



Programación Didáctica del curso 2025/26

Departamento: Hostelería y Turismo

Programación del módulo: Proyecto Intermodular

Código: 1713

Ciclo Formativo: Cocina y Gastronomía

1. Marco normativo. Contextualización

1.1 Marco Normativo

El presente documento se ha fundamentado teniendo en cuenta la legislación aplicable. Las bases normativas consultadas son:

- LEGISLACIÓN GENERAL
 - CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA.
 - LEY ORGÁNICA 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE).
 - LEY ORGÁNICA 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
 - LEY 17/2007 de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
 - LEY 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a emprendedores y su internalización.
 - DECRETO 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
 - RD 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas por la LOE, modificado por el RD 197/2015 de 23 de marzo.
- FORMACIÓN PROFESIONAL
 - LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
 - LEY 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.
 - RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y que modifica RD 1128/2003, de 5 de



septiembre.

- RD 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- RD 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- 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 en Andalucía.
- ORDEN de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- EVALUACIÓN
 - Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
 - ACUERDO de 9 de enero de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la formulación del Plan Estratégico de Evaluación Educativa (2020-2022). (Actualmente concluido, pero con vigencia referencial para la planificación y mejora educativa)
- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
 - DECRETO 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales
 - DECRETO 167/2003, de 17 de junio, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas.
 - INSTRUCCIONES de 8 de marzo de 2017, de la Dirección General de Participación y Equidad, por el que se actualiza el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
 - RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2018, de la Agencia Andaluza de Evaluación Educativa, por la que se establecen los indicadores homologados para la autoevaluación de Escuelas Infantiles (2.º ciclo), Colegios de Educación Primaria, Colegios de Educación Infantil y Primaria, Institutos de Educación Secundaria, Centros Integrados de Formación Profesional y Centros Específicos de Educación Especial.



- INSTRUCCIONES de 3 de junio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad, Participación y Convivencia Escolar, por las que se regula el procedimiento para la aplicación del protocolo para la detección y evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo por presentar altas capacidades intelectuales.
- FUNCIÓN DOCENTE
 - RD 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de la enseñanza secundaria, modificado por el RD 665/2015 de 17 de julio.
 - DECRETO 302/2010, de 1 de junio, por el que se ordena la función pública docente y se regula la selección del profesorado y la provisión de los puestos de trabajo docentes, modificado por el decreto 311/2012, de 26 de junio, por el decreto 109/2016 y por el decreto 84/2018, de 2 de mayo.
- CURRICULAR
 - RD 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.
- PROYECTO EDUCATIVO DE I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA
 - DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
 - ORDEN de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
 - Plan de Centro de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Reglamento de Organización y Funcionamiento de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Plan de Gestión de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.

1.2. Contextualización

Datos de identificación

- Nombre del Centro: I.E.S. Núm. 1 Universidad Laboral de Málaga
- Tipo de Centro: público. Código de Centro: 29700242
- Dirección postal: Julio Verne, 6 (Apartado de correos 9170)
- Localidad: Málaga. Provincia: Málaga. Código postal. 29191



- Teléfono: 951298580 Fax: 951298585
- Correo electrónico: 29700242.edu@juntadeandalucia.es

Enlaces propios IES Universidad Laboral de Málaga:

- Pág. Web: www.universidadlaboralde malaga.es
- Blog de FP: <http://fpuniversidadlaboral.wordpress.com/>

Programa de centro bilingüe Inglés.

Programa permanentemente. En desarrollo desde el curso 2011/12.

Nuestro programa bilingüe (dentro del Plan de Plurilingüismo de Andalucía) pretende mejorar las competencias comunicativas de nuestro alumnado en lo que respecta al conocimiento y la práctica de la lengua inglesa; una mayor competencia en inglés propiciará en nuestro alumnado una mayor movilidad y un mejor acceso a la información, más allá de nuestras fronteras lingüísticas, de forma que puedan enfrentarse con garantías de éxito a los desafíos y a las posibilidades de la sociedad actual.

La modalidad de enseñanza bilingüe no es la mera enseñanza de una lengua extranjera, y por tanto implica cambios metodológicos, curriculares y organizativos. El énfasis no estará en la lengua inglesa en sí, sino en su capacidad de comunicar y transmitir conocimiento. El AICLE (aprendizaje integrado de contenidos y lenguas extranjeras) intenta proporcionar la naturalidad necesaria para que haya un uso espontáneo del idioma en el aula.

	Plan/Programa	Estado	Coordinador/a
Participación de oficio	Bibliotecas Escolares		Luis Gabriel David García
	Bienestar Emocional		Antonio María Hernández Sánchez
	Plan de apertura de centros docentes		Irene Jiménez Martín
	Plan de igualdad de género en educación de Andalucía		Fernando González López
	Planes de compensación educativa		Cristina Naranjo Cadenas
	TDE (Plan de Actuación Digital – Código Escuela 4.0)		TDE: Marcos Antonio Guerrero Padilla Juan Jesús Larrubia Martínez
Convocatoria General	ALDEA		Área Gómez Soubrier
	AulaDjaque		Pablo Montoro Escaño



	Emprendimiento Educativo		María del Mar Fernández de Giles	
	Hábitos de Vida Saludable		Clara Sánchez Jerez	
	Programa Fénix Andalucía		Noelia Amores Herrera	
	Red Andaluza: Escuela “Espacio de Paz”		Virginia García Barea	
	STEM		José Luis de Posada Vela	
Convocatoria Específica	Programa de Atención Socioeducativa ZTS			
	Más Equidad	Solicitado	Francisco Manuel Porcel Granados	
	Pacto de Estado: Prevención de la Violencia de Género 2025	Solicitado	Fernando González López	
	PROA	Solicitado		

Servicios ofertados por el Centro

Comedor escolar (en Residencia Andalucía)
Programa de Acompañamiento escolar

Transporte Escolar

Transporte escolar adaptado (alumnado con n.e.e.)

