyecto sea evaluado por un tribunal compuesto al menos por dos personas que impartan docencia en el título.

La convocatoria para la presentación y defensa del proyecto intermodular se hará pública con antelación suficiente.

En la modalidad presencial, la presentación y defensa se realizarán de forma presencial.

A pesar de que el proyecto sea colectivo, la evaluación y calificación serán individuales para cada alumno o alumna.

La evaluación del proyecto se realizará en el tercer trimestre. con la entrega de la memoria dle proyecto y la defensa oral del mismo. Se calificará de la siguiente forma:

MEMORIA	
RA 1	12%
RA 2	12%
RA 3	12%
RA 4	12%
RA 6	12%

EXPOSICIÓN ORAL	
RA 5	40 %

1. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Este módulo es susceptible de evaluación extraordinaria en junio. El alumno o alumna que no supere el módulo en la evaluación ordinaria tiene derecho a presentarse a evaluación extraordinaria, donde se le evaluará de todos los contenidos incluidos en la presente programación. Aquellos alumnos que no hayan superado el módulo en el periodo ordinario, se van a trabajar con ellos de forma personalizada e individualizada a lo largo del tercer trimestre, mediante actividades, casos prácticos y refuerzo extraordinario de la parte teórica de la programación. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación el docente hará entrega de actividades de recuperación programadas.

2. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Tareas, trabajos, actividades.

- Se realizarán tareas, proyectos, trabajos y actividades de forma individual y/o en grupo, en el aula.
- En el trabajo individual, se valorará: contenido, puntualidad en la realización y entrega, presentación, creatividad e innovación.
- En cuanto a las actividades y trabajos en grupo (ya sean ejercicios, casos prácticos, proyectos, dinámicas de grupo, etc.), además de los aspectos anteriores, se tomará en consideración la capacidad de trabajo en equipo, el grado de participación y colaboración, el respeto a los/as compañeros/as, el interés.
- En ningún caso se recogerán tareas una vez evaluada la unidad de aprendizaje correspondiente.



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

POSTRES EN RESTAURACIÓN 2026-2027

ÍNDICE CONTENIDOS BÁSICOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL.....1
2. DISEÑO CURRICULAR BÁSICO…….
….1
2.1. CONTENIDOS BÁSICOS…….
……..8
2.2. OBJETIVOS DEL MÓDULO…….
….10
2.3. COMPETENCIAS DEL TÍTULO 11
3. DISTRIBUCIÓN POR UNIDADES DE TRABAJO 11
4. PROGRAMACIÓN POR RESULTADOS DE APRENDIZAJE 13
4.1. DISTRIBUCIÓN DEL RA 1……13
4.2. DISTRIBUCIÓN DEL RA 2……14
4.3. DISTRIBUCIÓN DEL RA 3……16
4.4. DISTRIBUCIÓN DEL RA 4……18
4.5. DISTRIBUCIÓN DEL RA 5……20
4.6. DISTRIBUCIÓN DEL RA 6……21
4.7. DISTRIBUCIÓN DEL RA 7……23

5. METODOLOGÍA……
……24
6. EVALUACIÓN……
……26
7. CALIFICACIÓN……
……27
7.1. PONDERACIÓN DE LOS RA 28
7.2. CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA..... 32
8. TEMPORALIZACIÓN……
……33

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL (MP)

MÓDULO PROFESIONAL	POSTRES EN RESTAURACIÓN
DURACIÓN DEL MP	285 HORAS 170H CENTRO + 115H EMPRESA
FAMILIA PROFESIONAL	HOSTELERÍA Y TURISMO
NIVEL	GRADO MEDIO

2. DISEÑO CURRICULAR BÁSICO

Los elementos del Diseño Curricular Básico del módulo profesional que secuenciarán la programación son:

- Los **Resultados de Aprendizaje (RA)**. Son la expresión de lo que el estudiante conoce, es capaz de hacer y comprende tras la finalización del proceso de aprendizaje. Se configuran como el eje para la programación y evaluación del módulo profesional.
- Los **Criterios de Evaluación (CE)**. Son unos indicadores de los RA que permiten juzgar si estos han sido logrados. Cada criterio define una característica de la realización profesional bien hecha y se considera la unidad mínima evaluable.

