

PROGRAMACIÓN DOCENTE

1.º DE CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO. EDUCACIÓN FÍSICA Y DEPORTIVA

1.º Objetivos, redactados en términos de resultados de aprendizaje

1.º FPB:

Adquirir hábitos saludables vinculados a una adecuada higiene postural, alimentación equilibrada y uso responsable del ejercicio físico y las TIC. Adquirir conocimientos específicos sobre las partes iniciales y finales de una sesión. Desarrollo de los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios de un deporte de raqueta. Desarrollo de elementos técnicos, tácticos y reglamentarios de un deporte de colaboración-oposición. Valoración del medio ambiente como recurso para prácticas de actividad física y concienciación sobre el impacto de las mismas. Análisis y desarrollo de actividades deportivas en entornos naturales.

2º Saberes básicos 1.º FPB:

A. El cuerpo humano y la salud.

- Los hábitos saludables (prevención del consumo de drogas legales e ilegales, postura adecuada, autorregulación emocional, dieta equilibrada, uso responsable de los dispositivos tecnológicos, ejercicio físico e higiene del sueño, entre otros): argumentación científica sobre su importancia.
- Salud física: tasa mínima de actividad física diaria y semanal. Adecuación del volumen y la intensidad de la tarea a las características personales. Alimentación saludable. Educación postural: técnicas básicas de descarga postural y relajación. Musculatura del core (zona media o lombo-pélvica) y su relación con el mantenimiento de la postura. Cuidado del cuerpo: calentamiento general autónomo.
- Salud mental: la actividad física como fuente de disfrute, liberación de tensiones, cohesión social y superación personal.

B. Actividades físico-deportivas individuales en medio estable:

- Aspectos reglamentarios y técnicos de las modalidades y habilidades practicadas.
- Aspectos preventivos: calentamiento específico en las actividades físicas y deportivas practicadas para cada modalidad, indumentaria, materiales, práctica de actividades por niveles de destreza, actividades de recuperación y estiramientos.

C. Actividades de adversario, deportes de palas y raquetas:

- Golpes y desplazamientos. Técnica, finalidades y capacidades físicas y motrices implicadas.
- Estrategias y reglamento de juego para el tiempo de ocio.
- Los deportes de raqueta como actividad recreativa.

D. Actividades de colaboración-oposición:

- Habilidades específicas del deporte practicado. Modelos técnicos y adaptación a las características propias.
- Dinámica interna, funciones de los jugadores y principios estratégicos. Capacidades físicas implicadas.
- Estímulos relevantes en el deporte practicado que condicionan la conducta motriz.

E. Actividades en medio no estable:

- Posibilidades del entorno natural próximo para la realización de actividades físicas y deportivas.
- Equipamiento básico para la realización de actividades en función de la duración, características y condiciones de las mismas.

- La meteorología como factor a tener en cuenta para preparar o realizar actividades en el medio natural.
- Posibilidades del centro, del entorno urbano y el entorno natural próximo para la realización de actividades físicas y deportivas. Conductas destinadas al cuidado y conservación del entorno que se utiliza.

3.º Distribución temporal de las Unidades Didácticas/situaciones de aprendizaje y sus actividades de aprendizaje implicadas para cada nivel educativo:

1.º Educación física y deportiva		
aprendizaje	U.D./Situación de	Actividades de aprendizaje
1ªEvaluación	Valoración y desarrollo de la condición física	Acondicionamiento físico general, conocimiento de juegos y ejercicios para el desarrollo de las capacidades físicas y coordinativas y puesta en práctica de forma autónoma.
	Higiene postural y alimentación	Análisis de la propia alimentación y desarrollo de una dieta equilibrada y saludable. Conocimiento de los hábitos nocivos para la higiene postural y estudio de las curvaturas del raquis vertebral.
2ªEvaluación	Profundización en los deportes de raqueta	Conocimiento y desarrollo de actividades de bádminton y posterior puesta en práctica de una competición interna.
	Composición de una secuencia motriz con acompañamiento musical	Conocimiento y desarrollo de los elementos que integra una coreografía musical y puesta en práctica por grupos de trabajo
3ªEvaluación	Deportes alternativos	Conocimiento de diversos deportes alternativos, coeducativos e inclusivos y puesta en práctica posterior de una sesión de forma autónoma.
	El entorno natural y sus posibilidades deportivas	Práctica de actividades deportivas y físicas en entornos urbanos y naturales, análisis de las posibilidades del mismo y el impacto ambiental posible.

4.º Metodología y recursos didácticos.

Los principios metodológicos en los que se basa mi PD son, entre otros, los siguientes:

- Búsqueda de la transposición didáctica (paso de la teoría a la práctica).
- Trabajo de contenidos con tareas competenciales o situaciones problemáticas.
- Organización de los contenidos a través de un enfoque activo y globalizador.
- Fomento de las actividades grupales y el trabajo en equipo.
- Fomento de la capacidad de aprender por uno mismo.
- Diseño de actividades con múltiples soluciones.
- Trabajo de la neuroeducación y la educación emocional.

Metodología general:

Métodos de enseñanza:

- Mando directo (puro y modificado).
- Asignación de tareas.
- Trabajo en grupo y equipo.
- Descubrimiento guiado.
- Resolución de problemas.

Estilos de enseñanza:

- Tradicionales: mando directo, modificación del mando directo y asignación de tareas. Serán utilizados en contenidos como el calentamiento y la vuelta a la calma, tareas de participación masiva y se debe reproducir un modelo (zumba), explicaciones teóricas, tareas de riesgo (actividades en el medio natural), etc.
- Individualizadores: enseñanza programada, enseñanza modular y programas individuales. Se emplearán en las UDD de juegos y deportes y las de desarrollo de la condición física y concienciación postural.- Participativos: enseñanza recíproca, grupos reducidos y microenseñanza. Los aplicaré, por ejemplo, a la hora de trabajar por parejas diferentes aspectos técnicos de las UDD de deportes. Son muy útiles para trabajar actividades puntuales de prácticamente todos los contenidos.
- Cognoscitivos: descubrimiento guiado y resolución de problemas. Serán de aplicación para las situaciones deportivas y el aprendizaje de conocimientos de buenos hábitos saludables como la dieta equilibrada.
- Socializadores: para las Unidades Didácticas deportivas y expresivas principalmente.

Estrategias de enseñanza:

- Analítica: cuando el ejercicio se divide en partes que se enseñan por separado (ej: en el salto de longitud que lo divido en 4 partes: carrera, impulso, vuelo y caída). A su vez diferenciamos: pura, secuencial y progresiva.
- Global: cuando el ejercicio no se divide en partes que se enseñan por separado, sino que presentamos la tarea completa. Diferenciamos entre pura, con polarización de la atención y con modificación de la situación.
- Mixta: combinación de la global y la analítica.

Técnicas de enseñanza:

- INSTRUCCIÓN DIRECTA: cuando se diga exactamente lo que se tiene que hacer.
- INDAGACIÓN O BÚSQUEDA: Cuando se plantea un problema y los alumnos intentan resolverlo.

5.º Las medidas de atención a la diversidad para los alumnos que las requieran.

En el marco de lo recogido en el PAD, planteamos las siguientes medidas de atención a la diversidad. Para garantizar una educación inclusiva utilizaremos el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), definido como el modelo de enseñanza para la educación inclusiva que reconoce la singularidad del aprendizaje del alumnado y que promueve la accesibilidad de los procesos y entornos de enseñanza y aprendizaje, mediante un currículo flexible, ajustado a las necesidades y ritmos de aprendizaje de la diversidad del alumnado. Este enfoque didáctico se rige por tres principios basados en múltiples formas de implicación o motivación para la tarea (por qué se aprende), múltiples formas de representación de la información (el qué se aprende) y múltiples formas de expresión del aprendizaje (cómo se aprende), de manera que se conecte con los centros de interés del alumnado, así como con la programación multinivel de saberes básicos de la materia.

El Real decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación secundaria Obligatoria destaca en su artículo 26.2 la aplicación de los principios DUA para la elaboración de modelos abiertos de programación docente y de materiales didácticos que atiendan a las distintas necesidades de los alumnos y alumnas y del profesorado. Igualmente, el Decreto 235/2022, de 7 de diciembre, por el que se establece la ordenación y el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia establece en su Anexo V que las medidas enfocadas a las situaciones de aprendizaje que se adopten se registrarán por los principios DUA.

Cada uno de los principios DUA con sus diversos puntos de verificación quedan integrados en las correspondientes actividades de enseñanza-aprendizaje de las situaciones de aprendizaje planteadas. En lo referente al alumnado ACNEAE presente para alguno de los dos niveles educativos de la asignatura se tendrán en cuenta las medidas de atención educativa tanto ordinarias como en el caso de requerir específicas que el departamento de orientación considere

oportunas y así las concreten en el plan de actuación correspondiente, sin necesidad de realizar medidas concretas por parte del departamento de Educación Física para el correcto trabajo de los saberes básicos planteados y su posterior asimilación en forma de competencias.

6.º Procedimientos e instrumentos de evaluación asociados a las unidades didácticas.

5.º Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

1.º FPB		
U.D.	Procedimientos de evaluación	Instrumentos de evaluación
Valoración y desarrollo de la condición física	Observación indirecta (apreciación)	-Lista de control sobre pruebas motoras y respeto a material y espacios -Escala cualitativa sobre la realización de calentamientos y vueltas a la calma adecuados
Higiene postural y alimentación	Observación indirecta (apreciación) y experimentación	-Escala cualitativa sobre la condición física e higiene postural -Trabajo sobre una dieta equilibrada
Profundización en los deportes de raqueta	Observación indirecta	-Escala cualitativa sobre la consecución de los elementos técnicos tácticos y reglamentarios de bádminton y palas
Composición de una secuencia motriz con acompañamiento musical	Observación indirecta	-Escala cualitativa sobre elementos expresivos trabajados
Deportes alternativos	Experimentación y observación	-Escala cualitativa sobre el dominio de los elementos de los deportes trabajados y prueba práctica.
El entorno natural y sus posibilidades deportivas	Experimentación	-Trabajo sobre la implementación de un posible deporte en el entorno natural próximo y su puesta en práctica

PROGRAMACIÓN DOCENTE PARA 1.º Y 2.º DE CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO. EDUCACIÓN FÍSICA Y DEPORTIVA

1.º Objetivos, redactados en términos de resultados de aprendizaje

1.º FPB:

Adquirir hábitos saludables vinculados a una adecuada higiene postural, alimentación equilibrada y uso responsable del ejercicio físico y las TIC. Adquirir conocimientos específicos sobre las partes iniciales y finales de una sesión.

Desarrollo de los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios de un deporte de raqueta. Desarrollo de elementos técnicos, tácticos y reglamentarios de un deporte de colaboración-oposición. Valoración del medio ambiente como recurso para prácticas de actividad física y concienciación sobre el impacto de las mismas. Análisis y desarrollo de actividades deportivas en entornos naturales.

2.º FPB:

Aprendizaje de medidas de actuación generales ante situaciones de emergencia. Conocer actuaciones ante lesiones deportivas generales. Desarrollar la habilidad social y la inteligencia emocional a través del elemento educativo de la competición deportiva. Profundizar en los objetivos de aprendizaje planteados para la etapa educativa anterior.

2.º Saberes básicos y distribución temporal de los mismos

Saberes básicos 1.º FPB:

A. El cuerpo humano y la salud.

- Los hábitos saludables (prevención del consumo de drogas legales e ilegales, postura adecuada, autorregulación emocional, dieta equilibrada, uso responsable de los dispositivos tecnológicos, ejercicio físico e higiene del sueño, entre otros): argumentación científica sobre su importancia.

- Salud física: tasa mínima de actividad física diaria y semanal. Adecuación del volumen y la intensidad de la tarea a las características personales. Alimentación saludable. Educación postural: técnicas básicas de descarga postural y relajación. Musculatura del core (zona media o lumbo-pélvica) y su relación con el mantenimiento de la postura. Cuidado del cuerpo: calentamiento general autónomo.

- Salud mental: la actividad física como fuente de disfrute, liberación de tensiones, cohesión social y superación personal.

B. Actividades físico-deportivas individuales en medio estable:

- Aspectos reglamentarios y técnicos de las modalidades y habilidades practicadas.

- Aspectos preventivos: calentamiento específico en las actividades físicas y deportivas practicadas para cada modalidad, indumentaria, materiales, práctica de actividades por niveles de destreza, actividades de recuperación y estiramientos.

C. Actividades de adversario, deportes de palas y raquetas:

- Golpes y desplazamientos. Técnica, finalidades y capacidades físicas y motrices implicadas.

- Estrategias y reglamento de juego. - Los deportes de raqueta como actividad recreativa para el tiempo de ocio.

D. Actividades de colaboración-oposición:

- Habilidades específicas del deporte practicado. Modelos técnicos y adaptación a las características propias.

- Dinámica interna, funciones de los jugadores y principios estratégicos. Capacidades físicas implicadas.

- Estímulos relevantes en el deporte practicado que condicionan la conducta motriz.

E. Actividades en medio no estable:

- Posibilidades del entorno natural próximo para la realización de actividades físicas y deportivas.

- Equipamiento básico para la realización de actividades en función de la duración, características y condiciones de las mismas.

- La meteorología como factor a tener en cuenta para preparar o realizar actividades en el medio natural.

- Posibilidades del centro, del entorno urbano y el entorno natural próximo para la realización de actividades físicas y deportivas. Conductas destinadas al cuidado y conservación del entorno que se utiliza.

Saberes básicos 2.º FPB:

A. Actividades físico-deportivas individuales en medio estable:

- Capacidades físicas y motrices implicadas.

- Aspectos reglamentarios y técnicos de las modalidades y habilidades practicadas.

- Aspectos preventivos: calentamiento específico en las actividades físicas y deportivas practicadas para cada modalidad, indumentaria, materiales, práctica de actividades por niveles de destreza, actividades de recuperación y estiramientos.

B. Actividades de adversario:

- Elementos técnicos, tácticos y reglamentarios.

- Respeto y aceptación de las normas reglamentarias.

- Autocontrol ante las situaciones de contacto físico.

C. Actividades de colaboración-oposición:

- Habilidades específicas. Modelos técnicos de habilidades ofensivas y defensivas y adaptación a las características de los participantes.

- Dinámica interna, funciones de los jugadores y principios estratégicos.
- Planificación y realización de actividades físicas y deportivas o proyectos en el centro.

D. Actividades en medio no estable:

- Realización de actividades organizadas en el entorno escolar o en medio natural con especial atención a la seguridad de uno mismo y de los demás.
- Sensibilización y compromiso en el respeto y cuidado del entorno natural.