Apoyo lingüístico a alumnado inmigrante (PALI)

Equipo de apoyo escolar a alumnado sordo

Intérpretes de Lengua de Signos (LSE)

Apoyo específico a alumnado ciego

Centros de educación primaria adscritos

29003890 - C.E.I.P. Luis Buñuel

29009338 - C.E.I.P. Carmen de Burgos

29011345 - C.E.I.P. Pintor Denis Belgrano

29602049 - C.E.I.P. Gandhi

29011412 - C.E.I.P. Rectora Adelaida de la Calle

29016185 - C.E.I.P. Almudena Grandes



Ubicación del centro

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito Municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar Castaño de Mena, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m² (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas y zonas verdes.

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).

En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento.

En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.

En el curso 2022/2023 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula ATECA.

Algo de historia

El Centro abre sus puertas en 1973 como un Centro de Universidades Laborales (centros estatales de alto rendimiento educativos), perteneciente a las Mutualidades Laborales, y dependiente del Ministerio de Trabajo, en las que se impartía tanto Bachillerato como Enseñanzas Profesionales (y en algunas Laborales Diplomaturas Universitarias). El Centro disponía de un internado (administrativamente segregado en la actualidad, como Residencia Escolar) para alumnado becado, procedente del medio rural y/o de familias con bajo nivel de renta (educación compensatoria).

Con la llegada de la democracia y a partir de 1977 todas las Universidades Laborales de España se convierten en Centros de Enseñanzas Integradas (C.E.I.), pasando a depender del Ministerio de Educación; transformándose en un Complejo Educativo que consta de un Instituto de Enseñanzas Medias (bachillerato) y uno de Formación Profesional, de forma integrada; por lo que imparte tanto el nuevo Bachillerato (BUP y C.O.U), instaurado por la Ley de Educación de 1975, como la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

En la década de los 80 el Centro acoge las enseñanzas experimentales de bachillerato denominadas Reforma de las Enseñanzas Medias (R.EE.MM) o popularmente la-rem, experiencia piloto previa a la LOGSE e inspiradora de esta. En el curso 1986/87, tras la aprobación del Real Decreto de 1985 de Educación Especial (derivado de la LISMI), el



Instituto es designado como Centro experimental para la integración de alumnado con discapacidad, principalmente alumnado sordo.

En el curso 1992/93 el Centro es autorizado para anticipar e impartir las enseñanzas derivadas de la nueva ley de educación (LOGSE, 1990), ESO y Bachillerato, que conviven algunos años con las anteriores enseñanzas mencionadas (BUP, COU, FP y RR.EE.MM). En esta década de los 90, pasa a ser oficialmente Centro de Integración, convirtiendo en un Centro pionero y de referencia en la integración de alumnado con discapacidad para el resto de Centros educativos de Secundaria de nuestra Comunidad Autónoma, tanto para alumnado sordo como para alumnado con diversidad funcional motórica.

En esta década de los 90 inicia también la atención de alumnado con diversidad funcional (discapacidad) psíquica, especialmente alumnado con síndrome de Down, primero como FP-especial, después como Programas de Garantía Social, más tarde como PCPI, y actualmente como Programas Específicos de FP Básica para alumnado con n.e.e. (Marroquinería, Ayudante de cocina y Ayudante de jardinería). Enseñanzas estas en las que su alumnado comparte recinto, instalaciones, recreo, actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.

Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.e., en todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.

Actualmente, el IES Universidad Laboral de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Desarrollándose toda la actividad docente en turno de mañana y tarde, desde las 8:15 a las 14:45 en el caso del turno diurno, mientras que el turno de tarde es de 15:15 a 21:30.

Oferta educativa. Enseñanzas y grupos

Durante el curso 2025/2026 se imparte docencia a un total de 89 unidades, que se reparten del siguiente modo:

Enseñanza Secundaria Obligatoria

- 1º de E.S.O. 8 grupos
- 2º de E.S.O. 8 grupos
- 3º de E.S.O. 8 grupos
- 4º de E.S.O. 6 grupos



Bachillerato

- 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 2,5 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4,5 + 4 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1 + 1 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (General) 0,5 + 0,5 grupos.

Aula Específica

1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica) 1 grupo

En relación a la formación profesional, en el centro tienen cabida un total de 8 familias profesionales:

- Actividades físicas y deportivas.
- Administración y gestión.
- Agraria.
- Hostelería y turismo.
- Química.
- Seguridad y medioambiente.
- Servicios socioculturales y a la comunidad.
- Textil, confección y piel.

Formación Profesional de Grado Básico

- 1º y 2º G.D.C.F.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B. (Cocina y restauración) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Agrojardinería y composiciones Florales) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.B.E.E.E. (Cocina y restauración) 1+1 grupos

Formación Profesional de Grado Medio

- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Operaciones de Laboratorio 2+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Gestión Administrativa 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Jardinería y Floristería 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos



Formación Profesional Grado Superior

- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Administración y Finanzas) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural) 2+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Mediación Comunicativa) 2 + 1 grupos
- 1º G.D.C.F.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 1 grupo
- 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 1 grupo
- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. Acondicionamiento físico 1+ 1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Educación y Control Ambiental) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad) 2 + 1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Paisajismo y Medio Rural) 1+1 grupos
- 1º y 2º G.D.C.F.G.S. (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines) 1+1 grupos

Profesorado y PAS

Durante el curso 2025-2026 imparten docencia un total de 199 profesores/as (donde se incluyen a 9 PTs).