Resultados de Aprendizaje (RA)	**Criterios de Evaluación (CE)**
1. Organiza las tareas para la elaboración de postres en restauración analizando las **fichas técnicas**.	**a)** Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. **b)** Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. **c)** Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. **d)** Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. **e)** Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. **f)**Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. **b)** Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. **c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. **d)** Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. **e)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **f)**Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

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

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. **b)** Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes. **c)** Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. **d)** Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. **e)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. **f)**Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. **b)** Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. **c)** Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. **d)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

	e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. **f)**Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	**a)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. **b)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. **c)** Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. **d)** Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. **e)** Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. **f)**Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. **g)** Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

2.1.CONTENIDOS BÁSICOS

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

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

2. **Elaboración de postres a base de frutas:**

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

3. **Elaboración de postres a base de lácteos:**

   - Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
   - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

4. Elaboración de postres fritos o de sartén:

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

5. Elaboración de helados y sorbetes:

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

6. Elaboración de semifríos:

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

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

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

2.2.OBJETIVOS DEL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo formativo:

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

2.3.COMPETENCIAS DEL TÍTULO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. DISTRIBUCIÓN POR UNIDADES DE TRABAJO

La programación didáctica se organiza a partir de una serie de Unidades de Trabajo, debidamente secuenciadas y con una asignación horaria. A partir de las UT se organiza el trabajo que se realizará en el aula. La secuencia y duración está sujeta a tres niveles de adaptación:

- La asignación horaria del MP. Dependerá de lo que establezca el currículo de cada comunidad autónoma.
- La asignación horaria que cada docente establece para cada UT.
- El porcentaje de cada RA que el centro destine a la formación en empresa, en el marco de la FP Dual.

Unidades de Trabajo (UT)	RA
UT 1. Postres en restauración y postres a base de lácteos	RA 1 y RA 3
UT 2. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén a base de frutas	RA 4 y RA 3
UT 3. Postres a base de frutas	RA 2
UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes	RA 5 RA 6
UT 5. Acabados y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	RA 7
UT 6. Postres de las cocinas territoriales españolas	
UT 7. Postres de autor y de la cocina internacional	-

4. PROGRAMACIÓN POR RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. DISTRIBUCIÓN DEL RA 1.

RA 1	**Organiza las tareas para la elaboración de postres** en restauración analizando las **fichas técnicas**.

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT1: Postres en restauración y postres a base de lácteos	**a)** Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.	**1.1.** Postres en restauración **1.2.** Los elementos de un postre
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.	

		1.3. Clasificación de los postres en restauración **1.4.** La organización de las tareas
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.	

	d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	**1.5.** El sistema de documentación
	e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	**1.6.** Postres para personas con necesidades alimentarias especiales
	f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

2. DISTRIBUCIÓN DEL RA2

RA 2	**Elabora postres a base de frutas** reconociendo y aplicando los diversos procedimientos

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 3. Postres a base de frutas	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.	**1.** La fruta
	b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.	**2.** El entorno de trabajo y las materias primas
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.	**3.** Elaboraciones a base de fruta carnosa
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	**4.** Elaboraciones a base de frutos secos
	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

3. DISTRIBUCIÓN DEL RA3

RA 3	**Elabora postres a base de lácteos** identificando métodos y aplicando procedimientos.

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 1y UT 2. Postres a base de	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.	**3.1.** Postres a base de lácteos

lácteos y postres fritos y de sartén	**b)** Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.	Las materias primas El entorno de trabajo Clasificación de l os postres a base de lácteos

	c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.	
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	
	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

4. DISTRIBUCIÓN DEL RA 4

RA 4	**Elabora postres fritos y de sartén** reconociendo y aplicando los diversos procedimientos .

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 1 y UT 2. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.	**3.2.** Postres fritos y de sartén El entorno de trabajo y las materias primas
	b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.	
	c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	

	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de	Elaboraciones de postres fritos Elaboraciones de postres de sartén

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

5. DISTRIBUCIÓN DEL RA5

RA 5	**Elabora helados y sorbetes**, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Unidad de Trabajo (UT)	**Criterios de Evaluación (CE)**	**Contenidos (C)**
UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.	**2.** Helados y sorbetes **3.** Elaboraciones de helados batidos Parfait
	b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.	
	c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.	
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.	