E. El cuerpo humano y la salud.

- Medidas preventivas en las actividades físicas y deportivas en las que hay competición: preparación previa a la situación de competición, adaptación de materiales y condiciones de práctica.
- Los primeros auxilios. Principios básicos de actuación. Identificación de situaciones de emergencia.
- Primeras actuaciones ante las lesiones más comunes en la práctica de actividades físicas y deportivas.

2.º Distribución temporal de las Unidades Didácticas/situaciones de aprendizaje y sus actividades de aprendizaje implicadas para cada nivel educativo:

1.º Educación física y deportiva

aprendizaje	U.D./Situación de	Actividades de aprendizaje
1ªEvaluación	Valoración y desarrollo de la condición física	Acondicionamiento físico general, conocimiento de juegos y ejercicios para el desarrollo de las capacidades físicas y coordinativas y puesta en práctica de forma autónoma.
	Higiene postural y alimentación	Análisis de la propia alimentación y desarrollo de una dieta equilibrada y saludable. Conocimiento de los hábitos nocivos para la higiene postural y estudio de las curvaturas del raquis vertebral.
2ªEvaluación	Profundización en los deportes de raqueta	Conocimiento y desarrollo de actividades de bádminton y posterior puesta en práctica de una competición interna.
	Composición de una secuencia motriz con acompañamiento musical	Conocimiento y desarrollo de los elementos que integra una coreografía musical y puesta en práctica por grupos de trabajo
3ªEvaluación	Deportes alternativos	Conocimiento de diversos deportes alternativos, coeducativos e inclusivos y puesta en práctica posterior de una sesión de forma autónoma.
	El entorno natural y sus posibilidades deportivas	Práctica de actividades deportivas y físicas en entornos urbanos y naturales, análisis de las posibilidades del mismo y el impacto ambiental posible.

2.º Educación física y deportiva

	U.D./Situación de aprendizaje	Actividades de aprendizaje
1ªEvaluación	Valoración y desarrollo de la condición física II	Profundización en tests de condición física y métodos de desarrollo
	Higiene postural, alimentación y principales actuaciones de emergencia	Fichas y tareas de ejercicios con hábitos positivos y negativos de higiene postural, tarea sobre una dieta equilibrada y prácticas de actuaciones generales de emergencia (PAS, Heimlich, PLS, RCP, etc.).
2ªEvaluación	Profundización en los deportes de adversario	Actividades deportivas sobre los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios del judo.
	Profundización de un deporte de colaboración-oposición	Actividades deportivas de Voleibol y competición como elemento educativo.
3ªEvaluación	Deportes alternativos II	Conocimiento de diversos deportes alternativos, coeducativos e inclusivos diferentes a los del curso anterior y puesta en práctica de una sesión de forma autónoma.
	El entorno natural y sus posibilidades deportivas II	Práctica de actividades deportivas y físicas en entornos urbanos y naturales diferentes a las del curso anterior, análisis de las posibilidades del mismo y el

impacto ambiental posible.

3.º Metodología y recursos didácticos.

Los principios metodológicos en los que se basa mi PD son, entre otros, los siguientes:

- Búsqueda de la transposición didáctica (paso de la teoría a la práctica).
- Trabajo de contenidos con tareas competenciales o situaciones problemáticas.
- Organización de los contenidos a través de un enfoque activo y globalizador.
- Fomento de las actividades grupales y el trabajo en equipo.
- Fomento de la capacidad de aprender por uno mismo.
- Diseño de actividades con múltiples soluciones.
- Trabajo de la neuroeducación y la educación emocional.

Metodología general:

Métodos de enseñanza:

- Mando directo (puro y modificado).
- Asignación de tareas.
- Trabajo en grupo y equipo.
- Descubrimiento guiado.
- Resolución de problemas.

Estilos de enseñanza:

- Tradicionales: mando directo, modificación del mando directo y asignación de tareas. Serán utilizados en contenidos como el calentamiento y la vuelta a la calma, tareas de participación masiva y se debe reproducir un modelo (zumba), explicaciones teóricas, tareas de riesgo (actividades en el medio natural), etc.
- Individualizadores: enseñanza programada, enseñanza modular y programas individuales. Se emplearán en las UDD de juegos y deportes y las de desarrollo de la condición física y concienciación postural.

- Participativos: enseñanza recíproca, grupos reducidos y microenseñanza. Los aplicaré, por ejemplo, a la hora de trabajar por parejas diferentes aspectos técnicos de las UUDD de deportes. Son muy útiles para trabajar actividades puntuales de prácticamente todos los contenidos.
- Cognoscitivos: descubrimiento guiado y resolución de problemas. Serán de aplicación para las situaciones deportivas y el aprendizaje de conocimientos de buenos hábitos saludables como la dieta equilibrada.
- Socializadores: para las Unidades Didácticas deportivas y expresivas principalmente.

Estrategias de enseñanza:

- Analítica: cuando el ejercicio se divide en partes que se enseñan por separado (ej: en el salto de longitud que lo divido en 4 partes: carrera, impulso, vuelo y caída). A su vez diferenciamos: pura, secuencial y progresiva.
- Global: cuando el ejercicio no se divide en partes que se enseñan por separado, sino que presentamos la tarea completa. Diferenciamos entre pura, con polarización de la atención y con modificación de la situación.
- Mixta: combinación de la global y la analítica. Técnicas de enseñanza:
- INSTRUCCIÓN DIRECTA: cuando se diga exactamente lo que se tiene que hacer.
- INDAGACIÓN O BÚSQUEDA: Cuando se plantea un problema y los alumnos intentan resolverlo.

4.º Las medidas de atención a la diversidad para los alumnos que las requieran-

En el marco de lo recogido en el PAD, planteamos las siguientes medidas de atención a la diversidad. Para garantizar una educación inclusiva utilizaremos el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), definido como el modelo de enseñanza para la educación inclusiva que reconoce la singularidad del aprendizaje del alumnado y que promueve la accesibilidad de los procesos y entornos de enseñanza y aprendizaje, mediante un currículo flexible, ajustado a las necesidades y ritmos de aprendizaje de la diversidad del alumnado. Este enfoque didáctico se rige por tres principios basados en múltiples formas de implicación o motivación para la tarea (por qué se aprende), múltiples formas de representación de la información (el qué se aprende) y múltiples formas de expresión del aprendizaje (cómo se aprende), de manera que se conecte con los centros de interés del alumnado, así como con la programación multinivel de saberes básicos del área.

El Real decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación secundaria Obligatoria destaca en su artículo 26.2 la aplicación de los principios DUA para la elaboración de modelos abiertos de programación docente y de materiales didácticos que atiendan a las distintas necesidades de los alumnos y alumnas y del profesorado. Igualmente, el Decreto 235/2022, de 7 de diciembre, por el que se establece la ordenación y el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia establece en su Anexo V que las medidas enfocadas a las situaciones de aprendizaje que se adopten se registrarán por los principios DUA.

Cada uno de los principios DUA con sus diversos puntos de verificación quedan integrados en las correspondientes actividades de enseñanza-aprendizaje de las situaciones de aprendizaje planteadas. En lo referente al alumnado ACNEAE presente para alguno de los dos niveles educativos de la asignatura se tendrán en cuenta las medidas de atención educativa tanto ordinarias como en el caso de requerir específicas que el departamento de orientación considere oportunas y así las concreten en el plan de actuación correspondiente, sin necesidad de realizar medidas concretas por parte del departamento de Educación Física para el correcto trabajo de los saberes básicos planteados y su posterior asimilación en forma de competencias.

5.º Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

1.º FPB		
U.D.	Procedimientos de evaluación	Instrumentos de evaluación
Valoración y desarrollo de la condición física	Observación indirecta (apreciación)	-Lista de control sobre pruebas motoras y respeto a material y espacios -Escala cualitativa sobre la realización de calentamientos y vueltas a la calma adecuados
Higiene postural y alimentación	Observación indirecta (apreciación) y experimentación	-Escala cualitativa sobre la condición física e higiene postural -Trabajo sobre una dieta equilibrada
Profundización en los deportes de raqueta	Observación indirecta	-Escala cualitativa sobre la consecución de los elementos técnicos tácticos y reglamentarios de bádminton y palas
Composición de una secuencia motriz con acompañamiento musical	Observación indirecta	-Escala cualitativa sobre elementos expresivos trabajados
Deportes alternativos	Experimentación y observación	-Escala cualitativa sobre el dominio de los elementos de los deportes trabajados y prueba práctica.
El entorno natural y sus posibilidades deportivas	Experimentación	-Trabajo sobre la implementación de un posible deporte en el entorno natural próximo y su puesta en práctica

2.ºFPB		
Valoración y desarrollo de la condición física II	Observación indirecta (apreciación)	-Lista de control sobre pruebas motoras y respeto a material y espacios -Escala cualitativa sobre la realización de calentamientos y vueltas a la calma adecuados -Prueba oral sobre las medidas de actuación generales de emergencia.
Higiene postural, alimentación y principales actuaciones de emergencia	Observación y experimentación	-Escala cualitativa sobre la condición física e higiene postural -Trabajo sobre una dieta equilibrada -Trabajo sobre lesiones generales ante prácticas deportivas y medidas de actuación
Profundización en los deportes de adversario	Observación	Escala cualitativa de los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios adquiridos
Profundización de un deporte de colaboración-oposición	Observación	Escala cualitativa de los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios adquiridos
Deportes alternativos II	Experimentación y observación	-Escala cualitativa sobre el dominio de los elementos de los deportes trabajados y prueba práctica.
El entorno natural y sus posibilidades deportivas II	Experimentación	-Trabajo sobre la implementación de un posible deporte en el entorno natural próximo y su puesta en práctica

En cuanto a la ponderación de la calificación debemos tener en cuenta que esta obedece a una distribución uniforme entre todos los criterios de evaluación contemplados para la materia en ambos cursos.

6.º Actividades complementarias y extraescolares

- Competiciones Internas durante los recreos entre todos los equipos que se formen de fútbol sala surgiendo a lo largo del curso.
- Actividades deportivas para el día anterior a las vacaciones de navidad.
- Actividades deportivas para el día de Santo Tomás.

PROGRAMACIÓN ASIGNATURA
“FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA.
INGLÉS I”



2025/2026

ÍNDICE

1. Introducción
2. Objetivos del Módulo de Comunicación y Sociedad
3. Secuenciación y temporalización durante el curso: Objetivos, contenidos, criterios de evaluación e instrumentos.
4. Competencias y contenidos de carácter transversal
5. Evaluación
6. Instrumentos de evaluación
7. Metodología.
8. Recursos y materiales didácticos.
9. Atención a la diversidad
10. Actividades complementarias
11. Criterios de calificación.

ANEXO I: Información a entregar al alumnado a principio de curso sobre el proceso de evaluación (criterios de calificación)

ANEXO II: Indicadores de evaluación de la práctica docente.

ANEXO III: Cuestionario de autoevaluación del alumno/a

1.INTRODUCCIÓN

En un primer nivel de concreción curricular, nos regimos por el Real Decreto 127/2014 de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

En un nivel más profundo de concreción curricular, nos amparamos en el Decreto 12/2015, de 13 de febrero, que establece las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, en su apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente. Esta finalidad se alcanza en un contexto de enseñanza y aprendizaje que incorpora una estructura conjunta de ámbitos y materias, una metodología eminentemente práctica, más adaptada a las características y necesidades del alumnado que cursa estos ciclos. Por las características personales de los alumnos que cursan estos ciclos, es fundamental potenciar la autoestima y la interacción social, por lo que para desarrollar la autonomía e iniciativa personales se deberá aplicar una metodología específica, común en lo posible en todos los ámbitos, basada en el aprendizaje activo, el aprendizaje funcional y el aprendizaje cooperativo. Como finalidad y objetivo de las enseñanzas que conducen a obtener los títulos profesionales básicos, además de los establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, serán que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. No debemos olvidar que nuestro objetivo último es que estos alumnos puedan acceder a estudios posteriores o incorporarse al mundo laboral. Se atenderá a las características de los alumnos y a sus necesidades para incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, y se respetará el perfil profesional establecido. Los criterios pedagógicos se adaptarán a las características específicas de los alumnos y las alumnas y fomentarán el trabajo en equipo. Las enseñanzas de Formación Profesional Básica forman parte de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo y deben responder a un perfil.

El título de Formación Profesional Básica que se imparte en el IES Las Salinas del Mar Menor es el de Informática y Comunicaciones. Los módulos profesionales de los títulos profesionales básicos estarán expresados en términos de resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos. En los Módulos de Comunicación y Sociedad I y Comunicación y Sociedad II, en los que se desarrollan competencias del bloque común de Comunicación y Ciencias Sociales, se incluyen las siguientes áreas: Lengua castellana, Lengua Extranjera (Inglés) y Ciencias Sociales.

El módulo profesional de Comunicación y Sociedad tendrá como referente el currículo de las materias de la Educación Secundaria Obligatoria incluidas en el bloque común correspondiente

y el perfil profesional del título de Formación Profesional en el que se incluyen. Este módulo estará contextualizado al campo profesional del perfil del título. La formación incluida para la obtención de los resultados de aprendizaje relativos a la Lengua Extranjera de los módulos profesionales de Comunicación y Sociedad I y II podrá ser ofertada en unidades formativas diferenciadas cuando así se precise en función de la acreditación de la competencia lingüística del profesorado que imparta el ciclo.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO DE COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD.

El módulo de Comunicación y Sociedad, que forma parte de la Formación Profesional Básica se configura a partir de contenidos de las áreas de “Lengua Castellana”, “Ciencias Sociales” e “Lengua Extranjera (inglés)”, aunque es posible utilizar algunas referencias de otras áreas siempre que se precisen para determinadas actividades. A través de este módulo se pretende que los alumnos/as que cursen la Formación Profesional Básica desarrollen las capacidades lingüísticas y de interpretación de los fenómenos sociales necesarios para el logro de los objetivos del ciclo.

Con este módulo se pretende que los alumnos sean capaces de:

1. Comprender y expresarse con corrección, propiedad y autonomía, oralmente y por escrito, en lengua castellana. Que conozcan y manejen los contenidos gramaticales básicos y desarrollen las capacidades lingüísticas de la lengua inglesa. Que desarrollen las destrezas básicas de recogida, selección, organización y análisis de la información. (utilizando tanto las herramientas tradicionales como las tecnologías de la información y la comunicación)
2. Que adquieran los elementos básicos de la cultura, especialmente en sus aspectos humanístico y artístico.
3. Que estén formados para el ejercicio de sus derechos y obligaciones como ciudadanos en una sociedad democrática y plural (educación en valores o actitudes)
4. Que desarrollen actitudes de defensa de la igualdad y no discriminatorias hacia ningún colectivo, rechazando la violencia como mecanismo de resolución de conflictos. Que asimilen la igualdad efectiva entre hombres y mujeres y rechacen la violencia de género.
5. Que estén preparados para su incorporación a estudios posteriores y para su inserción laboral. Que avancen en su autoconfianza, mejoren su capacidad de participación, desarrollen su sentido crítico y su capacidad de iniciativa personal y de toma de decisiones y que desarrollen y consoliden hábitos de estudio, de trabajo y de autonomía personal.

