



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”
Málaga
Dirección



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

Ofertas Gastronómicas

Programación Didáctica

Departamento de Hostelería y Turismo

Ciclo Formativo de Grado Medio: Técnico en Cocina y Gastronomía





Programación Didáctica del curso 2023/24

Departamento: Departamento de Hostelería y Turismo

Programación del módulo: Ofertas Gastronómicas

Ciclo Formativo: Técnico en Cocina y Gastronomía

1. Marco normativo. Contextualización

El título de técnico de Cocina y Gastronomía, donde queda encuadrado este módulo, forma parte de la oferta formativa de la formación profesional, cuya finalidad (recogida en el art. 2 del Decreto 436/2008) es preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática y al aprendizaje permanente.

Estas nuevas exigencias formativas unidas a la nueva realidad laboral del cocinero, surgidas por los cambios acontecidos en la sociedad, relacionados sobre todo con la incorporación de la mujer al mundo de trabajo y el limitado tiempo para comer que ofrecen las condiciones laborales actuales, provocan múltiples cambios en su mundo laboral ante los que se debe preparar.

La Formación del módulo pretende responder a esta realidad; por este motivo no sólo se pretende desarrollar una serie de competencias profesionales, sino también personales y sociales, las cuales contribuyan a alcanzar la unidad de competencia **UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos, del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.**

Este módulo tiene una duración total de es de 84 horas distribuidas en 4 horas semanales repartidas en dos sesiones, cada una de dos horas.

1.1. NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM.

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.



Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.

Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, por el que se establecen seis Títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de Títulos de las enseñanzas de Formación Profesional (BOE 29-08-2015).

Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social

Instrucciones de 22 de junio de 2015, de la Dirección General de Participación y Equidad, por las que se establece el Protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.

-Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

-Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.

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

Legislación autonómica

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía

Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación de los ciclos formativos en Andalucía.

Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 16-07-2010)



Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.

Orden de 1 de junio de 2017, por la que se modifica la Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.

Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía (BOJA 02-08-2016).

Instrucciones de 22 de mayo de 2014 de la Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente para establecer pautas y criterios de actuación no contempladas en normativa de Formación Profesional Básica.

Normativa sobre Currículum:

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo Correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

1.2. CONTEXTUALIZACIÓN

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintos niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias se trabaja en mejorarlas. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas y a nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula



taller en los que hay muchos momentos en los que se pueden encontrar al mismo tiempo cerca o más de 60 alumnos/as con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene y una futura acogida de la calidad educativa.

Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

2.1. Las materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento.

Módulos profesionales	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
Módulos asociados a UC				
0045. Ofertas gastronómicas			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	288	9		
0047. Técnicas culinarias	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0028. Postres en restauración.			147	7
0048. Productos culinarios			252	12
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
Otros Módulos Profesionales				
0049. Formación y orientación laboral.	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0051. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3
Totales:	960	30	1040	30

2.2. Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos, que imparten, y el grupo correspondiente

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA			
Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034	Técnicas elementales de	Manuel Ángel Campos González/ Manuel Puertas de Tena	1º PE CFGB/



	preelaboración.		1º FGB
3035	Procesos básicos de producción culinaria.	Manuel Ángel Campos González/ Manuel Puertas de Tena	1º PE CFGB/ 1º FGB
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Manuel Ángel Campos González/ Emilio Rumbado Martín	1º PE CFGB/ 1º FGB
3037	Técnicas elementales de servicio.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3005	Atención al cliente.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
3132	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista	2º PE CFGB/ 2º FGB
UFPRL	Formación en centros de trabajo.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista/ Emilio José Rumbado Martín/ Fernando Bonilla Leal	2º PE CFGB/ 2º FGB/ 2ºCFGM
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	Outman Ben Saddik Achach/ Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1ºCFGM
0047	Técnicas culinarias	Outman Ben Saddik Achach/ Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1ºCFGM
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	Francisco Javier Martín Rebollo	1ºCFGM
0048	Productos culinarios	Emilio José Rumbado Martín	2ºCFGM
0028	Postres en restauración	Fernando Bonilla Leal	2ºCFGM
0045	Ofertas gastronómicas	Fernando Bonilla Leal	2ºCFGM
	Horas de libre configuración	Fernando Bonilla Leal	2ºCFGM

2.3. las materias, módulos y ámbitos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos

OTROS DEPARTAMENTOS

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
	Ciencias Aplicadas I	Sergio González Ruíz	1º CFGB
	Comunicación y Sociedad	Isabel Mateo Guerrero	1º CFGB