Personal de Administración y Servicios: 21

1.2.1 Características del alumnado

Documentación publicada en Seneca. Control de los datos según la ley de protección de datos.

2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

2.1. Los módulos asignados al departamento. Los miembros del departamento, con indicación de los módulos que imparten, y el grupo correspondiente

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034.	Técnicas Elementales de Preelaboración	Fcº Javier Martín Rebollo Outman BenSaddik Achach	1º GDGBEEE 1ºGDCFGB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach	1º GDGBEEE 1ºGDCFGB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas eHigiene en la Manipulación	Fcº Javier Martín Rebollo OutmanBen Saddik Achach	1º GDBEEE 1º GDCFGB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDEFPB 2º GDCFGB



3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
3005.	Atención al Cliente	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	José Ángel Castro Liñán Manuel Alejandro López Guerrero	2º vPEFPB 2º GDCFGB
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Carlos Rojas Moratilla	2º GDPEFPB 2º GDCFGB
0046.	Preelección y Conservación de Alimentos	Manuel Á. Campos González Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
0047.	Técnicas Culinarias	Manuel Á. Campos González Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
0048.	Productos Culinarios	Emilio J. Rumbado Martín	2º GDCFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Carlos Rojas Moratilla	1º GDCFGM
0028.	Postres en Restauración	Rafael Cristóbal Rubio Fernández	2º GDCFGM
3132	Formación en Centros de Trabajo FCT	Emilio Rumbado Martín José Ángel Castro Liñán	2º GDCFGB 2º GDCFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Carlos Rojas Moratilla	2º GDCFGM
Opt.62 43	Cocina tradicional andaluza y los productos de proximidad	Carlos Rojas Moratilla	2º GDCFGM
1708.	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo	Carlos Rojas Moratilla Fernando Bonilla Leal	1º GDCFGM
1713	Proyecto intermodular	Emilio J. Rumbado Martín	2º GDCFGM

2.2. Los módulos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	María Dolores López Santiago María José Álvarez Pinazo	1º GDCFGM



1664.	Digitalización Aplicada al Sistema Productivo	Francisco González López Sergio González de Osés	1º GDCFGM
0156	Inglés Profesional	Laura Triguero Pérez	2º GDCFGM
3009.	Ciencias Aplicadas I	Raúl Sergio González Ruiz Juan Larrubia Martínez	1º GDGBEEE 1º GDCFGB
3042.	Ciencias Aplicadas II	Manuel García López Raúl Sergio González Ruiz	2º PEFPB 2ºGDCFGB
3011.	Comunicación y Sociedad I	Macarena Ruiz Levva María Medina Naranjo	1º GDGBEEE 1ºGD CFGB
3012.	Comunicación y Sociedad II	Susana Bueno Gallardo Fernando González López	2º PEFPB 2º GDCFGB
1709	Itinerario Personal para la Empleabilidad I	María Fernández de Giles	1º GDCFGM
1710	Itinerario Personal para la Empleabilidad II	María Fernández de Giles Paula Soria Pérez	2ºGD CFGM

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

- 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.

4. Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)

El módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- 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.
- 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.



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.

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 1: Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen.		Definición de la empresa: nombre, descripción, tipo, servicios, público objetivo, captación de clientes (RRSS, flyers, vídeos, etc.), sostenibilidad, eficiencia energética, gestión de recursos y residuos, diseño de cocina central sostenible, cadena de suministro, innovación tecnológica y responsabilidad social corporativa.	a) Se han identificado las empresas tipo más representativas del sector. a) Se ha descrito la estructura organizativa de las empresas. b) Se han caracterizado los principales departamentos c) Se han determinado las funciones de cada departamento. d) Se ha evaluado el volumen de negocio de acuerdo a las necesidades de los clientes. e) Se ha definido la estrategia para dar respuesta a las demandas. f) Se han valorado los recursos humanos y materiales necesarios g) Se ha realizado el seguimiento de los resultados de acuerdo a la	11.1% 11.1% 11.1% 11.1% 11.1% 11.1% 11.1%	<ul style="list-style-type: none">• Rúbrica de actitud y desempeño.• Corrección de actividades teóricas.• Rúbrica de presentación de proyecto	10% 10% 40%	Creación y exposición de la empresa simulada. Presentación oral y memoria descriptiva con material gráfico promocional (RRSS, logotipo, cartelería).



			estrategia aplicada. h) Se han relacionado los productos o servicios con su posible contribución a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).	11.1%			
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos		Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 2: Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta la viabilidad de las mismas, los costes asociados y elaborando un pequeño proyecto.		Diseño de instalaciones: croquis de cocina central y satélite, plan APPCC, presupuesto, innovación tecnológica, buenas prácticas medioambientales, cadena de suministro sostenible, eficiencia energética y gestión de residuos.	a) Se han identificado las necesidades. b) Se han planteado en grupo posibles soluciones. c) Se ha obtenido la información relativa a las soluciones planteadas. d) Se han identificado aspectos innovadores que puedan ser de aplicación. e) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica. f) Se han identificado las partes que componen el proyecto. g) Se han previsto los recursos materiales y humanos para realizarlo h) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente. i) Se ha definido y elaborado la documentación para su	20% 20% 20% 20% 20% 20% 20% 20% 20% 20%	• Proyecto escrito, hoja de seguimiento • Exposición oral • Análisis de viabilidad y creatividad.	30% 30% 40%	Desarrollo del plan de empresa, diseño de croquis, plan APPCC, memoria técnica y económica, y presentación de propuesta innovadora y sostenible.