3.- SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DURANTE EL CURSO: OBJETIVOS, CONTENIDOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS.

La Secuenciación se ha realizado en Unidades Formativas, que a continuación se detallan:

UNIDADES DIDÁCTICAS	TEMPORALIZACION
Unidad Formativa 1	Primer trimestre: 16 de septiembre – 22 de noviembre
Unidad Formativa 2	Segundo Trimestre: 25 de noviembre – 7 de marzo
Unidad Formativa 3	Tercer trimestre: 10 de marzo – 19 de junio

UNIDAD DE TRABAJO 1 (1º EVALUACIÓN)			
OBJETIVOS	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS
6. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.	<u>Vocabulario</u> -países y nacionalidades -números (0-100)/colores - days/months -partes del cuerpo -familia -Adjetivos de descripción - school items <u>Gramática</u> - To be - Plural - Demostrativos - Genitivo sajón - Adjetivos posesivos - To have got - Pronombres Sujeto - Wh-questions	a) Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos. b) Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado. c) Se ha identificado el sentido global del texto oral que presenta la información de forma secuenciada y progresiva en situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible. d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación comunes y evidentes que ayudan a entender el sentido general del mensaje. e) Se han realizado presentaciones orales breves de textos descriptivos, narrativos e instructivos, de ámbito personal o profesional, de acuerdo con un guion sencillo, aplicando la estructura de cada tipo de texto y utilizando, en su caso, medios informáticos. f) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases y palabras de situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible según el propósito comunicativo del texto	Prueba escrita

		. g) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes. h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación. i) Se han identificado las normas de relación social básicas y estandarizadas de los países donde se habla la lengua extranjera. j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	
7. Participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal o profesional, activando estrategias	Oral Presentación Información personal Describir sobre uno mismo (familia) Hablar sobre fotografías Audición Conversación Descripciones de familia y celebridades.	a) Se ha dialogado, de forma dirigida y siguiendo un guión bien estructurado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible. b) Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión. c) Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera. d) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto.	Exposiciones / pruebas orales (role play, presentaciones)

		e) Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes.	
8. Elabora textos escritos en lengua inglesa breves y sencillos de situaciones de comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias estructuradas de composición.	Reading Perfiles personales Webpages about celebrities Texts about after-school clubs Writing Redacción de un perfil para una red social. Descripción de alguien a quien admiran. A post sobre su semana	a) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo sus rasgos básicos y su contenido global. b) Se han identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto. c) Se han identificado estructuras gramaticales básicas y un repertorio limitado de expresiones, frases y palabras y marcadores de discurso lineales, en situaciones habituales frecuentes, de contenido muy predecible. d) Se han completado y reorganizado frases y oraciones, atendiendo al propósito comunicativo, a normas gramaticales básicas. e) Se ha elaborado textos breves, adecuados a un propósito comunicativo, siguiendo modelos estructurados. f) Se ha utilizado el léxico esencial apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal o profesional g) Se ha mostrado interés por la buena presentación de los textos escritos, respetando las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo sencillas pautas de revisión. h) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores	Prueba escrita

		ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los mismos. i) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.	

UNIDAD DE TRABAJO 2 (2º EVALUACIÓN)			
OBJETIVOS	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS
6. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.	Vocabulario • Rutinas • School subjects • Activities • Comida Gramática • Present simple Affirmative, interrogative and negative) • Adverbs of Frequency • Time Expressions • Revisión Present Simple. Audición • Presentación. • Diálogo sobre horarios	d) Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos. e) Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado. f) Se ha identificado el sentido global del texto oral que presenta la información de forma secuenciada y progresiva en situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible. d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación comunes y evidentes que ayudan a entender el sentido general del mensaje. e) Se han realizado presentaciones orales breves de textos descriptivos, narrativos e instructivos, de ámbito personal o profesional, de acuerdo con un guion sencillo, aplicando la estructura de cada tipo de texto y utilizando, en su caso, medios informáticos. f) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases y palabras de situaciones	Prueba escrita

		habituales frecuentes y de contenido altamente predecible según el propósito comunicativo del texto . g) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes. h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación. i) Se han identificado las normas de relación social básicas y estandarizadas de los países donde se habla la lengua extranjera. j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	
7. Participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal o profesional, activando estrategias	Oral • Hablar sobre rutinas • Expresar preferencias • Hablar sobre actividades que realiza Pronunciación • /b/ y /v/ • /s/, /z/ y /iz/	a) Se ha dialogado, de forma dirigida y siguiendo un guión bien estructurado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible. f) Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión. g) Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera. h) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto. i) Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas	Exposiciones/ pruebas orales (role play, presentaciones)

		frecuentes.	
8. Elabora textos escritos en lengua inglesa breves y sencillos de situaciones de comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias estructuradas de composición.	Reading Web sobre restaurantes y comida en Gran Bretaña Una guía de televisión y de cine Blog post sobre una ciudad Writing • Crítica sobre un restaurante • Los resultados de una encuesta • Una crítica de cine	e) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo sus rasgos básicos y su contenido global. f) Se han identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto. g) Se han identificado estructuras gramaticales básicas y un repertorio limitado de expresiones, frases y palabras y marcadores de discurso lineales, en situaciones habituales frecuentes, de contenido muy predecible. h) Se han completado y reorganizado frases y oraciones, atendiendo al propósito comunicativo, a normas gramaticales básicas. e) Se ha elaborado textos breves, adecuados a un propósito comunicativo, siguiendo modelos estructurados. j) Se ha utilizado el léxico esencial apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal o profesional k) Se ha mostrado interés por la buena presentación de los textos escritos, respetando las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo sencillas pautas de revisión. l) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los mismos. m) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.	Prueba escrita

UNIDAD DE TRABAJO 3 (3º EVALUACIÓN)			
OBJETIVOS	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS
6. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.	Vocabulario •Places around town •Film genres Gramática •Present Continuous •Comparative Present Simple vs Present Continuous	g) Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos. h) Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos o recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado. i) Se ha identificado el sentido global del texto oral que presenta la información de forma secuenciada y progresiva en situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible. d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación comunes y evidentes que ayudan a entender el sentido general del mensaje. e) Se han realizado presentaciones orales breves de textos descriptivos, narrativos e instructivos, de ámbito personal o profesional, de acuerdo con un guion sencillo, aplicando la estructura de cada tipo de texto y utilizando, en su caso, medios informáticos. f) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases y palabras de situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible según el propósito comunicativo del texto g) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas	Prueba escrita

		frecuentes. h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación. i) Se han identificado las normas de relación social básicas y estandarizadas de los países donde se habla la lengua extranjera. j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	
7. Participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal o profesional, activando estrategias	Audición Describir una foto. Una conversación sobre películas. Oral Pedir una comida. Hablar sobre películas. Pronunciación • Entonación • /ing/	a) Se ha dialogado, de forma dirigida y siguiendo un guión bien estructurado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible. j) Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión. k) Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera. l) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto. m) Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes.	Exposiciones / pruebas orales (role play, presentaciones)

8. Elabora textos escritos en lengua inglesa breves y sencillos de situaciones de comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias estructuradas de composición.	Reading Un catálogo de viajes Anuncios Redacción Blog de viajes Un anuncio	i) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo sus rasgos básicos y su contenido global. j) Se han identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto. k) Se han identificado estructuras gramaticales básicas y un repertorio limitado de expresiones, frases y palabras y marcadores de discurso lineales, en situaciones habituales frecuentes, de contenido muy predecible. l) Se han completado y reorganizado frases y oraciones, atendiendo al propósito comunicativo, a normas gramaticales básicas. e) Se ha elaborado textos breves, adecuados a un propósito comunicativo, siguiendo modelos estructurados. n) Se ha utilizado el léxico esencial apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal o profesional o) Se ha mostrado interés por la buena presentación de los textos escritos, respetado las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo sencillas pautas de revisión. p) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los mismos. q) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.	Prueba escrita

IV. COMPETENCIAS Y CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL

1. Los ciclos formativos de Formación Profesional Básica incluirán de forma transversal en el conjunto de módulos profesionales del ciclo los aspectos relativos al trabajo en equipo, a la prevención de riesgos laborales, al emprendimiento, a la actividad empresarial y a la orientación laboral de los alumnos y las alumnas, que tendrán como referente para su concreción las materias de la educación básica y las exigencias del perfil profesional del título y las de la realidad productiva.
2. Además, se incluirán aspectos relativos al respeto al medio ambiente y con la promoción de la actividad física y la dieta saludable, acorde con la actividad que se desarrolle.
3. Asimismo, tendrán un tratamiento transversal las competencias relacionadas con la comprensión lectora, la expresión oral y escrita, la comunicación audiovisual, las Tecnologías de la Información y la Comunicación y la Educación Cívica y Constitucional.
4. Se fomentará el desarrollo de los siguientes valores: - La igualdad efectiva entre hombres y mujeres y la prevención de la violencia de género. - El trato no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social. - El aprendizaje de los valores que sustentan la libertad, la justicia, la igualdad, la paz y el respeto a los derechos humanos, el respeto al Estado de derecho y la prevención de cualquier tipo de violencia.

V. EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje en la Formación Profesional Básica será continua y global y tendrá en cuenta el progreso del alumno en la materia. El profesor evaluará tanto los aprendizajes del alumnado y su nivel de logro de las competencias como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

Las actividades y procedimientos de evaluación podrían clasificarse en varios niveles:

1. Actividades de evaluación formativa, donde el profesor evaluará el trabajo continuado de los alumnos y medirá su progreso a través de la observación y comprobación de la realización de actividades como:
 - Ejercicios del Student Book y actividades online
2. Actividades de evaluación sumativa con la realización de las diversas actividades de evaluación (exámenes y diversas pruebas orales y escritas)
3. Actividades de autoevaluación y autoestudio, en las que el alumno se inicia en estrategias de auto-evaluación de sus conocimientos y destrezas.

VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los Instrumentos que se utilizarán para evaluar los contenidos son los siguientes:

INSTRUMENTO	BREVE DESCRIPCIÓN
BLOQUE I	
Pruebas escritas	Tras la audición pruebas con preguntas de verdadero-falso, y corrección de las falsas; elección múltiple y respuestas completas.
Observación directa en clase	El profesor supervisará tareas orales in situ (tipo role-play o intervenciones individuales) comprobando que los

	alumnos cumplen la comprensión de lo que se les dice participando en una conversación
BLOQUE II	
Pruebas orales	Entrevistas individuales y role plays con el profesor
Exposiciones/ presentaciones orales	Exposiciones orales breves y con apoyo visual si fuera necesario sobre temas trabajados en clase.
Observación directa en clase	El profesor observará en una escala de 0-1 si el alumno utiliza la lengua inglesa para comunicarse en clase, su participación en las actividades cotidianas del aula, la interacción y el trabajo en equipo
BLOQUE III	
Pruebas escritas	Pruebas escritas tipo Reading comprehension, con preguntas de verdadero y falso y corrección de las falsas; elección múltiple, completar y/o terminar frases con información del texto; dar respuestas completas.
BLOQUE IV	
Observación directa	Ficha de registro personalizada, donde se anotan los resultados apreciados a partir de la observación, el análisis de tareas, las intervenciones en clase y la corrección de los ejercicios y del <i>cuaderno de clase</i> individual del alumno. Registro de evaluación continua para cada uno de los alumnos, que se realiza en cada evaluación.
Pruebas escritas	Realización de redacciones en el aula de manera individual atendiendo a un número concreto de palabras, temas trabajados en clase y siguiendo una estructura determinada.
Redacciones, e-mail, blogs posters.	Redacciones o escritos en soporte papel o digital como tarea de clase o casa.

VII. METODOLOGÍA

La programación de este módulo está pensada para alumnos con un perfil muy concreto que ha de ser tenido en cuenta, no sólo a la hora de seleccionar los contenidos, sino también utilizando una metodología especialmente motivadora y cuidadosa de los intereses y necesidades de estos alumnos/as.

ORGANIZACIÓN METODOLÓGICA DE ESTAS ENSEÑANZAS

1. Tendrá carácter flexible para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas.
2. Se procurará que el número de profesores y profesoras que impartan docencia en un mismo grupo de Formación Profesional Básica sea lo más reducido posible.
3. La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los distintos módulos profesionales que se incluyen en cada título. Dicho carácter integrador deberá dirigir la programación de cada uno de los módulos y la actividad docente.
4. La metodología empleada se adaptará a las necesidades de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada

alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.

5. Las Administraciones educativas fomentarán el desarrollo de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre

hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

METODOLOGÍA ESPECÍFICA

Los alumnos que cursan la Formación Profesional Básica presentan, con carácter general, cierto déficit en la adquisición de capacidades básicas, especialmente importante en las materias instrumentales; del mismo modo, a veces presentan hábitos negativos arraigados, como actitud pasiva, comportamientos inadecuados o determinado nivel de absentismo. Por otra parte, son alumnos de los que se considera que pueden alcanzar los Resultados de Aprendizaje de la F.P. Básica trabajando en un grupo reducido, con una atención más personal y directa. Ante estas condiciones, debe hacerse un especial esfuerzo para superar las posiciones de pasividad generadas por la falta de hábitos de trabajo, de confianza en sí mismos y de autonomía en el proceso de aprendizaje por parte de los alumnos. Estas características deben ser destacadas en la medida en que pueden ser condicionantes para buscar un método de trabajo que tienda a lograr los resultados que los Módulos proponen. El modelo de aprendizaje en este ámbito va encaminado hacia:

- La adquisición y desarrollo de habilidades y destrezas.
- Los aprendizajes serán funcionales, es decir, necesarios y útiles para continuar aprendiendo o para su actividad laboral.
- Siempre que sea posible, se llevarán a cabo mediante actividades prácticas, como planteamiento y resolución de problemas a través de la búsqueda, selección y procesamiento de la información, desarrollando a la vez las destrezas comunicativas en la producción de textos orales y escritos y la capacidad de síntesis y de reflexión.
- Las actividades estarán claramente diseñadas y explicitadas, de forma que el alumno sepa y asuma la finalidad de lo que se hace y se facilite así su implicación activa.
- Un papel activo y participativo del alumnado para que construya en la medida de lo posible su propio aprendizaje, para mejorar su autoconfianza.
- El alumno/a tiene que estar informado de la tarea que debe realizar antes de comenzarla. Se deberá reforzar la idea de que la actividad no es un fin en sí misma, sino que se pone al servicio del aprendizaje de contenidos y desarrollo de capacidades de Aprendizaje.
- En este proceso, el profesor/a actuará como guía y orientador, promoviendo materiales, entornos y herramientas, asegurándose de que el grupo y sus individuos desarrollan las actividades de un modo adecuado, corrigiendo errores y proponiendo alternativas. - Utilización de una importante variedad de instrumentos y herramientas de trabajo. Las tecnologías de la información y la comunicación deben ser instrumentos de uso habitual (para buscar, tratar y comunicar información), pero la utilización de los soportes tradicionales de información (manuales, atlas, mapas murales, biblioteca, etc.) ha de ser también una constante.