Ciencias Aplicadas I	Mª Isabel Mateo Guerrero	1º PE CFGB1
Comunicación y Sociedad I	Fernando González López	1º PE CFGB1
Ciencias Aplicadas II	Raúl Sergio González	2º PE CFGB
Comunicación y Sociedad II	Rocío Cuenca Antón	2º PE CFGB
Ciencias Aplicadas II	Adrián Pérez Ortega	2º CFGB
Comunicación y Sociedad II	María Soria Montañez	2º CFGB
FOL	Rubén García López	1ºCFGM
EIEM	Mª del Carmen Pérez Medialdea	2ºCFGM
Seguridad e Higiene de la alimentación	Francisco Javier Martín Rebollo	1ºCFGM

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

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

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. 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
4. Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)
La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados: a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina. k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones. l) Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
5. Mapa de relaciones curriculares Competencias profesionales, personales y sociales, Contenidos, Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Procedimientos y Técnicas de Evaluación, Instrumentos de Evaluación.
6. Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales
6.1. Competencia general del título
Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
6.2. Competencia profesionales, personales y sociales
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida. 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.
7. Distribución temporal de contenidos



UT 1 Organización de las empresas de restauración. Tendencias gastronómicas. 11 Horas

UT 2 La gastronomía en las comunidades autónomas de España. 11 Horas

UT 3 Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. Horas 11

UT 4 Alimentación equilibrada. Necesidades especiales. 11 Horas

UT 5 Establecimientos y empresas de restauración. Estructuras organizativas. 8 Horas

UT 6 Cálculo de costes. Fijación de precios. 16 Horas

UT 7 La oferta gastronómica y la presentación del servicio. 8 Horas

UT 8 Ofertas gastronómicas. El menú. La carta. 8 Horas

8. Elementos transversales.

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40). Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1.- Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2.-Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad. 3.- Educación para la igualdad en ambos sexos.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual. Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc

Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Actualizar los conocimientos y conceptos en materia de igualdad y sensibilizar hacia el enfoque en la discapacidad en general y la sordera y sordoceguera en particular.
- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán



herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

4.- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.

5.- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.

6.- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.

7.- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.

8.- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.

9.- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio. 10.- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

9. Metodología

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...

- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos... - Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades: Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

- Actividades individuales y en grupo

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller.



10. Materiales y recursos didácticos

WEBS:

www.foodsubs.cl
www.apicius.es : Revista gastronómica hostelería.
www.montagud.com : Editorial dedicada al material bibliográfico y visual de hostelería.
www.sabormediterraneo.com,
www.directoalpaladar,
www.gastronomiaycia

Libro de texto:

Ofertas Gastronómicas. Edit Altamar

Otros medios:

- Cuaderno digital
- Classroom
- Bibliografía(libros y revistas):
- Material audiovisual:
 - o Pizarra
 - o Cañón y ordenador

11. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

11.1. Procedimientos e instrumento de evaluación.

A principio de curso se ha realizado una evaluación inicial para tener un punto de referencia en cuanto a las características del grupo, en este caso es un grupo trabajador y aplicado.

Los incluidos en el apartado 5 referido al mapa de relaciones de elementos curriculares.

11.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.

Conjunto de procedimientos e instrumentos de evaluación continua (revisión de cuadernos, fichas de trabajo, tareas y/o ejercicios realizados en clase o en casa, cuestionarios, pruebas cortas, la participación en las clases, preguntas de clase, intervenciones en la pizarra, etc.). Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 10% y un máximo del 30%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos. Observación: en el caso de un desarrollo no presencial (telemático) el peso en la calificación del conjunto de instrumentos de esta dimensión no deberá ser inferior al 50%, según acuerdo del ETCP de 24/04/2020.

- | | |
|--------------------------------------------|-----|
| - Trabajo de clase | 30% |
| - Búsqueda y tratamiento de la información | 15% |

Ejemplos de instrumentos de evaluación (orientativo)

- | | |
|----------------------|-----|
| - Prueba escrita | 40% |
| - Trabajo Individual | 15% |

11.2. Criterios de calificación.

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

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del



proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

<input type="checkbox"/>	X	Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)
<input type="checkbox"/>		Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)
<input type="checkbox"/>		Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso
<input type="checkbox"/>		





11.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

La calificación de cada uno de los resultados de aprendizajes (o trimestres), de acuerdo con la distribución temporal planificada, será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los criterios de evaluación o conjunto de criterios (o unidades didácticas y/o bloques de contenidos, según el caso) desarrollados en el correspondiente resultado de aprendizaje (o trimestre); según el peso asignado a cada criterio de evaluación (o conjunto de los mismos), obtenida a su vez como resultado de la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los instrumentos de evaluación asociados al criterio o conjunto de criterios que se recogen en el apartado 5 referente al mapa de relaciones de elementos curriculares y en la siguiente tabla:

Anexo I

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

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

- a) En caso de superar el proceso. La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el resultado de la media aritmética entre la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación y la obtenida en el proceso de recuperación, garantizándose, en todo caso, la calificación mínima de cinco.
- b) En caso de no superar el proceso. La calificación será la obtenida en aplicación del cálculo descrito anteriormente (media aritmética), siempre que la calificación resultante no sea inferior a la obtenida en la evaluación objeto de recuperación, en cuyo caso se mantendría esta última.