			diseño. j) Se han identificado los aspectos relacionados con la calidad del proyecto. k) Se han presentado en público las ideas más relevantes de los proyectos propuestos.				
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas
RA 3: Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada, determinando el plan de intervención y elaborando la documentación correspondiente		Organización del evento: tipo, localización, cronograma, organigrama del personal, protocolo de seguridad e higiene, prevención de riesgos, gestión de imprevistos. Identificación de permisos y autorizaciones necesarias, breve mención a gestiones legales o de licencias temporales dentro del evento	a) Se han temporizado las secuencias de las actividades b) Se han determinado los recursos y la logística de cada actividad. c) Se han identificado permisos y autorizaciones en caso de ser necesarios. d) Se han identificado las actividades que implican riesgos en su ejecución. e) Se ha tenido en cuenta el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios. f) Se han asignado recursos materiales y humanos a cada actividad. g) Se han tenido en cuenta posibles imprevistos h) Se han propuesto soluciones a los posibles imprevistos.	2,86% 3,33%	Rúbrica Control de planificación, Rúbrica de temporalización Observación del trabajo en grupo y simulación práctica.	30% 20% 50%	Planificación del evento: reparto de tareas, simulación de resolución de imprevistos, cronograma, protocolos de seguridad y documentación.



			i) Se ha elaborado la documentación necesaria.					
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas	
RA 4: Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas, verificando que se cumple con la planificación.	20,00%	Parte práctica del proyecto: elaboración real de aperitivos y platos principales, presentación simulada del evento, resolución de imprevistos, evaluación de resultados, control de calidad del servicio, registro de incidencias y propuestas de mejora. Incluye la creación de un procedimiento de seguimiento y la documentación de desviaciones.	a) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las actividades. b) Se ha verificado la calidad de los resultados de las actividades. c) Se han identificado posibles desviaciones de la planificación y/o los resultados esperados. d) Se ha informado de las desviaciones en caso de ser necesario. e) Se han solucionado las desviaciones y se han documentado las intervenciones f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto en su conjunto.	16,6% 16,6% 16,6% 16,6% 16,6%	Rúbrica Control de planificación, Rúbrica de temporalización Observación del trabajo en grupo y simulación práctica.	30% 20% 50%	Simulación del evento final, control de tiempos y calidad, resolución de imprevistos y elaboración de informe de evaluación y mejora.	
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas	
RA 5: Transmite información	20,00%	Comunicación y presentación del proyecto:	a) Se ha mantenido una	25%	• Rúbrica de exposición	100%	Exposición final del proyecto	



con claridad, de manera ordenada y estructurada.		exposición oral del trabajo, elaboración de dossier final, presentación digital o audiovisual, vocabulario técnico en español e inglés, coordinación y comunicación en grupo.	actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información. b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente. c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos. d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.	25% 25% 25%	oral, evaluación de presentación multimedia, registro de participación, autoevaluación.		intermodular ante el grupo o jurado, defensa del dossier, uso de presentaciones digitales, minuta bilingüe y comunicación profesional.
--	--	---	--	---------------------------	---	--	--

Resultados de Aprendizaje	Objetivos generales	Competencias P.P.S.
RA1. Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen.	a) Reconocer e interpretar la documentación para determinar necesidades de producción. b) Identificar materias primas para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas. j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo. n) Reconocer posibilidades de negocio para generación de empleo.	a), b), j), n), o)
RA2. Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta viabilidad y costes, elaborando un proyecto.	a) Reconocer e interpretar documentación. d) Identificar necesidad de manipulaciones previas. e) Analizar técnicas culinarias para ejecutar elaboraciones. n) Reconocer posibilidades de negocio.	d), e), l), n), k)
RA3. Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada.	c) Seleccionar y determinar variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas. j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo. k) Valorar diversidad de opiniones para resolver problemas y tomar decisiones.	c), j), k), o)
RA4. Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas.	i) Aplicar normas de calidad, seguridad e higiene. j) Valorar actividades del proceso productivo. l) Reconocer posibilidades de mejora profesional para innovación.	h), i), j), l), k)
RA5. Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada.	k) Valorar diversidad de opiniones para resolver problemas. j) Valorar actividades de trabajo. m) Reconocer derechos y deberes como ciudadano. n) Reconocer posibilidades de negocio. o) Actuar responsablemente en entornos profesionales y sociales.	j), k), m), n), o)



6. Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.



7. Distribución temporal de contenidos

1º Trimestre

Definir la empresa:

Nombre.

Descripción de la empresa (fecha de creación, objetivos futuros, ubicación y breve historia de la empresa, (cómo nació y porqué, donde si hay una historia detrás de esa creación.)

Tipo de empresa.

Servicios que ofrece.

Público objetivo y segmento de mercado.

Cómo captar clientes

(RRSS simulaciones reales, varios post, reel....

Anuncios gráficos explicados y/o grabados en video).

Flayers, tarjetas de presentación, cartelería....

Qué problema soluciona la empresa, a quién y cómo lo hace.

Búsqueda de empresas de catering (webgrafía)

Objetivos de Desarrollo Sostenible aplicados.

Eficiencia energética de la empresa: Que hace la empresa para ser más eficiente (placas solares, coches eléctricos, consumo de electricidad controlado....

Gestión de los recursos materiales, como optimiza las materias primas y como minimiza la generación de los residuos.