VIII. RECURSOS DIDÁCTICOS

La presencia de determinados recursos dependerá del presupuesto anual del Departamento de Inglés. Sin embargo, hay una gran variedad de recursos disponibles para inglés. Probablemente la pizarra siga siendo todavía un valioso instrumento didáctico de primera magnitud y gran utilidad. A ello añadiremos las posibilidades que ofrece el uso de las pizarras digitales (todos los libros de texto utilizados en el departamento de inglés están digitalizados) que se han convertido en nuestra herramienta principal en el proceso de enseñanza con nuestros alumnos.

Destacamos otros como:

- **Materiales auténticos:** intentaremos usar material auténtico siempre que sea posible según los temas que estemos tratando y las características de los alumnos (edad, nivel, intereses). Dentro de este tipo de materiales incluiremos: periódicos, revistas, guías de viajes, películas y canciones en la lengua extranjera, páginas webs, mapas, publicidad sobre espectáculos, tiendas, etc.
- **Materiales Impresos:** este tipo de material será el principal en todas las unidades. Aquí incluiremos fotocopias para trabajar todo tipo de contenidos (gramaticales, de vocabulario, etc); un libro de texto diseñado para los estudiantes de lengua extranjera con su respectivo workbook*; diccionarios, bilingües y monolingües; revistas para estudiantes de la lengua extranjera; libros de lectura adaptados al nivel del alumnado; libros de consulta: gramáticas, libros de ejercicios, libros para ampliar vocabulario, libros para practicar la lectura, etc
- **Medios Audio/visuales:** Cds o videos con diálogos para mejorar la comprensión oral de los alumnos; transparencias; diapositivas; material para practicar fonética; CDs con canciones actuales o emblemáticas del pasado; DVDs con películas diseñadas para estudiantes de lengua extranjera, etc

* El Libro de texto para los alumnos será: "Team Work 1". Autores: Emily Devlin and Robyn Shaw. Editorial: Burlington Books.

Los alumn@s utilizarán dicho método en ambos cursos. Durante el primer curso de FP Básica se trabajarán las 4 primeras unidades en la hora semanal de inglés. Durante el segundo curso se impartirán las unidades 5, 6, 7, 8 y 9 teniendo en cuenta que los alumnos en este segundo curso sólo reciben clases durante los dos primeros trimestres dedicando el tercero a completar su formación en empresas donde realizarán prácticas relacionadas con el módulo elegido.

IX. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Es un grupo que representa en gran medida el perfil de alumno en una Formación Profesional Básica. Excepto un número reducido de alumnos, el resto no suele trabajar en clase y las tareas de casa no suelen realizarlas, sólo el 50% de los alumnos sí que las realiza satisfactoriamente. Además, algunos alumnos apenas asisten a clase y son proclives a perder el derecho a la evaluación continua. También hay un alto grado de conductas disruptivas que suelen alterar la dinámica del aula. En este grupo, concretamente se encuentran escolarizados ocho alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo, (ACNEAE), mayoritariamente alumnado que presenta dificultades de aprendizaje (DEA). Específicamente la mayoría de ellos presentan dislexia, disgrafía, disortografía y discalculia. Uno de ellos presenta dificultades asociadas a inteligencia límite, otro está diagnosticado de TDAH y el último de ellos, alumno de

compensación educativa debido a que presenta graves carencias en la lengua de escolarización.

De forma individual, se adoptarán las medidas organizativas, metodológicas y curriculares pertinentes que den respuesta a sus necesidades que quedarán recogidas en su Plan de Actuación Personalizado. Coincidiendo con las sesiones de evaluación, los equipos docentes, coordinados por el tutor, evaluarán los resultados del PAP y, de acuerdo con los mismos, incluirán las modificaciones que se consideren oportunas. En la sesión de evaluación final, además, se acordará si se debe continuar con el PAP en el curso siguiente y, en caso afirmativo las propuestas para el próximo curso escolar.

Además de las adaptaciones individualizadas para el alumnado que las pueda requerir, es adecuado llevar a cabo medidas inclusivas en el aula a nivel grupal. Para ello, la LOE en su artículo 4.3, establece la educación inclusiva como principio fundamental, que derive en la adopción de medidas organizativas, metodológicas y curriculares basadas en el Diseño Universal de Aprendizaje. En esta línea se proponen las siguientes medidas:

1.- Proporcionar múltiples formas de representación, facilitando la percepción de la información (usando diferentes canales perceptivos: auditivo, visual, manipulativo), la decodificación del lenguaje (usando herramientas para trabajar el vocabulario: glosario de términos, traducciones, diccionarios físicos u online, cuaderno de palabras desconocidas, etc.). y la comprensión del contenido (usando estrategias, herramientas o material complementario que incluirán: resúmenes, ejercicios de consolidación y ampliación, videos explicativos, enlaces a páginas web, etc).

2.- Proporcionar múltiples formas de acción y expresión, favoreciendo el uso de múltiples espacios y materiales y metodologías activas. Se trabajarán diferentes agrupamientos en el aula (individual, parejas, pequeño o gran grupo) y en el centro (aula virtual) y se incluirán una diversidad de materiales (orales, escritos, digitales).

3.- Proporcionar múltiples formas de implicación, para captar su interés y favorecer la motivación de los alumnos y así hacer que mantenga el esfuerzo y la constancia y se favorezca su autorregulación. Para ello se trabajarán temas de relacionados con su edad y su entorno.

X. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Las actividades complementarias favorecerán el desarrollo de los contenidos educativos propios de la etapa e impulsarán la utilización de espacios y recursos educativos diversos. El Departamento de Inglés propone, para el presente curso escolar, una serie de actividades complementarias, las cuales se detallan a continuación. Dichas actividades se realizarán en el ámbito del aula.

Actividades Complementarias en Educación Secundaria Obligatoria:

- Celebración de Halloween.
- Celebración de Christmas.
- Celebración de Saint Valentine's Day.
- Celebración de Saint Patrick's Day.
- Realización de sketches/ pequeñas obras de teatro.

- Visionado de películas en inglés.
- Canciones en inglés.
- Elaboración de murales sobre aspectos socioculturales de países de habla inglesa.

XI. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A.- Modo de obtener la calificación del alumno según los contenidos que haya adquirido.

El profesor dispone de una ficha de registro personalizada que recoge los resultados obtenidos de cada alumno. El porcentaje que ha estimado nuestro departamento es el siguiente:

1.- Use of English (gramática y vocabulario), Writing, Listening, Speaking, Reading (40%)

- Grammar and vocabulary 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%
- Listening 20%

2.- Homework and class work: 60 %

Hay que tener en cuenta que la nota del módulo Comunicación y Sociedad está compartida entre varias disciplinas, siendo un 20% la correspondiente a la materia de inglés. Los alumnos deberán sacar un mínimo de un 3 en las diferentes disciplinas que forman el módulo para poder hacer media, en caso negativo dicho módulo aparecerá suspenso en dicha evaluación.

El valor de cada uno de los trimestres para obtener la nota final de la asignatura queda establecido de la siguiente manera:

FP1: Primer trimestre: 20%, segundo trimestre 30% y tercer trimestre 50% FP2: Primer trimestre 40% y segundo trimestre 60%.

Así pues, se le da más importancia al último trimestre que es el que comporta la mayor carga lectiva al tratarse de una evaluación continua.

NOTA: Si un alumno es sorprendido copiando, la prueba se valorará con un cero, independientemente de que sea al principio o al final de la realización de la misma.

Además, si un alumno no asistiera a un examen, será el profesor el que determine cuándo y cómo podrá dicho alumno examinarse de la materia siempre y cuando presente un justificante en un plazo de tres días desde el de su incorporación. En el caso de los menores de edad, será el padre, la madre o el tutor legal los encargados de firmar dicho documento. Los mayores de edad serán ellos mismos quienes lo firmen. Sólo será considerada una falta justificada aquella que sea debida a enfermedad, requerimiento judicial o accidente de tráfico.

Los criterios de evaluación y calificación serán difundidos por el/la profesor/a durante los primeros días de curso. Además, quedarán expuestos en la página web del centro.

Es evidente la necesidad de una evaluación continua, formativa y sumativa, ya que se deben producir la adquisición de conocimientos de una forma no jerarquizada sino lineal.

El proceso de evaluación comienza al principio de curso, con la llamada Evaluación Inicial. Esta tiene como fin proporcionarnos información general sobre el nivel de contenidos del alumnado.

A partir de este momento, en el que somos conscientes en qué situación se encuentra el alumno, intentaremos evaluar de una forma objetiva, mediante los siguientes instrumentos:

- Competencia en la comprensión y exposición oral y escrita, mediante una serie de actividades concretas llevadas a cabo en el aula.
- Análisis de los trabajos realizados en casa, en los que se evaluará: el orden, la coherencia en el desarrollo de conocimientos, presentación.....
- Pruebas orales y escritas que exijan razonamientos, lectura, comprensión, expresión.....
- Actitud, participación.....

B.- Para alumnos con más del 30% de faltas de asistencia.

Aquellos alumnos que hayan acumulado el treinta por ciento de faltas de asistencia (justificadas o no) del total del curso perderán el derecho a la evaluación ordinaria. Tendrán que realizar una prueba global final al final de la evaluación que evalúe todos los contenidos correspondientes a dicho trimestre. Estos alumnos/as no seguirán los porcentajes anteriormente citados para los alumnos que asisten regularmente a clase puesto que apartados como el de “Homework / Classwork”, entre otros, no podrían valorarse. De acuerdo con lo anterior los porcentajes a aplicar en la prueba serían:

- Grammar and vocabulary: 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%
- Listening 20%

C.- Convocatoria extraordinaria

El profesor ha de proporcionar la información necesaria para superar una prueba escrita. El porcentaje por aplicar es el siguiente:

- Grammar and Vocabulary: 25%
- Reading: 25%
- Writing: 25%
- Listening 25%

Como ya se ha mencionado con anterioridad, el instrumento es el examen propiamente dicho que se corregirá de acuerdo con los criterios de evaluación del nivel.

ANEXO I

INFORMACIÓN QUE ENTREGAR AL ALUMNADO A PRINCIPIO DE CURSO

Modo de obtener la calificación del alumno según los contenidos que haya adquirido.

El profesor dispone de una ficha de registro personalizada que recoge los resultados obtenidos de cada alumno. El porcentaje que ha estimado nuestro departamento es el siguiente:

A.- Use of English (gramática y vocabulario), Writing, Listening, Speaking, Reading (40%).

- Grammar and vocabulary : 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%
- Listening 20%

B.- Homework and class work: 60%

Hay que tener en cuenta que la nota del módulo está compartida entre varias disciplinas, correspondiendo al inglés un 20% de la nota total del módulo. El alumno deberá sacar un mínimo de un 3 para que se pueda hacer la media con el resto de las disciplinas incluidas en el módulo de Comunicación y Sociedad. En caso de que no se llegue a esa nota mínima el módulo aparecerá como suspenso.

El valor de cada uno de los trimestres para obtener la nota final de la asignatura queda establecido de la siguiente manera: Primer trimestre 20%, segundo 30% y tercero 50%

Así pues, se le da más importancia al último trimestre que es el que comporta la mayor carga lectiva al tratarse de una evaluación continua.

NOTA: Si un alumno es sorprendido copiando, la prueba se valorará con un cero, independientemente de que sea al principio o al final de la realización de la misma.

Además, si un alumno no asistiera a un examen, será el profesor el que determine cuándo y cómo podrá dicho alumno examinarse de la materia siempre y cuando presente un justificante en un plazo de tres días desde el de su incorporación. En el caso de los menores de edad, será el padre, la madre o el tutor legal los encargados de firmar dicho documento. Los mayores de edad serán ellos mismos quienes lo firmen. Sólo será considerada una falta justificada aquella que sea debida a enfermedad, requerimiento judicial o accidente de tráfico.

Los criterios de evaluación y calificación serán difundidos por el/la profesor/a durante los primeros días de curso. Además, quedarán expuestos en la página web del centro.

Es evidente la necesidad de una evaluación continua, formativa y sumativa, ya que se deben producir la adquisición de conocimientos de una forma no jerarquizada

sino lineal.

El proceso de evaluación comienza al principio de curso, con la llamada Evaluación Inicial. Esta tiene como fin proporcionarnos información general sobre el nivel de contenidos del alumnado.

A partir de este momento, en el que somos conscientes en qué situación se encuentra el alumno, intentaremos evaluar de una forma objetiva, mediante los siguientes instrumentos:

- Competencia en la comprensión y exposición oral y escrita, mediante una serie de actividades concretas llevadas a cabo en el aula.
- Análisis de los trabajos realizados en casa, en los que se evaluará: el orden, la coherencia en el desarrollo de conocimientos, presentación.....
- Pruebas orales y escritas que exijan razonamientos, lectura, comprensión, expresión.....
- Actitud, participación.....

1.- Para alumnos con más del 30% de faltas de asistencia.

Aquellos alumnos que hayan acumulado el treinta por ciento de faltas de asistencia (justificadas o no) del total del curso perderán el derecho a la evaluación ordinaria. Tendrán que realizar una **prueba global final** al final de la evaluación que evalúe todos los contenidos correspondientes a dicho trimestre. Estos alumnos/as no seguirán los porcentajes anteriormente citados para los alumnos que asisten regularmente a clase puesto que apartados como el de "Homework / Classwork", entre otros, no podrían valorarse. De acuerdo con lo anterior los porcentajes a aplicar en la prueba serán:

- Grammar and vocabulary : 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%
- Listening 20%

2.- Convocatoria extraordinaria

El profesor ha de proporcionar la información necesaria para superar una prueba escrita. El porcentaje a aplicar es el siguiente:

- Grammar and Vocabulary: 25%
- Reading: 25%
- Writing: 25%
- Listening 25%

Como ya se ha mencionado con anterioridad, el instrumento es el examen propiamente dicho que se corregirá de acuerdo con los criterios de evaluación del nivel.