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

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

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

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

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



Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

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

12. Medidas de atención a la diversidad

12.1. La forma de atención a la diversidad del alumnado.

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como:

- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes,
- Agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase,
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc..

2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum:

- No se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación:
- Más tiempo para la realización de exámenes
- Cambio en el tipo de prueba (oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.).

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

El proceso de recuperación trimestral durante el curso incluirá una Propuesta de recuperación que contendrá la descripción “esquemática” de la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso), la vía de comunicación, plazos y condiciones de entrega, fecha y hora del examen de recuperación (en su caso) y ámbito de ésta (1er, 2º y/o 3er Trimestre). Siendo prescriptiva la comunicación al alumnado y a las familias, a través de la aplicación Séneca y/o mediante correo electrónico.

X	Prueba global	Peso: 100 %	Fecha: Enero/Marzo/Junio
---	---------------	-------------	--------------------------

Concreción de las actividades de recuperación:



– Prueba escrita
12.3. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).
Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá: -RA y CE no superados/ mejorables. -Plan de trabajo. -Momentos e instrumentos de evaluación. -Criterios de calificación. -Horario y calendario -Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo
12.4. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)
Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá: -RA y CE no superados/ mejorables. -Plan de trabajo. -Momentos e instrumentos de evaluación. -Criterios de calificación. -Horario y calendario -Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

Anexos

13. Vías de comunicación y metodológicas “on line” para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria presencial y no presencial, la constituye la aplicación Séneca, concretamente el cuaderno del profesor/a; junto con el correo electrónico. Pudiéndose adoptar vías metodológicas prioritarias y/o complementarias y alternativas para el citado desarrollo lectivo que se detallan a continuación.	
13.1. Vías metodológicas prioritarias y/o complementarias de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial (marcar las que se van a utilizar, una o varias).	
X	Correo electrónico de Centro dominio “unilabma” y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación.
X	Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma”, tales como: “Classroom”, Drive, Meet, etc.
X	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
13.2. Vía alternativa de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial para el alumnado que no pueda disponer de medios informáticos para el desarrollo de las sesiones telemáticas y/o por presentar n.e.e. (marcar si se van a utilizar).	
X	Envío al domicilio del alumno/a de actividades de enseñanza y aprendizaje en papel a través de la oficina virtual de Correos, mediante archivo “pdf” enviado a la Secretaría del centro para su gestión postal.
14. Utilización de videoconferencias en el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
– El número de sesiones lectivas semanales de videoconferencias programadas serán: 2	



– Desarrollándose:	
X	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma” (se recomienda).
15. Evaluación de la práctica docente:	
<p>Se observará:</p> <p>a. Por el índice de éxito de los alumnos y alumnas en su proceso de evaluación, siempre que, por su parte, se den condiciones de asistencia, interés y trabajo, acordes con el proceso de enseñanza-aprendizaje. En caso de fracaso mayoritario, se retomará el o los temas donde se haya producido, para subsanar las posibles deficiencias.</p> <p>b. Por la valoración del alumnado. Se pedirá al alumnado, considerando su madurez, que realice una evaluación de esta práctica docente, al final de cada curso, a través de un cuestionario confeccionado por el departamento. En este cuestionario, anónimo, el alumnado valorará:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Información recibida sobre criterios de evaluación y calificación · Metodología y recursos de las exposiciones teóricas · Metodología y recursos de las actividades prácticas · Interés y organización de las actividades complementarias · Diseño y eficacia de las actividades de recuperación · Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral · Valoración general de las expectativas conseguidas o no · Propuestas de mejora <p>c. Por el grado de aceptación del alumnado en las empresas del entorno. El departamento ha confeccionado un cuestionario dirigido a las empresas que han participado en el Programa de FCT, al menos durante tres años, en el que se valora, por parte de la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integración en el sistema productivo y de relaciones laborales - Adaptación a cambios organizativos y de control - Competencia profesional (conocimientos, procedimientos, habilidades, ritmo de trabajo...) - Actitudes (responsabilidad e iniciativa, seguimiento de normas, trabajo en equipo, autocrítica...) - Elementos que se sugiere se incorporen al aprendizaje (parámetros de control, métodos, técnicas...) - Grado de satisfacción general 	
15. Actividades Extraescolares	