Qué puntos del diseño de la cocina CENTRAL son creados para disminuir el impacto medioambiental (ejemplo, abundante iluminación para evitar la luz artificial...)

Cadena de suministro sostenible, con qué proveedores cercanos se trabaja, pueden ser inventados pero con criterio, por ejemplo, un productor de hortalizas del pueblo de al lado...)

Innovación tecnológica, qué innovaciones tiene la empresa para minimizar el impacto ambiental.

Responsabilidad social corporativa, si la empresa colabora con alguna entidad que contribuya al desarrollo sostenible.

Buscar información sobre prácticas empresariales sostenibles:

Plan APPCC.

Organigrama de la empresa.

2º Trimestre

Diseñar las instalaciones:

Croquis de cocina central y satélite. (no pueden coincidir en el espacio)

Circuitos de circulación (personal, materias primas, elaboraciones, basura).

Maquinaria básica en función de las actividades

Principio de marcha adelante.



Buenas prácticas medioambientales.

Normas de Seguridad e Higiene de la empresa (cartelería en las cocinas)

Definir el evento:

Tipo de evento (boda, comunión, convención, etc.).

Localización (finca, museo, palacete, etc.) con plano/fotos.

150 invitados.

Organigrama del personal de cocina según la oferta.

Presupuesto completo del evento.

3º Trimestre

Diseñar la oferta gastronómica:

12 aperitivos (fríos y calientes).

3 stands o estaciones temáticas.

1 plato de pescado, 1 plato de carne y 1 postre.

Platos de al menos 6 nacionalidades diferentes.

Opciones para celíacos e intolerantes a la lactosa.

Escandallos de todas las recetas.

Fichas técnicas con alérgenos.

Minuta en español e inglés con breve explicación de los platos.

Organización del evento:

Plan previo y durante el evento (recepción mercancía, mise en place, servicio).

Organigrama de ejecución del servicio.

Protocolo de actuación en caso de accidente laboral.

Diseño de la cocina satélite y disposición de stands.

Necesidades de maquinaria y utillaje.

Personal y funciones detalladas el día del evento.

Parte práctica (simulación):

Elaborar al menos 3 aperitivos y 1 plato principal (carne, pescado o postre).

Presentar en clase como si fuera un evento real.

Explicar elaboración y modificaciones posibles.

Resolver un imprevisto (intolerancia/alergia o falta de materia prima/material).

Parte Individual

Reflexión personal escrita sobre el proyecto:

Aportaciones a los puntos 1 a 5 (detallada)

Aprendizaje durante el proceso.

Retos encontrados y/o superados en el proceso.

Responsabilidades asumidas en el proyecto

Aportación clara y demostrable en al menos un área:

Recetas desarrolladas.

Escandallo.

Diseño gráfico de los platos seleccionados.



Parte del presupuesto.

Investigación cultural.

Participación activa en la parte práctica:

Ejecución de platos.

Defensa en español e inglés.

Resolución de imprevistos.

8. Elementos transversales (forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo).

Los temas transversales que se trabajarán en este módulo son:

Educación Moral y Cívica. Serán tratados durante el desarrollo del curso donde se evaluarán aspectos como el respeto, la convivencia y normas de cortesía.

Educación para la paz y la convivencia. A lo largo de todo el módulo se trabajarán aspectos relacionados al poner en práctica la cooperación, el trabajo en equipo y el compañerismo.

Educación ambiental. Se promoverá el aprovechamiento de los recursos disponibles. Se trabajará el análisis de medio como recurso que hay que conservar, así como aquellas tendencias respetuosas con el medio ambiente como valor añadido en la demanda del cliente.

Educación al consumidor. El análisis, cuidado y defensa del consumidor serán trabajados mediante proyectos de comunicación al consumidor.

Coeducación. Se aplicará en el desarrollo de las actividades que implican un trabajo en equipo.

Rechazo a cualquier tipo de discriminación. Las actuaciones discriminatorias y denigrantes no serán permitidas en el aula.

Fomento de la lectura. A lo largo del curso se utilizarán metodología que promueven el hábito de la lectura y su uso como medio de actualización, utilizando recursos escritos como artículos, informes y libros del sector.

Educación para la salud y el deporte. La salud es un aspecto implícito relacionado con la conservación de alimentos y los distintos sistemas de control higiénico-sanitario; además de la PRL en el puesto de trabajo.

Espíritu y cultura emprendedora. El módulo se enfocará, tanto para empresas como para el mercado de empleo. El análisis de las necesidades de mercado ofrece oportunidades de negocio.

Uso adecuado de las TICS. Las TICS serán trabajadas durante el desarrollo del módulo haciendo uso de los ordenadores disponibles en el aula. Mediante la Transformación Digital Educativa (TDE) se harán uso de los distintos recursos en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Patrimonio cultural andaluz. Se analizará el mercado autonómico y provincial, analizando empresas y productos del sector.

Idiomas. Se fomentará el conocimiento y uso de recursos didácticos en lenguas distintas al español como medio de indagación.



IGUALDAD DE GÉNERO.

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:

- 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.

9. Metodología

Atendiendo a la realidad de la Escuela Actual, que se ubica en la Sociedad del Conocimiento y está fundamentada en la comprensión de la existencia de realidades distintas en torno a cada alumno y alumna a partir de ésta ser inclusiva, intercultural e innovadora; los principios en los que se apoyará la metodología serán:

Planificación como eje del aprendizaje: Se organiza el proyecto en fases, permitiendo que el alumnado avance de manera progresiva y pueda integrar teoría y práctica de forma estructurada.