ANEXO II

INDICADORES DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

NOMBRE DEL PROFESOR

<i>DIMENSIÓN</i>	<i>INDICADORES</i>	<i>VALORACIÓN (0 a 10)</i>	<i>OBSERVACIONES</i>
1. Participación en los órganos colegiados y de coordinación docente, así como en las iniciativas para mejorar la práctica docente y el trabajo en equipo	1.1. Asume responsabilidades como miembro de los órganos colegiados de gobierno y realiza propuestas sobre temas de interés general		
	1.2. Participa en la elaboración de los documentos que programan, adaptan y evalúan las materias en todos sus aspectos.		
	1.3. Participa y asume las responsabilidades en el departamento y aporta propuestas de interés cooperando, en su caso, en la detección de necesidades educativas y seguimiento del proceso.		
2. Colaboración y puesta en marcha de actividades extraescolares y cualesquiera otras que dinamicen la vida del centro	2.1. Propone y organiza actividades orientadas a la consecución de los objetivos educativos del centro colaborando en su ejecución.		
	2.2. Se interesa y difunde entre sus alumnos las actividades convocadas por instituciones y organismos que contribuyan a la proyección del centro.		
	2.3. Programa y realiza actividades extraescolares y complementarias como recurso didáctico que propicia la relación significativa del aprendizaje.		
3. Atención a padres y alumnos y, en su caso, ejercicio de la tutoría	3.1. Muestra una disponibilidad amplia para atender, informar y hacer partícipes del proceso de enseñanza-aprendizaje tanto a los alumnos como a sus familias.		
	3.2. Colabora y coordina, en su caso, las actuaciones de los Equipos Docentes.		
	3.3. Elabora y vela por el cumplimiento del Plan de Acción Tutorial y, en su caso, el de Orientación Académica y Profesional, planificando las actuaciones, reuniones y contactos necesarios para garantizar el desarrollo de medidas educativas especiales.		
4. Preparación de la clase y de los materiales en el	4.1. En el desarrollo de las clases se observa coherencia con la programación del departamento, una distribución temporal equilibrada y una adecuación a las		

marco de las decisiones adoptadas en la programación	características del grupo.		
	4.2. Ha previsto y planificado recursos para el desarrollo de sus unidades didácticas.		
	4.3. Establece alguna vía para valorar la adecuación de los recursos y de las actividades, así como su aceptación por parte del alumnado.		
5. Utilización de una metodología de enseñanza para promover el aprendizaje significativo	5.1. Realiza una evaluación inicial para ajustar la programación a los conocimientos previos del alumnado.		
	5.2. Presenta al alumnado un plan de trabajo sistemático.		
	5.3. Los principios metodológicos se estructuran desde una perspectiva globalizadora, interdisciplinar y significativa.		
	5.4. Las estrategias metodológicas fomentan la motivación intrínseca del alumnado y el desarrollo de las capacidades de etapa.		
6. Procedimiento de evaluación de los aprendizajes e información sobre los mismos que se da al alumnado o a sus familiares.	6.1. Los criterios de evaluación establecidos se encuentran estrechamente vinculados a los objetivos y contenidos y presentan una secuenciación acorde con el proceso de aprendizaje.		
	6.2. Favorece la autoevaluación y coevaluación del alumnado como estrategia habitual para la mejora del proceso de aprendizaje		
	6.3. Utiliza instrumentos de evaluación variados que no limiten la recogida de datos, sino que permitan registrar múltiples variables del aprendizaje.		
	6.4. Ha establecido procedimientos y dispone de los medios adecuados para que la información sobre la evaluación continua del alumnado revierta en la mejora del aprendizaje.		
7. Utilización de medidas ordinarias y extraordinarias para atender a la	7.1. Planifica y adopta las medidas para conocer con antelación las dificultades de aprendizaje del alumnado.		

diversidad de capacidades, intereses motivaciones de los alumnos, especialmente aquellos con mayores dificultades de aprendizaje.	7.2. Ofrece respuesta a las diferentes capacidades y ritmos de aprendizaje y utiliza estrategias para facilitar la y motivaciones de los alumnos, especialmente de comprensión de los contenidos de mayor dificultad.		
	7.3. Aplica las medidas extraordinarias que, de acuerdo con los informes psicopedagógicos, hayan sido aprobadas por el equipo docente.		
8. Organización del trabajo en el aula para favorecer la adecuada marcha de la clase y la participación e implicación del alumnado en su proceso de aprendizaje.	8.1. La organización del espacio propicia la realización de actividades variadas y diferentes agrupamientos		
	8.2. Es capaz de crear en el aula un ambiente de trabajo estimulante, fomentando el respeto y la colaboración.		
	8.3. Planifica tareas que conviertan al alumnado en protagonista de su propio proceso de aprendizaje.		
9. Incorporación de actividades de innovación educativa, tratamiento de ejes transversales y aplicación de nuevas tecnologías a la educación.	9.1. Difunde entre sus alumnos las convocatorias institucionales y privadas, fomenta su participación y la aplicación en el aula de esas experiencias		
	9.2. Se preocupa de actualizar su formación participando en actividades de innovación o en programas educativos.		
	9.3. Hace un uso racional de las nuevas tecnologías.		
	9.4. Integra los temas transversales en el proceso de enseñanza-aprendizaje		

ANEXO III CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN DEL ALUMNO/A

1- Muy malo.

2- Malo.

3- Bueno.

4- Muy Bueno.

El profesor / la profesora de la asignatura de inglés

1. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	1	2	3	4
Presenta y analiza las diversas teorías, métodos, procedimientos, etc.				
Cumple adecuadamente el horario de clase				
2. INFRAESTRUCTURAS				
Las dotaciones e infraestructuras docentes (Laboratorios, Talleres, Aulas, Biblioteca, etc.) son adecuadas.				
3. PROGRAMA				
Da a conocer el programa (objetivos, contenidos, metodología, evaluación, etc.), a principio de curso.				
Los temas se desarrollan a un ritmo adecuado.				
Explica ordenadamente los temas.				
El temario te ha aportado nuevos conocimientos.				
Se han dado todos los temas programados				
La materia te parece asequible.				
4. METODOLOGÍA				
Cuando introduce conceptos nuevos, los relaciona, si es posible, con los ya conocidos.				
Explica con claridad los conceptos en cada tema				
En sus explicaciones se ajusta bien al nivel de conocimiento de los alumnos.				
Procura hacer interesante la asignatura				
Se preocupa por los problemas de aprendizaje de sus alumnos.				
Clarifica cuales son los aspectos importantes y cuales los secundarios.				
Ayuda a relacionar los contenidos con otras asignaturas.				
Facilita la comunicación con los alumnos.				
Motiva a los alumnos para que participen activamente en el desarrollo de la clase.				
Consigue transmitir la importancia y utilidad que la asignatura tiene para las actividades futuras y desarrollo profesional del alumno.				
Marca un ritmo de trabajo que permite seguir bien sus clases.				
5. MATERIALES				
Los materiales de estudio (textos, apuntes, etc....) son adecuados.				
Fomenta el uso de recursos (bibliográficos o de otro tipo) adicionales a los utilizados en la clase y me resultan útiles.				
La utilización de material como retroproyector, video, ordenador, etc. facilita la comprensión de la materia.				
Utiliza con frecuencia ejemplos, esquemas o gráficos, para apoyar las explicaciones.				

ÁMBITO DE COMUNICACIÓN Y CIENCIAS SOCIALES I y II: LENGUA Y CIENCIAS SOCIALES.

1. INTRODUCCIÓN.

La rápida evolución de las sociedades actuales y sus múltiples interconexiones exigen el desarrollo de aquellas competencias que ayuden a los individuos a ejercer una ciudadanía independiente, activa y comprometida con la realidad contemporánea. Las competencias clave, que forman parte del Perfil de salida del alumnado al término de la enseñanza básica, comprenden todos aquellos conocimientos, destrezas y actitudes que las personas necesitan para su realización y desarrollo personales, para mejorar su empleabilidad y facilitar su integración social y para poder desarrollar un estilo de vida responsable, sostenible y saludable. En el caso de los ciclos formativos de grado básico, el alumnado adquirirá estas competencias en un entorno vinculado al mundo profesional. Esto incrementará las posibilidades de su consecución y mejorará sus condiciones de aprendizaje, preparándolo para la continuación de su formación y para poder afrontar de manera satisfactoria los retos y desafíos del siglo XXI.

Este ámbito, además, permite al alumnado desenvolverse mejor en los entornos informacionales, pues comprende aspectos relacionados con las destrezas básicas para la búsqueda y selección de información como medio para adquirir nuevos conocimientos. Ello conlleva, además, adquirir las herramientas necesarias para enfrentar los riesgos de manipulación y desinformación y abordar la información y la comunicación con un sentido crítico y adecuado a las propias necesidades. En este sentido, las herramientas digitales poseen un potencial que podría aprovecharse plenamente para reforzar el aprendizaje, la enseñanza y la evaluación de este ámbito. Por ello, el desarrollo del pensamiento crítico, la alfabetización mediática e informacional y el uso adecuado, seguro, ético y responsable de la tecnología suponen un elemento de aprendizaje relevante.

Basándonos en el **Decreto n.º 158/2023, de 25 de mayo** que regula la FP Básica en la Región de Murcia, hemos diseñado la siguiente programación didáctica para 1º y 2º de Lengua y Ciencias Sociales que presentamos a continuación.

2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

Las competencias específicas de este ámbito, permiten al alumnado asumir responsablemente sus deberes y conocer y ejercer sus derechos a partir del aprendizaje del origen y la evolución de las sociedades, la construcción europea, los valores democráticos y la ciudadanía activa. En combinación con los aspectos más íntimamente vinculados con las Ciencias Sociales, la dimensión comunicativa de este currículo implica comunicarse eficazmente y con corrección en lengua castellana, de modo que el alumnado pueda ampliar su repertorio lingüístico individual aprovechando las experiencias propias para mejorar sus destrezas comunicativas. Asimismo, ocupan un lugar importante el fomento del hábito lector, la aceptación y la adecuación a la diversidad cultural, así como el respeto y la curiosidad por el diálogo intercultural.

1. Identificar y comprender la naturaleza histórica y geográfica de las relaciones sociales, las actividades económicas, las manifestaciones culturales y los bienes patrimoniales, analizando sus orígenes y evolución e identificando las causas y consecuencias de los cambios producidos, los problemas actuales y sus valores presentes, para realizar propuestas que contribuyan al bienestar futuro y al desarrollo sostenible de la sociedad.

Entender el origen y la evolución de las relaciones sociales, económicas, culturales y políticas, identificando las causas y las consecuencias de los cambios que se han ido produciendo a lo largo del tiempo y del espacio constituye la base para comprender el mundo actual y aporta al alumnado las herramientas necesarias para contribuir al bienestar y al desarrollo sostenible de la sociedad de la que forma parte.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CP3, CPSAA1, CC1 CC2, CC3, CC4, CCEC1.

2. Comprender los orígenes y evolución de los procesos de integración europea y su relevancia en el

presente y futuro de la sociedad española y de las comunidades locales, destacando la contribución del Estado, sus instituciones y las entidades sociales a la paz, a la seguridad integral ciudadana, a la cooperación internacional, al desarrollo sostenible frente al cambio climático y a la ciudadanía global, para contribuir a crear un mundo más seguro, solidario, sostenible y justo.

El alumnado debe ser capaz de valorar el papel que ha desempeñado España en las redes de intercambio europeas y qué implicaciones tiene en el presente y en el futuro de la sociedad española el hecho de formar parte de la Unión.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL2, CC1, CC2, CC3, CC4, CE1, CCEC1.

3. Reconocer los principios, valores, derechos y deberes de nuestro sistema democrático y constitucional, analizando de forma crítica los planteamientos históricos y geográficos, las instituciones y las diferentes organizaciones políticas y económicas en que se enmarcan y manifiestan, para adecuar el comportamiento propio al cumplimiento de dichos principios, valores, derechos y deberes.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL5, CC1, CC2, CC3, CC4, CCEC1.

4. Buscar y seleccionar información de manera progresivamente autónoma a partir de diferentes fuentes, evaluando su fiabilidad y pertinencia en función de las necesidades detectadas y evitando los riesgos de manipulación y desinformación, para integrarla como conocimiento y compartirla desde un punto de vista crítico, personal y respetuoso con la propiedad intelectual.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CL3, CD1, CD4, CPSAA4, CPSAA5, CE3.

5. Comunicar en lengua castellana de manera cooperativa y respetuosa, atendiendo a las convenciones propias de los diferentes géneros discursivos y a su adecuación a diferentes ámbitos y contextos, para dar respuesta a necesidades concretas.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL1, CCL2, CP2, STEM4, CPSAA1, CPSAA4, CPSAA5, CC3, CE1.

6. Interpretar y valorar obras diversas como fuente de placer y conocimiento, compartiendo experiencias de lectura, para construir la propia identidad lectora y disfrutar de la dimensión social de esta actividad.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL1, CCL2, CCL4, CPSAA1, CPSAA3, CPSAA5, CCEC1, CCEC2, CCEC3, CCEC4.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Los criterios de evaluación del ámbito permiten determinar el grado de consecución de las competencias específicas por parte del alumnado, por lo que se presentan vinculados a ellas. En su formulación competencial, se plantean enunciando el proceso o capacidad que el alumnado debe adquirir, junto con el contexto o modo de aplicación y uso de dicho proceso o capacidad. La nivelación de los criterios de evaluación está marcada por la madurez y el desarrollo psicoevolutivo del alumnado y deberá garantizar siempre la adecuación a sus experiencias, así como a sus circunstancias y características específicas.

Competencia específica 1.

1.1 Analizar e interpretar el entorno desde una perspectiva sistémica e integradora, a través de conceptos y procedimientos geográficos, identificando sus principales elementos y las interrelaciones existentes, valorando el grado de sostenibilidad y equilibrio de los espacios a partir de actitudes de defensa, protección, conservación y mejora del entorno (natural, rural y urbano).

1.2 Relacionar las culturas y civilizaciones que se han desarrollado a lo largo de la historia con las distintas identidades colectivas que se han construido hasta la actualidad, explicando y valorando la realidad

multicultural generada a lo largo del tiempo y analizando las situaciones y los problemas del presente.

1.3 Valorar, proteger y conservar el patrimonio histórico-artístico, cultural y natural, como fundamento de nuestra identidad colectiva y como un recurso esencial para el disfrute y el desarrollo de los pueblos, realizando propuestas que contribuyan a su conservación y a un desarrollo ecosocial sostenible.

Competencia específica 2.

2.1 Explicar el proceso de unificación del espacio europeo y su relevancia en la construcción de la sociedad española, analizando su evolución y argumentando su influencia en la política nacional.

2.2 Identificar y valorar las principales instituciones europeas, analizando sus principios rectores, sus normas de funcionamiento y sus funciones, juzgando su papel en los conflictos internacionales y reconociendo su contribución a la paz y a la cooperación internacional, al desarrollo sostenible, a la lucha contra el cambio climático y a la ciudadanía global.