	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	- Sabayón - Biscuit glacé **4.** Elaboraciones de helados turbinados

	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	- Elaboraciones de helados de leche
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Elaboraciones de helados de agua

6. DISTRIBUCIÓN DEL RA6

RA 6	**Elabora semifríos** reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Unidad de Trabajo (UT)	**Criterios de Evaluación (CE)**	**Contenidos (C)**

UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes	**a)** Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.	**4.1.** Postres de semifríos

	b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.	Características de los semifríos Tipos de semifríos y aplicaciones
	c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.	
	d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	
	e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	

7. DISTRIBUCIÓN DEL RA7

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

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 5. Acabados presentación de postres en restauración	**a)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.	**5.1.** Postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	**5.2.** Presentación de postres con masa de hojaldre
	c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.	**5.3.** Presentación de postres con masa de bizcocho
		5.4. Presentación de postres con masa

	d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.	escaldada **5.5.** Presentación de postres con masas azucaradas

	e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	**5.6.** Presentación de postres con cremas
	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.	**5.7.** Presentación de postres con masas fermentadas
	g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

5. METODOLOGÍA

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

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

6. EVALUACIÓN

Se realizarán tres sesiones de evaluación y calificación a lo largo del curso. Las fechas se ajustarán a través del departamento y coincidirán con los periodos trimestrales del curso escolar.

Para este procedimiento se utilizarán los siguientes instrumentos de evaluación:

1. Actividades 20% (IE 1)

Incluyen tareas más cortas o complementarias al aprendizaje, como ejercicios individuales, investigaciones, pequeñas prácticas o reflexiones sobre el trabajo realizado. Estas se realizan antes, durante o tras finalizar las unidades didácticas y se cuelgan en el Aula Virtual resueltas. Son útiles para reforzar el aprendizaje diario y evaluar el progreso constante del estudiante.

2. Pruebas prácticas en taller 40% (IE 2)

Son actividades prácticas guiadas desarrolladas en el taller, que pueden consistir en la elaboración de productos o el manejo de maquinaria, y permiten valorar la capacidad del estudiante para ejecutar tareas específicas dentro de su especialidad de manera autónoma y eficiente. Generalmente, en estas tareas se fomenta el aprendizaje cooperativo y la resolución de problemas de forma grupal. Se puede evaluar observando la participación, la calidad del trabajo realizado, el cumplimiento de los objetivos específicos de la tarea y la cumplimentación del boletín diario de prácticas.

3. Pruebas teórico-prácticas 40% (IE 3)

Estas pruebas combinan tanto el conocimiento teórico como su aplicación práctica, lo que indica que no solo se espera que los estudiantes conozcan los fundamentos teóricos, sino que también sean capaces de aplicarlos en situaciones prácticas. Podrìan evaluarse la planificación y ejecución de elaboraciones (demostrando los conocimientos y destrezas aprendidos, aplicando la deontologìa propia de la profesión valorando la obtención de los resultados óptimos), la explicación teórica de procedimientos, la ejecución de fichas técnicas, la resolución de cuestionarios tipo test, preguntas cortas y desarrollo acerca de la práctica realizada.

La evaluación del alumnado se basa en una combinación de actividades prácticas y teóricas, cada una con un porcentaje de ponderación específico que influye en la calificación final. Los criterios de calificación se dividen en dos ámbitos: práctico y teórico, que a su vez están subdivididos en distintos ìtems que reflejan diferentes actividades de evaluación. A continuación, se detalla cómo se estructura el proceso de calificación:

Se utiliza el Aula Virtual como herramienta para facilitar la interacciÛn entre estudiantes y docentes, canal para la

resolución instantánea de dudas y para el acceso a los contenidos de forma inmediata, tanto de unidades de trabajo como resolución de actividades. Esto promueve una educación personalizada y mejora el aprendizaje cooperativo. Además, todas las rúbricas de evaluación estarán disponibles, para que el alumnado sepa con antelación cómo se les evaluará en cada ìtem.

Para calcular la calificación final se aplican las siguientes normas:

En las pruebas teórico-prácticas es obligatoria la asistencia y se podrán realizar pruebas eliminatorias para evaluar la asimilación de los contenidos a lo largo del curso, aunque no son obligatorias. Si un alumno/a no puede realizar una prueba por una causa justificada, se analizará su caso individualmente.