Trabajo centrado en el alumnado (EPA): Se fomenta un aprendizaje activo, inductivo y colaborativo. El alumnado investiga, toma decisiones y aplica conocimientos, con orientación del docente como guía y facilitador.

Consecución de competencias mediante resultados de aprendizaje: La metodología prioriza habilidades procedimentales, actitudes profesionales y la adquisición de competencias técnicas, personales y sociales.

Aprendizaje significativo y aplicado: El proyecto se desarrolla sobre situaciones reales simuladas (empresa, evento, cocina central y satélite), favoreciendo la comprensión y la motivación intrínseca.

Presentaciones periódicas de seguimiento: Cada varias semanas el alumnado expone avances, permitiendo la corrección de errores, la retroalimentación y la mejora continua antes de la entrega final.

Parte práctica integrada: La elaboración de aperitivos y platos principales se realiza simultáneamente al trabajo teórico, con rotación de responsabilidades para asegurar participación en todas las áreas.

Parte individual final: Cada estudiante realiza una reflexión escrita sobre su aportación, aprendizajes, retos superados y responsabilidades asumidas, demostrando su implicación en al menos un área concreta del proyecto.

Incorporación de TIC y metodologías innovadoras: Se emplean recursos digitales, presentaciones, TDE y herramientas de diseño gráfico y comunicación, integrando tecnología en el aprendizaje.

Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA): Se potencia la fortaleza de cada alumno, favoreciendo la inclusión y el avance de todos.

Evaluación formativa y sumativa: La evaluación es continua y estratégica: se observa el progreso en presentaciones parciales, se realiza coevaluación y autoevaluación, y se valora la entrega final grupal e individual.

Aprendizaje a lo largo de la vida y estratégico: Se fomenta la investigación autónoma, la resolución de problemas y la participación activa, preparando al alumnado para situaciones reales y la mejora profesional constante.

Justificación: Esta metodología combina planificación, trabajo autónomo, aprendizaje activo y seguimiento continuo, asegurando que los estudiantes desarrollen competencias técnicas y actitudinales, comprendan la aplicación práctica del conocimiento y puedan reflexionar sobre su proceso de aprendizaje. Además, la integración de TIC, DUA y presentaciones periódicas



favorece la inclusión, la innovación y la motivación intrínseca del alumnado.

Actividades Complementarias

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 responsable	Los miembros del dpto
	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	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 (Genius fundación el PIMPI)
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	1º
Código:	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita al salón HyT



HOS-01	Profesorado responsable	Profesores del dpto.
	Cursos/Grupos	Todos
	Fecha estimada	2º

10. Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje (selección y secuenciación) (opcional)

Las actividades, métodos y técnicas didácticas son varios y se adaptarán al tipo de actividad dentro de cada unidad didáctica. A continuación, se enumeran aquellos que se utilizarán a lo largo del módulo:

- Métodos socializadores.
- Brainstorming. Utilizado en las actividades de inicio-presentación con lo que se pretende involucrar y motivar el interés del alumnado, así como conocer sus ideas, opiniones, creencias y experiencias previas.
- Debate dirigido. Utilizado principalmente como herramienta de coevaluación. También será utilizado combinado con otras técnicas en las actividades de presentación e indagación para fomentar la participación.
- Presentación de trabajo: Utilizado para exponer entre pares las conclusiones en actividades de síntesis, o combinado con otras técnicas.
- Foros: En el proceso de e-learning se recurrirá a su uso a través de Classroom como herramienta de aprendizaje colaborativo para resolver dudas entre pares, sirviendo como herramienta de refuerzo (para quién tiene la duda) y como herramienta de consolidación (para quién tiene la respuesta).
 - Métodos expositivos.
- Clase magistral. Utilizado, con un fin informador, orientador y transmisor de contenido, en las actividades de desarrollo de contenidos.
- Demostración. Se utilizará como toma de contacto en la transmisión de contenidos procedimentales y/o actitudinales durante las actividades de desarrollo.
- En el proceso de e-learning se utilizarán recursos adaptados de enseñanza audiovisual, siendo partes de metodologías como el flipped-classroom
 - Métodos individualizados.
- Actividades de trabajo autónomo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
 - Dinámicas de grupos y aprendizaje colaborativo.
- Philips 6/6. Se utilizará en actividades de indagación y de consolidación como herramienta de aprendizaje colaborativo.
- Gamificación. Con el fin de centrar la atención de los distintos integrantes del grupo-clase como refuerzo a la motivación, esta técnica podrá ser utilizada en las distintas actividades que componen el proceso de enseñanza aprendizaje.
 - Métodos globalizadores.
- Aprendizaje basado en proyecto. Utilizado en actividades de indagación y centradas en el sector productivo real.



- Método personalizado.
- Actividad de descubrimiento inducido. Se empleará como actividad de ampliación voluntaria para aquellos alumnos que lo requieran y hayan desarrollado las actividades mínimas satisfactoriamente.
- Según las modalidades organizativas que se van a gestionar durante el proceso de enseñanza-aprendizaje durante el módulo, encontramos:
 - Clases teóricas. Enfocada en la transmisión de contenidos y empleadas en las fases de inicio y de desarrollo. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
 - Clases prácticas. Enfocada en la aplicación de habilidades y demostraciones de contenidos. Será empleada en las fases de desarrollo y consolidación. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
 - Seminarios-talleres. Se considerará una variante de las clases teóricas y/o prácticas, con la salvedad de que se desarrollan actividades complementarias extraescolar.
 - Estudios y trabajo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
 - Estudio y trabajo en grupo. Comprenderán las fases de estudio colaborativo y resolución de ejercicios grupales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
 - Flipped classroom. Los estudiantes estudian y se preparan mediante materiales diseñados y facilitados por el profesor, ubicando la clase teórica fuera del aula, y durante las horas de clase se lleva a cabo las clases prácticas y retroalimentación.
 - Tutorías. Se realizará acción de tutorización durante el desarrollo de trabajo en el aula como medida de refuerzo, o a través de Classroom para cuestiones específicas, siempre fomentando el aprendizaje colaborativo mediante iguales.
- Pareja con tutorización entre iguales: Parejas de alumnos generadas por el profesor atendiendo a la heterogeneidad a nivel evaluativo (no calificativo). Se pretende fomentar la sociabilización y la inclusión, además de servir de recurso de refuerzo mediante aprendizaje colaborativo.
- La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
- La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
- Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