2.3 Interpretar desde la perspectiva del desarrollo sostenible y la ciudadanía global los principales desafíos del mundo actual, expresando la importancia de implicarse en la búsqueda de soluciones y en el modo de concretarlos desde la propia capacidad de acción, valorando la contribución de programas y misiones dirigidos por los Estados, los organismos internacionales y las asociaciones civiles para el logro de la paz, la seguridad integral, la convivencia social y la cooperación entre los pueblos.

Competencia específica 3.

3.1 Identificar y analizar los principios, valores, deberes y derechos fundamentales de la Constitución española, el sistema democrático y sus instituciones y organizaciones sociales, políticas y económicas, explicando su función como mecanismos que regulan la convivencia y la vida en comunidad.

3.2 Reconocer y explicar los mecanismos que han regulado la convivencia y la vida en común a lo largo de la historia, desde el origen de la sociedad a las distintas civilizaciones que se han ido sucediendo, señalando los principales modelos de organización social y política que se han ido gestando.

3.3 Adecuar el comportamiento propio al cumplimiento de los principios, valores, derechos y deberes democráticos y constitucionales, identificando los motivos y argumentos que sustentan su validez y rechazando todo tipo de discriminación, especialmente aquella que se da por motivos socio-económicos, de género, orientación sexual o pertenencia a minorías etnoculturales.

Competencia específica 4.

4.1 Aplicar estrategias tanto analógicas como digitales de búsqueda, selección y organización de información, evaluando su fiabilidad y su pertinencia en función del objetivo perseguido y evitando los riesgos de manipulación y desinformación.

4.2 Elaborar contenidos propios a partir de diferentes fuentes de manera progresivamente autónoma, respetando los principios de propiedad intelectual y citando las fuentes consultadas.

Competencia específica 5.

5.1 Comprender e interpretar el sentido global, la estructura, la información más relevante en función de las necesidades comunicativas y la intención del emisor en textos orales, escritos y multimodales de diferentes ámbitos, evaluando su calidad, su fiabilidad y la idoneidad del canal utilizado.

5.2 Realizar exposiciones orales con diferente grado de planificación sobre temas de interés personal, ecosocial y profesional, ajustándose a las convenciones propias de los diversos géneros discursivos, con fluidez, coherencia y el registro adecuado, en diferentes soportes y utilizando de manera eficaz recursos verbales y no verbales.

5.3 Planificar la redacción de textos escritos y multimodales atendiendo a la situación comunicativa, destinatario, propósito y canal; redactar borradores y revisarlos, y presentar un texto final coherente, cohesionado y con el registro adecuado, con precisión léxica y corrección ortográfica y gramatical.

5.4 Participar de manera activa y adecuada en interacciones orales informales, en el trabajo en equipo y en situaciones orales formales de carácter dialogado, con actitudes de escucha activa y estrategias de cooperación conversacional y cortesía lingüística.

Competencia específica 6.

6.1 Leer de manera autónoma textos seleccionados en función de los propios gustos, intereses y necesidades, dejando constancia del progreso del propio itinerario lector y cultural y explicando los criterios de selección de las lecturas.

6.2 Compartir la experiencia de lectura literaria en soportes diversos relacionando el texto leído con otras manifestaciones artísticas en función de temas, estructuras, lenguaje y valores éticos y estéticos.

4. SABERES BÁSICOS.

Los saberes básicos aúnan los conocimientos (saber), las destrezas (saber hacer) y las actitudes (saber ser) necesarios para la adquisición de las competencias específicas de este ámbito. El bloque de «Ciencias Sociales» abarca los saberes que es necesario movilizar para el desarrollo del pensamiento histórico, la comprensión de la integración europea y los valores democráticos, con el fin de permitir que el alumnado pueda ejercer una ciudadanía activa y responsable, mientras que el bloque de «Lengua Castellana» integra los saberes relacionados con la capacidad de comunicarse en dicha lengua de manera eficaz y correcta, así como los saberes necesarios para acceder a la información de manera crítica y respetuosa con la propiedad intelectual y el desarrollo y fomento del hábito lector en el alumnado.

PRIMER CURSO:

A. Ciencias Sociales.

- Objetivos y estrategias de las Ciencias Sociales: procedimientos, términos y conceptos. Identificación de las diferentes ramas de conocimiento de las ciencias sociales: antropología, economía, psicología, arqueología, historia, etc.
- Fuentes históricas y arqueológicas del conocimiento histórico (archivos, bibliotecas, museos...). Riesgos del uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Uso ético de la información. El problema de la desinformación.
- Las sociedades prehistóricas y las primeras civilizaciones. Las grandes migraciones humanas y el nacimiento de las primeras culturas.
- Las sociedades urbanas antiguas. Los orígenes del mundo mediterráneo. La cultura griega, características esenciales del arte griego. La cultura romana, características esenciales del arte romano.
- Las raíces clásicas del mundo occidental: las instituciones, el pensamiento y el arte greco-latino.
- La ciudad y el mundo rural a lo largo de la historia: polis, urbes, ciudades, villas y aldeas. El nacimiento de las ciudades.
- La Edad Media y Edad Moderna en Europa:
 - La Europa medieval
 - La Europa de las monarquías absolutas.
 - La conquista de América
 - La primera revolución industrial y sus transformaciones sociales y económicas.
 - La evolución del arte europeo en las épocas medieval y moderna: el arte medieval y el Renacimiento.
- Principales hitos de la historia mundial, europea y nacional: causas y consecuencias sociales, políticas, económicas y culturales.

– Organización social y política a lo largo de la historia: la transformación política del ser humano (desde la servidumbre a la ciudadanía). La ley como contrato social.

– La huella humana y la conservación, protección y defensa del patrimonio histórico-artístico, cultural y natural. Significado y función de las expresiones artísticas y culturales en las distintas civilizaciones. La relación del ser humano y la naturaleza a lo largo de la historia. La evolución del arte europeo.

B. Lengua castellana.

1. Alfabetización mediática e informacional.

- Fuentes de información: criterios de búsqueda.

- Estrategias de búsqueda y selección de información fiable, pertinente y de calidad.

- Tecnologías de la información. Dispositivos, aplicaciones informáticas y plataformas digitales de búsqueda de información.

2. Comunicación oral.

- Estrategias de producción y comprensión de textos orales de diferentes ámbitos con atención conjunta a los siguientes aspectos:

- Contexto: componentes del hecho comunicativo; grado de formalidad de la situación y carácter público o privado; distancia social entre los interlocutores.

- Secuencias textuales básicas (narrativas, descriptivas, dialogadas, y con especial atención a las expositivas y argumentativas).

- Comprensión oral:

- Sentido global del texto y relación entre sus partes.

- Selección de la información relevante. Memoria auditiva y atención visual.

- La intención del emisor. Empatía.

- Interacción oral de carácter informal y formal.

- Cooperación conversacional y cortesía lingüística.

- Escucha activa, asertividad.

- Resolución dialogada de los conflictos.

- Estrategias lingüísticas: parafrasear, emitir palabras de refuerzo o cumplido, resumir, entre otras.

- Detección de usos discriminatorios del lenguaje verbal y no verbal.

- Elementos no verbales. Rasgos discursivos y lingüísticos de la oralidad formal.

- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral. Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas. Coherencia semántica.

- Composiciones orales:

- Exposiciones orales sencillas sobre hechos de actualidad.

- Presentaciones orales sencillas.

- Autoconfianza: puesta en valor de puntos fuertes. El error en la comunicación como oportunidad de mejora.

3. Comunicación escrita.

- Estrategias de producción y comprensión de textos escritos de diferentes ámbitos con atención conjunta a

los siguientes aspectos:

- Contexto: componentes del hecho comunicativo; grado de formalidad de la situación y carácter público o privado; propósitos comunicativos e interpretación de intenciones; canal de comunicación.
- Géneros discursivos propios del ámbito personal: comunicación por escrito en redes sociales, correos electrónicos y correspondencia, entre otros.
- Secuencias textuales básicas: narrativas, descriptivas, dialogadas, con especial atención a las expositivas y argumentativas.
- Mecanismos de coherencia, cohesión y adecuación textual. Conectores textuales.
- Uso coherente de las formas verbales en los textos escritos, con especial atención a los valores aspectuales de perífrasis verbales.
- Función subordinada, sustantiva, adjetiva y adverbial del verbo.
- Sintaxis: enunciado, frase y oración; sujeto y predicado; complemento directo, indirecto, de régimen, circunstancial, agente y atributo.
- Corrección lingüística y revisión ortográfica y gramatical de los textos.
- Uso de diccionarios, manuales de consulta y de correctores ortográficos en soporte analógico o digital.
- Comprensión lectora:
 - Sentido global del texto y relación entre sus partes.
 - La intención del emisor.
 - Detección de usos discriminatorios del lenguaje verbal e icónico.
 - Valoración de la forma y el contenido del texto.
- Producción escrita.
 - Planificación, redacción y revisión.
 - Corrección gramatical y ortográfica.
 - Usos de la escritura para la organización del pensamiento: toma de notas y resúmenes.

4. Educación literaria hasta el siglo XIX:

- Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes del patrimonio literario nacional y universal, inscritas en un itinerario temático o de género:
 - Renacimiento.
 - El Siglo de Oro.
 - La literatura ilustrada.
- Pautas para la lectura de fragmentos literarios.
- Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
- Implicación en la lectura de forma progresivamente autónoma y reflexión sobre los textos leídos.
- Construcción del sentido de la obra a partir del análisis de sus elementos formales y contextuales.
- Lectura e interpretación de poemas.
- El teatro. Temas y estilos según la época literaria.

5. Reflexión sobre la lengua.

- Análisis de la diversidad lingüística del entorno. Biografía lingüística.
- Reconocimiento de las lenguas de España y de las variedades dialectales del español. Las lenguas de signos. Exploración y cuestionamiento de prejuicios y estereotipos lingüísticos.

2.º CURSO:

A. Ciencias Sociales:

1. Las sociedades contemporáneas.

- Principales hitos de la historia mundial, europea y nacional desde la ilustración a nuestros días:
- Causas y consecuencias sociales:
 - La ilustración y sus consecuencias.
 - La sociedad y el pensamiento liberal.
 - La era de las revoluciones.
 - La ciudad y el mundo rural a lo largo de la historia desde la ilustración a nuestros días: las ciudades y las megalópolis.
- Causas y consecuencias económicas:
 - Principios de organización económica. La economía globalizada actual.
 - La segunda globalización. Sistemas coloniales y segunda revolución industrial.
 - La revolución de la información y la comunicación. Los grandes medios.
- Causas y consecuencias políticas:
 - Las relaciones internacionales y el estudio de conflictos y violencias.
 - Grandes potencias y conflicto colonial.
 - La primera y segunda guerra mundial.
 - El Holocausto.
 - La guerra civil española.
 - Descolonización y guerra fría.
 - La dictadura franquista.
 - El mundo globalizado actual.
- Causas y consecuencias culturales:
 - La ruptura del canon clásico.
 - Significado y función de las expresiones artísticas y culturales en las distintas civilizaciones.
 - El arte contemporáneo.
 - El cine y el cómic como entretenimiento de masas.
 - La huella humana y el interés por la conservación, protección y defensa del patrimonio histórico-artístico, cultural y natural. La relación del ser humano y la naturaleza a lo largo de la historia.

2. Las sociedades democráticas.

- El sistema democrático: su construcción, sus principios básicos y distintos modelos.
- Instituciones y organizaciones democráticas.
- Valores, derechos y deberes democráticos. La ciudadanía democrática: la participación, la responsabilidad ética y ecosocial, participación en proyectos comunitarios.
- Organización social y política a lo largo de la historia: la transformación política del ser humano (desde la servidumbre a la ciudadanía).
- La Declaración Universal de los Derechos Humanos: origen y justificación.
- La contribución del Estado y sus instituciones a la paz, a la seguridad integral ciudadana y a la convivencia social.
- La ley como contrato social: La constitución y el ejercicio de la ciudadanía.
- La transición. La Constitución española. Principios. Carta de derechos y deberes y sus implicaciones en la vida cotidiana. El modelo representativo español. Modelo territorial y su representación en el mapa.
- Ordenamiento normativo autonómico, nacional y supranacional.
- El problema de la desigualdad. La solidaridad con los colectivos en situaciones de pobreza, vulnerabilidad y exclusión social.
- Diversidad social, multiculturalidad e interculturalidad. El respeto por las minorías etnoculturales. La crítica al eurocentrismo.
- El logro de una efectiva igualdad de género. Manifestaciones y conductas no sexistas. El reconocimiento de los derechos LGTBQ+.
- La emergencia climática y los problemas ecosociales. La conciencia ambiental. Compromiso y acción ante los Objetivos del desarrollo Sostenible. Los efectos de la globalización en las sociedades actuales.

3. La construcción del espacio europeo.

- Ciudadanía europea y global: ideas y actitudes para la formación de una identidad común.
- El proceso de construcción europea: integración económica, monetaria y ciudadana.
- Las instituciones europeas: origen, principios básicos, funcionamiento y funciones.
- España en Europa y en el mundo. La seguridad y la cooperación internacional. Los compromisos internacionales de España. La resolución pacífica de los conflictos.
- Las formaciones identitarias (ideologías, nacionalismos y movimientos supranacionales).

B. Comunicación en Lengua Castellana:

1. La comunicación y la información.

- Aspectos básicos de la propiedad intelectual.

- Riesgos del uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Uso ético de la información. El problema de la desinformación.
- Riesgos y consecuencias de la manipulación y la desinformación.
- Estrategias de organización de la información: la escritura como mecanismo para organizar el pensamiento (notas, esquemas, mapas conceptuales, resúmenes, etc.).
- Citas y referencias bibliográficas.

2. Comunicación oral.

- Estrategias de análisis crítico de textos orales, escritos y multimodales de diferentes ámbitos con atención conjunta a los siguientes aspectos:
 - Contexto: propósitos comunicativos e interpretación de intenciones; canal de comunicación y elementos no verbales de la comunicación.
 - Valoración de la forma y el contenido del texto oral.
 - Géneros discursivos propios del ámbito personal: la conversación, con especial atención a los actos de habla que amenazan la imagen del interlocutor (la discrepancia, la queja, la orden, la reprobación).
 - Géneros discursivos propios del ámbito educativo.
 - Géneros discursivos propios del ámbito social. Redes sociales y medios de comunicación. Etiqueta digital y riesgos de desinformación, manipulación y vulneración de la privacidad. Análisis de la imagen y de los elementos paratextuales de los textos icónico-verbales y multimodales.
 - Géneros discursivos propios del ámbito profesional: la entrevista de trabajo.
- Producción oral formal:
 - Planificación y búsqueda de información, textualización y revisión.
 - Adecuación a la audiencia y al tiempo de exposición.
 - La intención del emisor.
 - Rasgos discursivos y lingüísticos de la oralidad formal.
- La deliberación oral argumentada.
 - La exposición de ideas y argumentos.
 - Adecuación al contexto comunicativo.
 - Estrategias para mantener el interés.
 - El lenguaje corporal.
 - Organización y preparación de los contenidos: ilación, sucesión y coherencia.