Código: HOS-001	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Prestación de servicios extraordinarios para la promoción de los ciclos o para el trabajo de ciertas unidades didácticas, como puede ser el servicio de catering
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto Todos
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-002	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en ferias, certámenes y concursos regionales de Gastronomía.
	Profesorado	Los miembros del dpto



	responsable	
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-003	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en concursos nacionales de cocina
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-004	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita al mercado de Atarazana de Málaga con recorrido por el centro histórico de la ciudad, incluyendo la visita de Hoteles ((NH y puerta Málaga)
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-005	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos los grupos
	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-006	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Jornadas gastronómicas de la cocina de Roma
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	Fecha estimada	2º trimestre
Código: HOS-008	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Desarrollo de las Jornadas de cocina Barroca
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	2º CFGM Cocina y Gastronomía
	Fecha estimada	2º trimestre



Código: HOS-009	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita a cualquier empresa relacionada con el sector que pueda resultar interesante, arroceras, empresas vinícolas, denominaciones de origen, cooperativas aceiteras, empresas transformadoras de carnes o pescados
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	2º trimestre
Código: HOS-010	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Asistencia/organizar diversas charlas dadas por especialistas del sector
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	1º,2º,3º trimestre



Resultado aprendizaje	%	Criterios evaluación	%	Contenido	Instrumento		Trimes tre
RA 1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	20%	a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».	16,67%	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y gastronomía • Historia de la cocina y de la gastronomía 	Prueba escrita	70 %	1º
		a) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	16,67%				
		b) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	16,67%				
		c) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.	16,67%	<ul style="list-style-type: none"> • Los movimientos culinarios • Cocinas territoriales españolas 	Trabajo de clase	30%	
		a) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.	16,67%				
		b) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.	16,67%				





Resultado aprendizaje	%	Criterios evaluación	%	Contenido	Instrumento		Trimes tre
RA 2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características	20%	a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.	12.5%	Los establecimientos de restauración y su organización La distribución de tareas entre departamentos. Organización del personal. Estructura organizativa Las empresas de panadería y pastelería Empresas elaboradoras y envasadoras de alimentos	Trabajo de clase Búsqueda de información y su tratamiento Prueba escrita	15% 10% 75%	1º
		a) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.	12.5%				
		b) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.	12.5%				
		c) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.	12.5%				
		d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.	12.5%				
		e) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.	12.5%				
		f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales	12.5%				
		g) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo	12.5%				





Resultado aprendizaje	%	Criterios evaluación	%	Contenido	Instrumento		Trimestre
RA 3: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	20%	a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.	12.5%	Conceptos básicos de nutrición y dietética La nutrición. Clasificación de los nutrientes. Tipos de nutrientes La alimentación. La rueda de los alimentos. Los grupos de alimentos. La dieta. Las necesidades energéticas. La cantidad de alimento: la ración. La pirámide de los alimentos ¿Cómo diseñar una dieta equilibrada y saludable? Dietas alimentarias esenciales. ¿Qué son las dietas especiales? Dietas especiales más habituales	Trabajo de clase Búsqueda de información y su tratamiento Prueba escrita	15% 10% 75%	2º
		b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.	12.5%				
		c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.	12.5%				
		d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.	12.5%				
		e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.	12.5%				
		f) Se han descrito las dietas tipo.	12.5%				
		g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.	12.5%				





Resultado aprendizaje	%	Criterios evaluación	%	Contenido	Instrumento		Trimestre
RA 4: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	20%	a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	11,1%	La oferta gastronómica	Trabajo individual Búsqueda de información y su tratamiento Prueba escrita	30% 10% 60%	2º
		b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.	11,1%	La prestación del servicio			
		c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.	11,1%	El menú			
		d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.	11,1%	Tipos de menús Otros tipos de menús			
		e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.	11,1%	La confección de menús			
		f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.	11,1%	La carta El contenido de la carta El diseño formal de la carta			
		g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.	11,1%	Renovación de la carta: <i>el menú engineering</i>			
		h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.	11,1%	Cartas que complementan la oferta			
		i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	11,1%	Carta de otros establecimientos de restauración			