11. Materiales y recursos didácticos

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 sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocina que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad



actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

- Recursos humanos:
 - o Profesores/as técnicos en formación profesional.
 - o Profesores/as de educación secundaria.
 - o Componentes del departamento de orientación.
 - o Alumnado, agrupado en función de la actividad a realizar, (gran grupo, grupo medio, grupo pequeño).
- Recursos espaciales:
 - o Aula polivalente.
 - o Aula taller de cocina y repostería.
 - o Aula ATECA.

Apuntes del profesor

Prensa y revistas especializadas

Tics

- Pizarra
- Cañón
- Ordenadores

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Todo proceso de planificación requiere un control para determinar cómo se está desarrollando, si los resultados son adecuados y en qué grado, o para detectar errores y mejorar en futuras actuaciones. Los criterios de evaluación de referencia vienen marcados por la legislación vigente que regula el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

En el módulo 1713 Proyecto Intermodular, las herramientas de recogida de datos empleadas serán:

Observación directa del profesor durante el trabajo individual y en equipo, y conversación con los alumnos sobre avances y dificultades detectadas.

Análisis de tareas y producciones del alumnado, incluyendo: presentación de avances parciales, croquis de instalaciones, propuestas gastronómicas, escandallos, presupuestos, presentaciones en español e inglés y ejecución práctica de platos.

Coevaluación mediante rúbrica y/o debate entre compañeros, valorando planificación, organización, creatividad, resolución de problemas y participación en la parte práctica.

Rúbrica de evaluación, específica para cada RA y actividad, incluyendo: calidad del proyecto, cumplimiento de objetivos, aplicación de normas de seguridad e higiene, innovación y reflexión individual.



Encuesta para el alumnado, que incluye:

Autoevaluación del proceso de aprendizaje y la contribución personal al proyecto.

Evaluación del desarrollo del proyecto y del proceso de enseñanza/aprendizaje.

Autoevaluación del profesor sobre la eficacia de la metodología y la participación de los alumnos.

Para mantener objetividad y fiabilidad, se recurrirá a rúbricas y plantillas de corrección en cada actividad, obteniendo así la calificación de cada apartado. La evaluación diaria permitirá un registro sencillo y rápido, favoreciendo la corrección progresiva durante las presentaciones periódicas y la práctica.

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

- Observación directa del profesor y conversación con los alumnos durante el desarrollo de los diferentes apartados del proyecto.
- Análisis de tareas y producciones del alumnado, incluyendo la parte práctica (elaboración de aperitivos y platos principales) y presentaciones parciales.
- Coevaluación mediante rúbrica y debate entre compañeros, centrada en la planificación, organización, innovación, resolución de problemas y participación activa.
- **Nota: La no asistencia a clase, de manera injustificada o justificada, durante el 20% del total de horas (14 horas para el curso 2025-26), impedirá que el alumno participe en la evaluación continua. El alumnado afectado tendrá calificación negativa en todas las actividades y ejercicios realizados durante la evaluación y deberá recuperar todas las actividades evaluables en el PRANA. Mediante la presentación de la parte grupal que le correspondiera y la parte individual, así como la presentación del proyecto**

12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión “pruebas programadas”.

- Rúbrica de evaluación de entregables parciales y finales (teórico-práctico).
- Rúbrica de defensa oral y presentación (español e inglés, explicación de aportaciones y resolución de problemas).
- Evaluación del tutor o docente sobre la parte práctica sobre la ejecución de platos en clase



12.2. Criterios de calificación.

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

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media 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).

La calificación se obtiene de los distintos instrumentos de evaluación aplicado a los distintos criterios de evaluación que componen el módulo. La calificación obtenida en cada U.D., expresada en valor numérico de 0 a 10 sin decimales, se obtendrá teniendo en cuenta las distintas pruebas asignadas a los criterios de evaluación y el porcentaje relativo sobre la U.D. Dicho porcentaje viene calculado con la ponderación de los RA y CE vinculado en cada UD (Referencia apartado 5).

Trimestre	Entregable	Ponderación UD. sobre el módulo	Evaluación trimestral	Evaluación final
1º trimestre	1	33,3%	100%	33,3%
2º trimestre	2	33,3%	100%	33,3%
3º trimestre	3	33,3%	100%	33,3%

Tanto las calificaciones parciales, como las finales, se calculará atendiendo a la calificación obtenida en cada U.D. y al peso asignado a dicha U.D.; y calculando su equivalencia en base 10. En la tabla anterior se indica, expresado en porcentaje, el peso de cada UD en la calificación parcial y final

Para la superación del módulo es necesario tener superados todos los CE de los RA1, RA2, RA3, RA4 y RA5

		Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3% y 3er trimestre 33'3%)
		Media ponderada (1er trimestre ____%, 2º trimestre ____% y 3er trimestre ____%)
X		Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso

12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

Durante el periodo de recuperación, para aquellos alumnos y alumnas que no hayan



superado el módulo, y atendiendo a las distintas calificaciones obtenidas en los diferentes criterios de evaluación, se propondrá una serie de actividades de refuerzo personalizada según la casuística, la cual será puesta en conocimiento del alumnado mediante un informe individualizado. El diseño de evaluación de estas pruebas, atendiendo a los criterios de evaluación correspondientes, podrán consistir en actividades y ejercicio de aula, actividades y ejercicios de taller, o pruebas teórico-prácticas (exámenes, proyectos o exposiciones).