3. La comunicación escrita y multimodal.

- Estrategias de análisis crítico de textos escritos y multimodales de diferentes ámbitos con atención conjunta a los siguientes aspectos:

- Contexto: propósitos comunicativos e interpretación de intenciones; canal de comunicación y elementos no verbales de la comunicación.
- Valoración de la forma y el contenido del texto escrito y multimodal.
- Géneros discursivos propios del ámbito personal: la conversación, con especial atención a los actos de habla que amenazan la imagen del interlocutor (la discrepancia, la queja, la orden, la reprobación).
- Géneros discursivos propios del ámbito educativo.
- Géneros discursivos propios del ámbito social. Redes sociales y medios de comunicación. Etiqueta digital y riesgos de desinformación, manipulación y vulneración de la privacidad. Análisis de la imagen y de los elementos paratextuales de los textos icónico-verbales y multimodales.
- Géneros discursivos propios del ámbito profesional: el currículum vitae, la carta de motivación. Valoración de la forma y el contenido del texto escrito.
- Interacción escrita y multimodal de carácter informal y formal.
- Estrategias discursivas y dialógicas para la expresión de ideas, la confrontación y el consenso.
- Producción escrita:
 - Planificación, redacción, revisión.
 - Edición en diferentes soportes.
 - Propiedad léxica.
 - Usos de la escritura para la organización del pensamiento: esquemas y mapas conceptuales.
 - Recursos lingüísticos para mostrar la implicación del emisor en los textos escritos y multimodales: formas de deixis (personal, temporal y espacial) y procedimientos de modelización.
 - Recursos lingüísticos para adecuar el registro a la situación de comunicación.
 - Mecanismos de referencia interna gramaticales (sustituciones pronominales) y léxicos (repeticiones, sinónimos, hiperónimos y elipsis).
 - Los tiempos de pretérito en la narración. Correlación temporal en el discurso relatado.
 - Los signos de puntuación como mecanismo organizador del texto escrito. Su relación con el significado.

4. Educación literaria.

- Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes del patrimonio literario nacional y universal y de la literatura actual, inscritas en un itinerario temático o de género:
 - Características de la novela contemporánea.
 - Las formas poéticas y teatrales a partir de las vanguardias históricas.
 - Evolución de la literatura en español desde el siglo XIX.
- Estrategias de construcción compartida de la interpretación de las obras. Discusiones o conversaciones literarias.
- Efectos de sus recursos expresivos en la recepción.

- Estrategias de movilización de la experiencia personal, lectora y cultural para establecer vínculos de manera argumentada entre la obra leída y aspectos de la actualidad, así como con otros textos y manifestaciones artísticas.
- Expresión, a través de modelos, de la experiencia lectora y de diferentes formas de apropiación y recreación de los textos leídos.
- Lectura expresiva, dramatización y recitación de los textos atendiendo a los procesos de comprensión, apropiación y oralización implicados.

5. Reflexión sobre la lengua.

- Aproximación a la lengua como sistema y a sus unidades básicas teniendo en cuenta los diferentes niveles: el sonido y sistema de escritura, las palabras (forma y significado) y su organización en el discurso (orden de las palabras y conexión entre los componentes oracionales).
- Procedimientos de adquisición y formación de palabras: Reflexión sobre los cambios en su significado. Las relaciones semánticas entre palabras y sus valores denotativos y connotativos en función del contexto y el propósito comunicativo.

5. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS:

PRIMER CURSO:

Lengua Castellana:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN	TERCERA EVALUACIÓN
UD 1. La comunicación. UD 2. Lengua y sociedad. UD 3. Los tipos de textos. UD 4. La palabra. Clases, estructura y formación.	UD 5. Las palabras variables I. UD 6. Las palabras variables II. UD 7. Las palabras invariables. UD 8. El enunciado. Sujeto y predicado. UD 9. Los complementos del verbo y las clases de oraciones - El formulario.	UD 10. El significado de las palabras. UD 11. Literatura y géneros literarios. UD 12. Literatura medieval española. UD 13. La literatura en los Siglos de Oro. UD 14. La literatura del siglo XVIII.

Ciencias Sociales:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN	TERCERA EVALUACIÓN

UD 1. Los paisajes naturales. El paisaje agrario. UD 2. Las sociedades prehistóricas. UD 3. Las ciudades y su historia.	UD 4. La Edad Antigua: Grecia y Roma. UD 5. La Europa medieval. UD 6. El mundo musulmán y Europa. UD 7. La Europa de las monarquías absolutas - El comienzo de la Edad Moderna.	UD 8. La colonización de América. UD 9. La población mundial. UD 10. La evolución del arte europeo.

SEGUNDO CURSO: dividimos los contenidos en dos evaluaciones porque en la tercera, el alumnado está en prácticas de empresa. En caso de suspender o tener la materia pendiente, se diseñaría un plan de refuerzo y repaso de los contenidos suspensos.

Lengua Castellana:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN
UD 1. Comunicación y lengua. UD 2. Tipos de textos. UD 3. Tipos de lenguajes. UD 4. Tratamiento de la información. UD 5. El enunciado.	UD 6. La oración compuesta. UD 7. La literatura romántica. UD 8. Literatura realista y naturalista. UD 9. Literatura española contemporánea. UD 10. Literatura española actual.

Ciencias Sociales:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN
UD 1. Ilustración, liberalismo y democracia. UD 2. Organización económica y globalización. UD 3. Relaciones internacionales entre 1800-1945. UD 4. Relaciones internacionales entre 1945-1991.	UD 5. La construcción europea. UD 6. El arte contemporáneo. UD 7. El mundo actual, organizaciones internacionales. UD 8. La democracia en España.

6. METODOLOGÍA, ESPACIOS Y MATERIALES.

Los alumnos que cursan la Formación Profesional Básica presentan, con carácter general, cierto déficit en la adquisición de capacidades básicas, especialmente importante en las materias instrumentales; del mismo modo, a veces presentan hábitos negativos arraigados, como actitud pasiva, comportamientos inadecuados o determinado nivel de absentismo. Por otra parte, se considera que pueden alcanzar los objetivos trabajando en un grupo reducido, con una atención más personal y directa.

Teniendo en cuenta todo ello, aplicaremos una metodología diversa, activa y atractiva pero a la vez realista, basada en trabajar de manera muy práctica en clase, reduciendo a lo estrictamente necesario las exposiciones teóricas del profesor. El alumnado trabajará con los Libros de Texto “Ámbito de Comunicación y Ciencias Sociales, compuesto de dos ejemplares: Lengua Castellana y Ciencias Sociales ” de la Editorial Santillana, tanto en 1º como en 2º, material que se les facilita a principio de curso a través del Banco de Libros. Realizarán sus tareas en el cuaderno de clase o en las fichas que el profesor lleve a cabo. Durante el curso y dependiendo de las circunstancias que se vayan dando, cabe la posibilidad de acudir a la biblioteca en algunas sesiones para desarrollar allí tareas sobre lectura en las horas de Lengua. Asimismo, colaboramos de manera activa con el Proyecto del Huerto Escolar del centro y llevaremos a cabo algunas sesiones prácticas en el mismo con el alumnado de 1º de FPB para impartir los contenidos relacionados con los paisajes agrarios.

7. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

De manera general, esta programación está pensada para un alumnado con un perfil muy concreto que ha de ser tenido en cuenta (falta de capacidad para seguir el ritmo de un grupo ordinario, irregular disposición hacia el trabajo...). Intentaremos dar respuestas diferenciadas utilizando actividades de aprendizaje variadas, combinando el trabajo individual con el trabajo en pequeños grupos y distinguiendo los contenidos básicos y funcionales y su grado de dificultad.

De manera más individualizada, se atenderán las necesidades del alumnado ACNEAE que los tutores y departamento de orientación nos indiquen a principio de curso.

8. EVALUACIÓN.

En todas las Unidades se seguirá el mismo procedimiento: el 60% de la nota se obtendrá de las tareas diarias que el alumnado realiza en clase (cuaderno o fichas). El 40% restante saldrá de una prueba escrita que se realizará al finalizar cada unidad.

La nota media de las distintas unidades que componen cada trimestre, será la de la evaluación.

En caso de suspender alguna evaluación, ésta se recuperará entregando las tareas no realizadas y aprobando los exámenes suspensos, es decir, solo se recupera lo suspenso en cada caso. De igual manera ocurrirá con la prueba final de curso, donde cualquier alumno o alumna con algún trimestre suspenso, tendrá la opción de recuperarlo.

El alumnado absentista, una vez pierda el derecho a evaluación continua, tendrá la posibilidad de superar la materia, pero en un único examen a final de curso, es decir, a modo de prueba extraordinaria.

Se contemplan asimismo, diversas tablas de evaluación de la práctica docente que se entregarán al alumnado al finalizar cada trimestre o evaluación.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

**FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN INFORMÁTICA DE
OFICINA**

2025-2026

Profesor: José Ginés Sánchez Rosell

ÍNDICE:

- 1. Introducción**
- 2. Contribución del módulo a los Objetivos generales del ciclo formativo y a las Competencias profesionales del título.**
- 3. Metodología.**
- 4. Recursos y materiales didácticos.**
- 5. Contenidos.**
 - 5.1. Organización de los contenidos.**
 - 5.2. Contenidos de las Unidades de Trabajo.**
 - 5.3. Secuenciación y distribución temporal. Relación de las Unidades de Trabajo con los Resultados del Aprendizaje.**
- 6. Evaluación.**
 - 6.1. Principios de la evaluación.**
 - 6.2. Criterios de evaluación.**
 - 6.3. Instrumentos y procedimientos de evaluación.**
 - 6.4. Relación entre Criterios de evaluación e instrumentos de evaluación.**
- Ponderación.**
- 7. Criterios de calificación. 1. Criterios de calificación de una evaluación. 2. Criterio de calificación final del módulo.**
- 8. Procedimientos de recuperación.**
 - 8.1. Procedimiento de evaluación en convocatoria ordinaria.**
 - 8.2. Procedimiento de evaluación en convocatoria extraordinaria.**
 - 8.3. Procedimiento de evaluación por pérdida de evaluación continua.**
 - 8.4. Procedimiento de evaluación del módulo pendiente de cursos anteriores.**
- 9. Otros elementos de la programación**
 - 9.1. Atención a la diversidad.**
 - 9.2. Actividades complementarias.**
 - 9.3. Evaluación del proceso de enseñanza, de la práctica docente y del rendimiento del alumnado.**

1. Introducción.

Esta programación corresponde al módulo profesional de Itinerario personal para la empleabilidad incluido en la formación profesional básica de Informática de Oficina el ciclo formativo de Grado medio de Cocina y Gastronomía, que está regulado por el RD 356/2014, de 16 de mayo por el que se establece el título y las enseñanzas mínimas y Orden ECD/1633/2014 de 11 de septiembre, por la que el currículo del ciclo formativo en cuestión; así como a nivel autonómico, el Decreto 12/2015 de 17 de febrero de la Región de Murcia por la que se establece el currículo de dicho ciclo formativo y la Resolución de 5 de julio de 2024 de la Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente.

El Título Profesional Básico en Informática de Oficina queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Título Profesional Básico en Informática de Oficina. - Nivel: Formación Profesional Básica. - Duración: 2.000 horas. - Familias Profesionales: Informática y Comunicaciones y Administración y Gestión.
- Referente europeo: CINE 3.5.3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

El módulo de “Itinerario personal para la empleabilidad” con el código 3159 se imparte en el primer curso del ciclo formativo básico de “informática de oficina”, estableciéndose dicho módulo mediante el Real Decreto 659/2023, concretamente apuntando sus características en el Anexo III de dicho Real Decreto.

El módulo de Itinerario personal para la empleabilidad está formado por 11 unidades de trabajo que tratan los siguientes contenidos: Análisis del sector profesional, seguridad y salud en el trabajo, prevención de riesgos laborales, gestión de la prevención, actuaciones en caso de emergencia, la relación laboral, el contrato de trabajo, salario y seguridad social, el proyecto profesional y el aprendizaje autónomo.

Dicho módulo se imparte a lo largo de 55 periodos lectivos distribuidos en tres evaluaciones a razón de 2 horas semanales.

2. Contribución del módulo a los objetivos generales del ciclo formativo y a las competencias profesionales del título.

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

- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización e caz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

El presente módulo contribuye al logro de los mencionados objetivos generales del ciclo formativo, que además se relacionarán con el resto de objetivos generales para conseguir la adquisición de todos los objetivos de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

La competencia general de este título consiste en realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, periféricos y redes de comunicación de datos, y de tratamiento, reproducción y archivo de documentos, operando con la calidad indicada y actuando en condiciones de seguridad y de protección ambiental con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Asimismo, contribuye a alcanzar las siguientes competencias generales:

l) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

- n) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- o) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- s) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- u) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- w) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

3. Metodología.

La metodología que se va a emplear pone su punto de partida en el principio de metodología activa que considera la capacidad de los alumnos/as para regular su propio aprendizaje, confiar en sus aptitudes y conocimientos, así como para desarrollar su creatividad, la iniciativa personal y el espíritu emprendedor.

Además, toda actuación que se lleve a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje va a tener como pilares los siguientes principios metodológicos:

- Aprendizaje significativo: Ello implicará que el alumno/a asociará sus aprendizajes con elementos que una vez asimilados, no se olvidarán. Este principio se basa en la teoría del constructivismo y debe partir del nivel de conocimientos previos de cada uno de los alumnos/as, el cual se detectará en la evaluación inicial.
- Aprendizaje funcional y organización significativa de los conocimientos: La organización de los contenidos y aprendizajes se estructura en torno a ciertos bloques de conocimiento, que a su vez proporcionan al alumno estructuras y conocimientos completos de aplicación inminente en su vida laboral. Básico en todos los Módulos

Profesionales de la Formación Profesional Específica, supone la necesidad de conectar con los intereses y motivaciones de los alumnos/as a través de la exposición de contenidos prácticos y actuales que van a ser aplicados por el alumnado de forma inminente.

- Fomento del trabajo autónomo: La finalidad del módulo es que el alumno consiga desenvolverse de manera autosuficiente en el mercado laboral, conociendo sus derechos y obligaciones y estando familiarizado con las normas y regulaciones que lo estructuran. Por tanto, la metodología gira en torno a dos pilares: la polivalencia funcional que debe adquirir todo alumno/a para una mejor inserción en el mundo del trabajo y su rotación en él; y la educación permanente que debe buscar todo trabajador actual y futuro para adaptarse a los continuos cambios que se producen en el sistema educativo.