La no asistencia a las prácticas en talleres sin justificación puede resultar en la pérdida de la evaluación correspondiente, debido a la falta de notas.

No se procederá a la repetición de exámenes ya realizados, salvo causa debidamente Se realizarán actividades de recuperación y/o ampliación en los casos que asì lo requieran, para adaptar de esta forma la programación a las necesidades especìficas de cada alumno/a.

Se tendrá· que tener una media mínima de 4 puntos en cualquier apartado para poder hacer la media, tanto en controles escritos, procesos prácticos (incluidos los servicios semanales y las prácticas cerradas), trabajos y actitud.

Para considerar la evaluación superada, la media ponderada de los ámbitos evaluable (tanto practico como teórico) ha de ser igual o superior a 5 puntos.

Se calificará con 1 a aquellos alumnos no evaluados por acumular el 30% de faltas de asistencia (85 horas del módulo) tal como establece la Orden de 1 de junio de 2006 de la Consejería de Educación de la Región de Murcia.

La asistencia también juega un papel clave en la evaluación. El 30% de faltas (justificadas o no) durante una evaluación supone la pérdida de la evaluación continua. Esto significa que el alumno debe asistir a clase, pero no será evaluado hasta la convocatoria ordinaria de junio.

7.CALIFICACIÓN

La evaluación, de acuerdo a 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 a 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 (12 %) + RA 2 (14 %) + RA 3 (16 %) + RA 4 (16 %) + RA 5 (14 %) + RA 6 (14 %) + RA 7 (14%)

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.

Hay que destacar que, desde esta perspectiva, los Contenidos sólo son un medio que conducen a los RA y nos permiten alcanzarlos, pero en ningún caso son finalistas, es decir, objetos de calificación.

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.

1. PONDERACIÓN DE LOS RA

El primer paso consistirá en ponderar los CE de cada RA. La suma de las ponderaciones de un RA ha de ser 100.

Según si la UT trabaja todos los CE del RA o una parte de ellos, pueden darse dos situaciones:

- Las UT que tengan asociado un **RA completo**. En este caso como existe correspondencia completa entre UT y RA, la ponderación de la UT será también del 100 %.
- Las UT que tengan asociado una **parte de un RA**: tendrán una ponderación que será la suma de los porcentajes de los CE asociados a esta UT.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará en las Evidencias de Aprendizaje. 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.

En la tabla siguiente se relaciona la ponderación de los CE, tanto en relación con el RA como con las UT.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por CE	Por UT
RA 1	**UT 1.** Postres en restauración y postres a base de lácteos	a	25 %	100 %
		b	25 %	
		c	20 %	
		d	10 %	
		e	10 %	
		f	10 %	

RA 2	**UT 3.** Postres a base de frutas	a	14 %	100 %
		b	16 %	
		c	14 %	
		d	26 %	
		e	10 %	

		f	10 %	
		g	10 %	

RA 3	**UT 1.** Postres en restauración y postres a base de lácteos	**a**	**14 %**	**100 %**
		b	**16 %**	
		c	**14 %**	
		d	**26 %**	
		e	**10 %**	
		f	**10 %**	
		g	**10 %**	
RA 4	**UT 2.** Postres fritos y de sartén	**a**	**14 %**	**100 %**
		b	**16 %**	
		c	**14 %**	
		d	**26 %**	
		e	**10 %**	
		f	**10 %**	
		g	**10 %**	
RA 5	**UT 4.** Postres de semifríos, helados y sorbetes	**a**	**14 %**	**100 %**
		b	**16 %**	
		c	**14 %**	
		d	**26 %**	

		e	**10 %**	
		f	**10 %**	
		g	**10 %**	
RA 6	**UT 4.** Postres de semifríos, helados y sorbetes	**a**	**14 %**	**100 %**
		b	**18%**	
		c	**28%**	
		d	**16 %**	
		e	**12 %**	
		f	**12 %**	
RA 7	**UT 5.** Acabados y presentación de postres en restauración	**a**	**12 %**	**100 %**
		b	**12 %**	
		c	**20 %**	
		d	**10 %**	
		e	**16 %**	
		f	**10 %**	
		g	**10 %**	
		h	**10 %**	

2. CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA.

Puesto que la evaluación es continua, la no superación en la tercera evaluación conlleva la recuperación de todos los contenidos mínimos del curso. Para ello se realizará una prueba teórico-práctica en la Primera Convocatoria Ordinaria de Junio, tanto para la no superación de la tercera evaluación, como para aquellos casos que hayan perdido la evaluación continua.