Aquellos alumnos y alumnas, que aun habiendo superado las pruebas teórico-prácticas, quisieran subir nota. Se le ofrecerá el mismo sistema propuesto para la recuperación y se contabilizará el valor superior de cada prueba a la hora de establecer la calificación final.

Para que el alumno/a sea calificado, es necesario que haya realizado todas las tareas y ejercicios propuestos en la evaluación. De no ser así su calificación quedará pendiente de la finalización de las citadas tareas.

Las memorias de prácticas, trabajos, exposiciones, actividades en general han de ser entregadas en el plazo estipulado de no ser así no serán evaluadas y serán entregadas en el Programa de Refuerzo de Aprendizaje.

Las calificaciones parciales se obtendrán a partir de la media entre los resultados de aprendizaje del trimestre. Se considera superada una evaluación parcial a partir del 5 sobre 10. No podrán considerar aprobado el trimestre si la media de todas ellas no supera el 5.

En el caso de la no consecución de un RA en el periodo ordinario el alumnado deberá realizar un examen de recuperación programado por el profesor al final de cada trimestre y en el caso de no superarlo, deberá ir a los exámenes finales de recuperación en el mes de junio.

La calificación final se obtendrá a partir de la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los diferentes RA que conforman el módulo profesional.

En cuanto a las pruebas escritas, para su corrección será indispensable que aparezcan nombres y apellidos, que se respeten márgenes y que la letra sea clara y legible.

En caso de que se compruebe la copia o intento de copia por parte del alumnado, el alumno deberá asistir a la evaluación final FP mediante los procedimientos estipulados en el punto

Con respecto a actividades, trabajos y prácticas no se admitirán aquellos que estén copiados directamente de Internet, de cualquier otra fuente bibliográfica o de otro alumno.

Con carácter general no se repetirán presentaciones ni se harán recuperaciones, ante algún caso excepcional se podrá repetir un presentaciones previa consulta al Equipo Educativo, la decisión de este órgano será inapelable.

Las actividades complementarias son obligatorias, para la evaluación de dichas actividades se realizará una memoria referida a dicha actividad.

En el caso de que un instrumento de evaluación asociado a uno o varios CE no pudiera ser realizado el peso de la nota se repartirá de forma equitativa entre cada uno de los otros



instrumentos del RA o de la Unidad de Trabajo.

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

La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación correspondiente descrita 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.

12.2.4. 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.

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
- Para la recuperación de los RA y CE no superados el alumno/a **deberá realizar la presentación de la parte grupal que le correspondiera y la parte individual, así como la presentación del proyecto, en los formatos requeridos.**

12.2.5. 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

13. Medidas de atención a la diversidad

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

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, establece la obligatoriedad de prestar una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad. En el mismo sentido se pronuncia el Decreto autonómico 436/2008. Ninguna de las normas, sin embargo, contiene referencias a otros tipos de medidas. Y ambas, sí que establecen que la formación profesional inicial tiene por objeto conseguir que los alumnos y alumnas adquieran las capacidades necesarias para desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.

Así, aunque la LEA establece que "La Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía", del



conjunto de los textos normativos en general, se deduce que en las enseñanzas profesionales sólo pueden realizarse, para los alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo, adaptaciones de acceso al currículo y/o, en todo caso, adaptaciones curriculares no significativas (salvo que se establezcan programas específicos dirigidos a alumnos con discapacidad).

La Orden de 29 de septiembre de 2010 (evaluación) lo corrobora al enunciar en su artículo 3.e) que "La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, [...] en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título".

Además, los principios generales de actuación metodológica que podemos tener en cuenta son los siguientes:

Adecuación del lenguaje a las características del alumnado.

Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, a través de la evaluación continua.

Utilización de recursos didácticos y materiales variados y adecuados.

Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad de nuestro entorno social y profesional con la finalidad de conseguir aprendizajes competenciales.

Desarrollo de la capacidad de aprender a aprender (ésta se puede definir como la capacidad de una persona, en una determinada situación, para entender, analizar y gestionar lo que tiene a su alrededor, a través del descubrimiento o la creación de los medios necesarios para ello, siendo consciente en todo momento de lo que hace, y de por qué lo hace, asimilando así el conocimiento adquirido, de forma que sepa aplicarlo de forma efectiva a lo largo de su vida).

Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.

Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.

Enseñanza / aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado. Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.

Utilización de las Tics y plataformas telemáticas, como recurso educativo docente, como medio de búsqueda, selección de información y actualización de conocimientos.

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

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

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

14. Vías de comunicación para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación.



La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria 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.

14.1. 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).

	Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes. (prioritaria)
X	Plataforma Moodle de nuestro Centro (alojada en servidor de contenidos) de la Consejería de Educación.
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. En el
	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):

14.2. 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.
	Otras (especificar):

15. Evaluación Docente

Se observará:

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.

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:

- 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

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:

- 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

	A través de la Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma” (se recomienda).
	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
X	Otras (especificar): CLASSROOM