Resultado aprendizaje	%	Criterios evaluación	%	Contenido	Instrumento		Trimestre
RA 5: Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	20%	a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.	9%	La rentabilidad del negocio. La gestión de los costes. Costes fijos y costes variables. Costes directos e indirectos. Cálculo del coste de la oferta gastronómica. Coste de la materia prima. Coste de personal. Gastos generales. La gestión de los ingresos o ventas. La cuenta de explotación. Fijación del precio de la oferta gastronómica. Variables para la fijación de precios. Modelos de fijación de precios	Trabajo de clase Búsqueda de información y su tratamiento Prueba escrita	30% 10% 60%	1º
		b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.	9%				
		c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.	9%				
		d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.	9%				
		e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.	9%				
		f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.	9%				
		g) Se ha cumplimentado la documentación específica.	9%				
		h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.	9%				
		i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.	9%				
		j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.	9%				
		k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.	9%				



Cuestionario

Para llevar a cabo la encuesta es imprescindible tu colaboración, por ello es necesario que contestes con sinceridad, responsabilidad y precisión a las cuestiones que te presento.

Las preguntas que responden a actuaciones objetivas, deben contestarse con objetividad. Si sobre algún aspecto no tienes opinión formada, elige la opción “no sabe/no contesta”.

Recuerda que tus respuestas deben referirse al profesor, al módulo indicado (no a otros posibles módulos que este profesor haya impartido) y sólo a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor.

A continuación, expresa tu valoración sobre las afirmaciones que se presentan, siguiendo la siguiente escala:

MUY DEFICIENTE	1
DEFICIENTE	2
REGULAR	3
BIEN	4
MUY BIEN	5
NO SABE/ NO CONTESTA	

1. SOBRE LA LABOR DEL PROFESOR

1.1. SOBRE LA INFORMACION FACILITADA POR ESTE PROFESOR AL COMENZAR EL CURSO

1.- Informa de los objetivos, contenidos, bibliografía y materiales recomendados

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

2 - Informa de las pruebas y criterios de evaluación que se seguirá

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.2. SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DE ESTE PROFESOR

3.- Asiste a sus clases y, en caso contrario, se justifica y se sustituye o recupera





1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

4- Es puntual al comenzar y al finalizar la actividad docente

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

5.- Si este curso ha sido tu tutor, califica su función

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.3. SOBRE LAS RELACIONES DE ESTE PROFESOR CON EL ESTUDIANTE

6.- Es correcto y respetuoso con el estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

7.- Tiene una actitud receptiva y muestra disposición para el diálogo

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

8.- Promueve el interés por la materia

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.4. SOBRE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DE ESTE PROFESOR

9.- Explica de manera clara y ordenada, destacando los aspectos más importantes

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

10.- Relaciona unos temas con otros de la materia, actualizando sus contenidos

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

11.- Relaciona los conceptos de la materia con sus aplicaciones





1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

12.- La labor de este profesor hace que la asistencia a clase facilite la comprensión de la materia

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

13.- Realiza el seguimiento y asesora sobre las actividades o trabajos

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

14.- Fomenta la participación del estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

15.- Fomenta el trabajo continuo del estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.5. OPINION GLOBAL

16. – La labor docente de este profesor me parece

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

2. SOBRE EL PROCESO DE EVALUACIÓN

(Contesta a este apartado sólo tras haber realizado la evaluación final y sólo respecto a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor)

17.- El programa de la asignatura se ha desarrollado completamente

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

18.- La evaluación se ha ajustado a las pruebas y criterios establecido

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--





19.- Las pruebas se ajustan a los contenidos y actividades desarrollados durante el curso

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

20.- El nivel de las pruebas se corresponde con el de las clases

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

21.- El profesor da a conocer los resultados de la evaluación en el plazo establecido

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

22.- El profesor explica las razones de los fallos en la revisión de las pruebas

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

23.- Opinión global: La evaluación realizada por este profesor me parece

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

OTRAS OPINIONES O SUGERENCIAS PARA MEJORAR CUALQUIER ASPECTO DEL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE- EVALUACION DE ESTE PROFESOR EN ESTE MÓDULO

Puedes exponer en este espacio abierto tu opinión global o sobre algún aspecto concreto de la actividad docente cuyo conocimiento por parte del profesor permita consolidar lo que se está haciendo bien o introducir mejoras en la docencia. Por ejemplo:

- Unidades didácticas a las que se ha dedicado demasiado tiempo y no consideras importantes para tu formación
- Unidades didácticas que no se han desarrollado y crees fundamentales para tu formación
- Tiempo dedicado a programas informáticos (nº de horas semanales) e importancia que asignas al estudio de estos programas
- Observaciones a la metodología utilizada por el/la profesor/a
- Importancia que asignas a los trabajos en grupo realizados. Especifica aquel que consideras muy importante y aquel que suprimirías.
- Cualquier propuesta de mejora que consideres importante