Los alumnos que no superen la Primera Convocatoria Ordinaria de Junio, dispondrán de una Segunda Convocatoria Ordinaria de Junio, dicha prueba será teórico/práctica y se basa en los contenidos mìnimos establecidos en el R.D. 1396/2007, de 29 octubre, por el que se establece el tìtulo de Técnico en Cocina y Gastronomìa y se fijan sus enseñanzas mínimas. Estas pruebas se calificarán, haciendo la media entre el ámbito práctico y el teórico según la siguiente ponderación:

- Práctico - 60%
- Teórico - 40%

La calificación teórica provendrá de:

- Examen: 25%
- Actividades: 15%

En cuanto a la calificación práctica, provendrá de:

- Asistencia: 10%
- Rúbrica de observación de prácticas: 40%
- Implicación en clase: 10%

8. TEMPORALIZACIÓN

La temporalización a seguir por unidades de trabajo será la siguiente:

TEMPORALIZACIÓN POR UNIDADES DE TRABAJO		
UT1	14 sept - 16 oct	Evaluada en 1er trim.
UT2	19 oct - 9 nov	Evaluada en 1er trim.
UT3	11 nov - 23 nov	Evaluada en 1er trim.
UT4	25 nov - 18 dic	Evaluada en 2º trim.
UT5	11 ene - 25 ene	Evaluada en 2º trim.
UT6	27 ene - 12 feb	Evaluada en 2º trim.
UT7	15 feb - 5 mar	Evaluada en 2º trim.

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Durante el primer trimestre, se propondrá la realización de la actividad complementaria de la visita a la quesería la Yerbera, situada en pozo estrecho, donde los alumnos podrán observar la realización artesanal de distintos tipos de quesos y sus formas de comercialización.



GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1708

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

DEPARTAMENTO DE COCINA Y PASTELERÍA

2026-2027

1. IDENTIFICACIÓN

1.1.Del módulo profesional

Curso académico	2026/2027
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	30 horas (1 hora semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2.Del profesorado

Nombre y apellidos	Catalina Sánchez Costa
Especialidad docente	Cocina y Pastelería
Departamento	Cocina y Pastelería
Correo electrónico	catalina.sanchez7@gmail.com

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

El módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo contribuirá a la obtención de los

siguientes objetivos generales:

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales siguientes:

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

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

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

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

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) PONDERADOS EN EL MÓDULO

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y su ponderación en el módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo del CFGM de Cocina y Gastronomía son:

Resultado de Aprendizaje (RA)	**Ponderación (%)**
RA1: Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de	**10%**

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	**20%**
RA3: Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios	**10%**
RA4: Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular	**20%**
RA5: Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente	**20%**
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. Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa	**20%**
Total	**100%**

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A continuación se especifican los criterios de evaluación (CE) y sus respectivas ponderaciones para cada uno de los resultados de aprendizaje:

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

% CE	**Criterios de evaluación**

16,66% cada uno	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

% CE	Criterios de evaluación
20% cada uno	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

% CE	Criterios de evaluación
33,33% cada uno	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

% CE	Criterios de evaluación
16,66% cada uno	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

% CE	Criterios de evaluación
11,11% cada uno	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. Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa

% CE	Criterios de evaluación

20% cada uno	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

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	**Horas**	**Trim.**	**CE**	**Peso (%)**	**RA asociados**
UD1. La sostenibilidad y sus retos	4	1	a, b, c, d, e	20%	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
UD2. Las metas de la sostenibilidad: los ODS	4	1	a, b, c	10%	RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios

UD3. Empresas y medio ambiente: los aspectos ASG	3	1	a, b, c, d, e, f	10%	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
UD4. Diseño y producción sostenibles	6	2	a, b, c, d, e, f, g, h	20%	RA4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular
UD5. Midiendo la sostenibilidad	6	2	a, b, c, d, e, f, g, h,	20%	RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el

			i		impacto de las mismas en el medio ambiente
UD6. El plan de sostenibilidad y otros documentos	7	3	a, b, c, d, e	20%	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

7. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología será eminentemente activa y participativa, fomentando a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje la participación visible y procurando estimular una forma de estudio razonada y desarrollando las clases a través de planteamientos teóricos, cuestiones de actualidad, exposiciones de temas, etc.

El ritmo del proceso de enseñanza-aprendizaje estará sujeto a los diferentes factores del aula (conocimientos previos del alumnado y nivel de madurez). Los alumnos recibirán, en todo momento, el apoyo necesario por parte del profesor para una mejor consecución de los objetivos marcados.

En cualquier caso, en la metodología hay que:

- Tomar decisiones previas la qué y para qué enseñar.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar.
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva.
- Experimentar, inducir, deducir e investigar.
- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo.

- Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.

- Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno.
- Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias.
- El profesor debe analizar críticamente su propia intervención educativa y obrare en consecuencia.

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:

    - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
    - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.

- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:

    - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
    - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

La intervención del profesorado debe ir encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento y de su quehacer como estudiante.

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1.Principios generales

La evaluación será a la vez criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva. Esto implica:

La evaluación de los alumnos será **CRITERIAL**: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA).
Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo. El departamento/profesor debe decidir la ponderación de estos RA y CE dependiendo de su mayor o menor importancia en la consecución de las competencias que estos RA llevan asociadas.

Llevar a cabo una evaluación **CONTINUA** que permita la evaluación **FORMATIVA**. El profesor debe realizar suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno. Después debe informar al alumno de qué parte no es capaz de realizar y qué debe hacer para lograrlo. Además, debe evaluar la práctica docente y los resultados obtenidos y, en su caso, re-programar para que sea posible la superación por parte del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación **SUMATIVA** tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial). El profesor debe diseñar cómo otorgar estas calificaciones atendiendo a las distintas situaciones (el alumno va aprobando todo, suspende y recupera, pierde la evaluación continua, no recupera, …).

Realizar todo el proceso de evaluación de forma **OBJETIVA**. El profesor debe dar a conocer los criterios de evaluación, los instrumentos de evaluación, los instrumentos de calificación y los criterios de calificación con carácter previo, tanto para la evaluación final ordinaria como para la evaluación final extraordinaria.

Para superar el módulo deberán superarse **todos** los resultados de aprendizaje comprendidos en el mismo, ya que el artículo 18 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional* establece que:

> *"Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno delos módulos profesionales y, en su caso, proyecto …, y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa."*

Para los ciclos formativos de grado medio y grado superior, el artículo 107 de este Real Decreto establece que:

"La evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo."

Por lo tanto, todos los RA del ciclo formativo deben ser alcanzados por los alumnos, ya que son la especificación de aquellas capacidades profesionales, personales y sociales que deben adquirir para poder obtener el título profesional.

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).

- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria.

- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. La pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

Se tendrán en cuenta tanto las faltas injustificadas como las justificadas, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando la ausencia del alumno en las actividades formativas impide determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje. No obstante, aunque esto ocurriera, el alumno sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo (mientras no haya pérdida de la matrícula).

Para su evaluación, el alumno seguirá el procedimiento establecido en la Programación para alumnos a los que no se les puede aplicar la evaluación continua.

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).

- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2.Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

Para la evaluación, se han diseñado distintos procedimientos de evaluación que tendrán en cuenta tanto el desempeño del alumno en el aula, como su trabajo autónomo, su trabajo en grupo, y su rendimiento en las pruebas teóricas y/o prácticas que se lleven a cabo.

Los instrumentos de evaluación ponderados, que se van a utilizar en este módulo para valorar los CE contemplados en el apartado 5, para poder comprobar que el alumno o la alumna ha alcanzado los resultados de aprendizaje, se exponen en la siguiente tabla:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Pruebas teóricas: resolver prueba escrita de desarrollo, pregunta corta y/o tipo test.	60%
Actividades: actividades teóricas, prácticas, cuaderno de trabajo, informe de prácticas, etc.	40%

9.3. Proceso de evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria

- Evaluaciones trimestrales parciales:
  - Se realizarán dos evaluaciones.
  - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.

- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.

- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.

- En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos

asociados a dicho RA.

- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.

- Calificación final del módulo:
  - Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será como máximo 4, y no podrá considerarse que el módulo ha sido aprobado.
  - Para los alumnos con todas los RA aprobados/recuperados: Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UT.

9.4.Proceso de evaluación y calificación en la evaluación final extraordinaria.

Para la modalidad presencial, es necesario pruebas extraordinarias de evaluación dentro del periodo lectivo, por lo que se podría aplicar, si así se establece en la programación didáctica, la evaluación continua a las mismas, y así el alumno sólo debería recuperar aquellos resultados de aprendizaje todavía no adquiridos.

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.

- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.

- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior a 5 en alguno de los RA no superarán el módulo.

- A los alumnos que no superen el módulo se les orientará en la mejora de su aprendizaje y

su itinerario formativo.

- A los alumnos que no superen la fase de empresa en la evaluación ordinaria y hayan superado la fase de centro se les asignará la calificación de No Evaluado (NE) en la extraordinaria, junto con la calificación obtenida en la fase de centro. Esto permitirá al profesor del curso siguiente ajustar la calificación final de manera adecuada.

10. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

En este apartado nos remitimos a lo señalado en el Proyecto Educativo de Centro (PEC), referido al Plan de Atención a la Diversidad (PAD). En el mismo, se describen las actuaciones generales y específicas que se podrán adoptar.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Cada unidad didáctica participa del uso de variedad de materiales y didácticos. La presencia de distintos formatos (libro del alumno, recursos digitales, textos, dinámicas, etc.) en el proceso de enseñanza-aprendizaje contribuye a desarrollar las capacidades y las habilidades del alumnado, a enriquecer su experiencia de aprendizaje y comprensión, así como a mejorar su capacidad de observación y obtención de conclusiones.

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

- Aula ordinaria para el desarrollo de los saberes básicamente conceptuales.
- Aula Plumier – taller de informática en entrono de red con acceso a internet.
- Manual del módulo de la editorial McGraw Hill
- Pizarra convencional y electrónica.
- Proyector.
- Ordenador.
- Relaciones de ejercicios y supuestos prácticos elaborados por el docente.

- Material escolar (libreta, bolígrafo, lápiz,…)
- Plataforma educativa Aulavirtual.

12. PROCESO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDEN APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. El porcentaje de faltas de asistencia, justificadas e injustificadas, que impidan aplicar la evaluación continua se establece en el 30% del total de horas lectivas del módulo profesional, excepto en el caso de alumnos que reciban atención educativa en aulas hospitalarias o en su domicilio, a los que se les aplicarán adaptaciones curriculares que faciliten su aprendizaje y evaluación. Cuando un estudiante acumule ese porcentaje de faltas en un módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, serán tenidos en cuenta.

Para la evaluación del estudiante al que no se le puede aplicar la evaluación continua:

- El estudiante deberá superar TODOS los resultados de aprendizaje del módulo.
- En las evaluaciones parciales en las que no se le haya podido aplicar la evaluación continua, su calificación será NE1 (no evaluado) y por tanto deberá recuperar los resultados de aprendizaje de esa/s evaluación/es mediante el procedimiento de recuperación final establecido en la programación*.

* Para la recuperación del módulo profesional se establece un procedimiento de evaluación final ordinaria de los contenidos y resultados de aprendizaje del curso. El profesorado titular, en colaboración con el Departamento planificará esta evaluación mediante pruebas objetivas u otros instrumentos. Esta evaluación atenderá a los diferentes bloques de contenidos y resultados de aprendizaje del módulo. La prueba será común para todos los estudiantes del mismo nivel y consistirá en:

- Prueba escrita.
- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.

Además, se pueden plantear varias situaciones:

- Alumnado con asistencia irregular o absentistas que superan ese 30% desde el comienzo de curso. Deberán realizar la prueba de evaluación final ordinaria en los términos y condiciones expresadas anteriormente.
- Alumnado con faltas debidamente justificadas, con incorporación tardía al centro, o que hayan rectificado de forma evidente su conducta absentista. Se elaborará un plan de recuperación para el necesario aprendizaje de contenidos y superación de resultados de aprendizaje no evaluados. El plan de recuperación incluirá las pruebas objetivas e instrumentos referidos a los contenidos y criterios que con motivo de las faltas de asistencia no se han podido evaluar.