- De lo general a lo específico: el alumno adquirirá conocimientos generales que serán concretados conforme avance su conocimiento y capacidad en el manejo de los contenidos del módulo, con la finalidad de concordar la metodología y el desarrollo y evolución de la mente del alumnado.

A lo largo del proceso de enseñanza/aprendizaje se hará uso de la siguiente tipología de actividades:

- De introducción- motivación, se realizarán básicamente en la primera sesión de trabajo, y se dirigirán a promover el interés del alumnado, intentando conectar con sus intereses, y asimismo detectar sus conocimientos previos.

- De repetición, encaminadas a adquirir los conocimientos programados, así como si corregir algún error conceptual, y también detectar el nivel de vocabulario, conexión del tema con la realidad próxima...Posteriormente, y una vez realizadas las exposiciones precisas, se podrá pasar a actividades de aplicación.

- Actividades de aplicación, una vez explicadas y aclaradas las dudas surgidas, solicitando a los alumnos que elaboren cuadros sinópticos, mapas conceptuales, estrategias de resolución de casos lo que permitirá comprobar el estado del proceso de aprendizaje y la capacidad de los alumnos para transferir conocimientos. Por último, y si el nivel alcanzado nos lo permite, se realizarán.

- De investigación o ampliación, para atender a la personalización e individualización de la enseñanza, deberán establecerse en su caso actividades de ampliación para aquellos alumnos y alumnas que superen con facilidad las propuestas de trabajo ordinarias dirigidas al gran grupo.

- Actividades de recuperación, para aquellos alumnos que tengan dificultad para seguir el ritmo del gran grupo, y para reforzar a alumnos que presenten dificultades.

4. Recursos y materiales didácticos

Se utilizarán los siguientes materiales y recursos didácticos.

- Apuntes del profesor.
- Mapas conceptuales, esquemas y diapositivas.
- Materiales de consulta: Materiales elaborados por el profesor, artículos relacionados con el ámbito laboral, modelos de contrato de trabajo.
- Material audiovisual, que nos complemente el tratamiento de distintos contenidos de la materia.
- Medios informáticos a disposición del alumnado para la aplicación de diversas herramientas informáticas y búsqueda de información.
- Se usará el Aula Virtual como plataforma online a disposición del alumnado.

5. Contenidos

Los contenidos son los especificados en el Anexo X de la Resolución de 5 de julio de 2024 de la Dirección General de Formación Profesional, enseñanzas de régimen especial y educación permanente.

Los contenidos se especifican a continuación:

1. El autoconocimiento como herramienta de orientación en campos profesionales motivadores.

- a) El autoconocimiento y la identidad personal: rasgos de la personalidad, intereses, motivaciones, valores, hábitos. Herramientas para el proceso de autoconocimiento. Percepción en relación con la propia imagen: imagen percibida e imagen proyectada. Protección de datos personales e identidad digital.
- b) La aceptación y sus ventajas en el desarrollo del potencial personal y profesional.
- c) La autoestima como herramienta clave para el crecimiento personal y la mejora de la empleabilidad. Estrategias para mejorar la autoconfianza.
- d) Las competencias personales y sociales más demandadas en el mercado laboral. Autoanálisis. Capacidad autocrítica: identificación de las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades para el empleo. Aspectos a mejorar.
- e) Perspectiva laboral personal. Aspiraciones y metas.

2. Las habilidades sociales fundamentales en el proceso de búsqueda y mantenimiento del empleo.

- a) Importancia de las competencias personales y sociales para la mejora de la empleabilidad.
- b) Estrategias para el aprendizaje y desarrollo de habilidades sociales y de comunicación: empatía, asertividad, escucha activa, inteligencia emocional, toma de decisiones y liderazgo.
- c) Técnicas de comunicación: planificación, diseño y organización del contenido. Barreras y técnicas de comunicación asertiva. La comunicación verbal y no verbal.

- d) El trabajo en equipo. Estrategias ágiles de trabajo en equipo. Los roles grupales.
- e) Gestión y resolución de conflictos en un equipo de trabajo utilizando las habilidades sociales y comunicativas desarrolladas.
- f) Evaluación del desempeño del equipo y propuestas de mejora.

3. Itinerarios académicos y profesionales.

- a) Análisis del entorno sociolaboral actual y, en concreto, del sector profesional del título del ciclo formativo.
- b) Tendencias del mercado laboral: profesiones y sectores emergentes. Importancia de la Inteligencia Artificial y la digitalización.
- c) Itinerarios académicos relacionados con el título del ciclo formativo. La formación profesional. Grados. Los ciclos formativos de formación profesional. Cursos de especialización. Formación universitaria.
- d) Actividades de formación en otros entornos académicos y profesionales según intereses y desarrollo profesional. Oportunidades de formación en Europa.
- e) La formación permanente en la trayectoria profesional como herramienta para mejorar la empleabilidad.

4. Diseño y desarrollo del itinerario académico y profesional personal.

- a) Análisis de las ventajas y de los inconvenientes de las opciones educativas y profesionales desde el autoconocimiento.
- b) Opciones profesionales:
 - Trabajar por cuenta ajena. Concepto de relación laboral. Partes y contenido mínimo de un contrato de trabajo. Los derechos y deberes básicos derivados de la relación laboral.
 - Trabajar por cuenta propia. Autónomo. - Trabajar en la Administración Pública. Sistemas de acceso a la función pública. Trabajar en Europa.
- c) Proyecto profesional. Identificación del objetivo. Recogida de información. Toma de decisiones. Plan de acción para lograr el objetivo marcado. Cronograma: objetivos y acciones. Puntos de mejora personal.

5. Estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena.

- a) El proceso de búsqueda de empleo. Búsqueda de ofertas de empleo en el sector profesional del título. Fuentes de información. Estrategias. Herramientas y recursos digitales: páginas webs de empleo y redes sociales profesionales.
- b) Análisis y selección de ofertas según el perfil profesional personal.
- c) Creación y difusión de la marca personal. Red de contactos. Riesgos de un mal uso.
- d) El curriculum vitae. Herramientas digitales para su elaboración. Curriculum Europass.
- e) La carta de motivación.

6. La Prevención de Riesgos Laborales.

- a) Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo e identificación de riesgos profesionales: El trabajo y la salud: conceptos básicos. Análisis de las condiciones de

trabajo y su impacto en la salud del trabajador. Daños derivados del trabajo: - Accidentes de trabajo. - Enfermedades profesionales. - Otras patologías derivadas de la actividad laboral.

b) Riesgos laborales generales: análisis de los riesgos relacionados con las condiciones de seguridad, condiciones medioambientales, condiciones ergonómicas y condiciones psicosociales.

c) Riesgos laborales específicos: análisis de sus posibles consecuencias para la seguridad y salud de los trabajadores en el sector en el que se ubica el título.

d) Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa. - Medidas de prevención. - Medidas de protección colectiva: señalización de seguridad. - Medidas de protección individual: equipos de protección individual. - Aplicación de las medidas de prevención y protección en el sector profesional.

e) Los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Primeros auxilios. - Principios generales de actuación ante una situación de emergencia. - Técnicas básicas de auxilio. - Protocolo de actuación frente a otras emergencias. - Composición y uso del botiquín de primeros auxilios.

5.1. Organización de los contenidos

Los contenidos se agrupan en seis Unidades de Trabajo (UT):

UT1. SALUD Y TRABAJO

UT2. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y PRIMEROS AUXILIOS

UT3. HABILIDADES PERSONALES

UT4. HABILIDADES SOCIALES

UT5. EL ENTORNO DE TRABAJO UT6. PROYECTO PERSONAL ACADÉMICO Y PROFESIONAL Y BÚSQUEDA DE EMPLEO

5.3. Distribución temporal de los contenidos

Los contenidos se distribuyen de esta forma en las distintas evaluaciones

- PRIMERA EVALUACIÓN: UT1 y UT2
- SEGUNDA EVALUACIÓN: UT3 y UT4
- TERCERA EVALUACIÓN: UT5 y UT6

5.4. Relación entre Resultados del Aprendizaje y los contenidos por unidades de Trabajo

Resultados de aprendizaje	CE	UT
RA1. Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas su capacidades.	1.A	3
	1.B	3 y 4
	1.C	3
	1.D	3

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento. b) Se han evaluado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. c) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. d) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional, así como las estrategias para sacarles el mayor aprovechamiento. e) Se han identificado expectativas de futuro para la inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas profesionales.	1.E	3
RA2. Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo. a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad. b) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones de manera asertiva en las relaciones con otras personas, diferenciándolas de conductas agresivas y/o pasivas. c) Se han puesto en práctica técnicas de presentación, orales y escritas, para una comunicación efectiva y afectiva valorando su importancia como recurso personal para la empleabilidad. d) Se han identificado los beneficios del trabajo en equipo, así como las diferentes formas de llevarlo a cabo. e) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.	2.A	4
	2.B	4
	2.C	4
	2.D	4
	2.E	4
RA3. Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales. a) Se ha determinado la realidad del entorno socio laboral actual. b) Se han identificado los itinerarios académicos y profesionales afines a sus intereses y se han valorado las opciones que mejor se ajustan a sus perfiles profesionales y sus preferencias. c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para el empleo y la adaptación al cambio.	3.A	5
	3.B	5
	3.C	5
RA4. Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e	4.A	6
	4.B	6

inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias. a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada una de las opciones posibles. b) Se han analizado y seleccionado las opciones que más se ajustan a sus perfiles profesionales. c) Se ha realizado un proceso de toma de decisiones identificando el itinerario académico y profesional personal, a partir de sus preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	4.C	6
RA5. Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral. a) Se ha analizado la búsqueda de empleo como un proceso. b) Se han identificado las diferentes fuentes de información de acceso al empleo. c) Se han analizado las distintas técnicas utilizadas para la búsqueda de empleo por cuenta ajena. d) Se han puesto en práctica las diferentes herramientas que permitan una búsqueda de empleo óptima.	5.A	6
	5.B	6
	5.C	6
	5.D	6
RA6. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa relacionando las condiciones laborales con la salud del trabajador identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título. b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título. c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. f) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.	6.A	1
	6.B	1
	6.C	2
	6.D	2
	6.E	2
	6.F	2
	6.G	2
	6.H	2

g) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y su importancia como medida de prevención.		
h) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.		

7. Evaluación

7.1. Principios de evaluación.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Además, debe ser coherente con las características del Ciclo Formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada. También, debe ser formativa y ha de servir para fomentar la reflexión, orientar y analizar el proceso educativo, por ello la evaluación tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje. Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como los procedimientos, las actitudes, las capacidades de relación y comunicación y el desarrollo autónomo de cada alumno.

Individualizada, para que se ajuste al proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre sus progresos y lo que puede conseguir según sus posibilidades.

- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.2. Resultados de Aprendizaje y Criterios de evaluación.

Los resultados del aprendizaje del modulo se concretan en los siguientes criterios de evaluación:

Resultados de aprendizaje (RA)

RA1. Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han evaluado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

c) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. d) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional, así como las estrategias para sacarles el mayor aprovechamiento.

e) Se han identificado expectativas de futuro para la inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas profesionales.

RA2. Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.

a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.

b) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones de manera asertiva en las relaciones con otras personas, diferenciándolas de conductas agresivas y/o pasivas.

c) Se han puesto en práctica técnicas de presentación, orales y escritas, para una comunicación efectiva y afectiva valorando su importancia como recurso personal para la empleabilidad.

d) Se han identificado los beneficios del trabajo en equipo, así como las diferentes formas de llevarlo a cabo.

e) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

RA3. Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales.

a) Se ha determinado la realidad del entorno sociolaboral actual.

b) Se han identificado los itinerarios académicos y profesionales afines a sus intereses y se han valorado las opciones que mejor se ajustan a sus perfiles profesionales y sus preferencias.

c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para el empleo y la adaptación al cambio.

RA4. Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias.

a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada una de las opciones posibles.

b) Se han analizado y seleccionado las opciones que más se ajustan a sus perfiles profesionales.

c) Se ha realizado un proceso de toma de decisiones identificando el itinerario académico y profesional personal, a partir de sus preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

RA5. Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las

herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral.

- a) Se ha analizado la búsqueda de empleo como un proceso.
- b) Se han identificado las diferentes fuentes de información de acceso al empleo.
- c) Se han analizado las distintas técnicas utilizadas para la búsqueda de empleo por cuenta ajena.
- d) Se han puesto en práctica las diferentes herramientas que permitan una búsqueda de empleo óptima.

RA6. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa relacionando las condiciones laborales con la salud del trabajador identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.
- b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.
- c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.
- d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- f) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.
- g) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y su importancia como medida de prevención.
- h) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

7.3. Instrumentos de evaluación.

Se emplearán los siguientes instrumentos para evaluar los criterios de evaluación y comprobar el grado de adquisición de los resultados del aprendizaje del módulo.

1. PRUEBAS o EXAMENES (P). En cada una de las pruebas realizadas se valorarán los contenidos conceptuales y procedimentales, así como la correcta expresión escrita de los mismos.

Los EXAMENES o PRUEBAS podrán consistir en:

- Cuestiones de desarrollo teórico
- Preguntas tipo test de respuesta alternativa.
- Cuestiones de razonamiento sobre la veracidad o falsedad de una proposición.
- Ejercicios prácticos o problemas, que se basen en contenidos procedimentales de la materia.
- Cuestiones de análisis e interpretación y comentarios, de textos, artículos y datos, en la que los alumnos deberán mostrar la comprensión de los contenidos de la programación.
- Cuestiones basadas en realización de documentos de gestión administrativa- laboral de una empresa.

Las pruebas de una evaluación podrán ser una o varias a criterio del profesor, teniendo en cuenta el desarrollo de la programación de la materia. La falta de asistencia a una prueba o examen deberá ser justificada debidamente por el alumno/a con el correspondiente documento de un facultativo médico o justificante de la asistencia a un deber ineludible.

Las incidencias en la realización de una prueba que alteren su normal desarrollo, así como cuando el alumno/a falsifique o copie en la realización de las mismas por cualquier procedimiento, sin o con la cooperación de otros, dará lugar a la aplicación de la sanción correspondiente según lo contemplado en las Normas de Organización y Funcionamiento. Sin perjuicio de ello, se anotará en la prueba la incidencia y se anularán o tacharán todos los contenidos de las preguntas desarrolladas por el alumno hasta ese momento y por tanto no se tendrán en cuenta a la hora de calificar la misma.

2. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE (AC). En este instrumento se valorarán las actividades y tareas propuestas por el profesor. En dicha valoración se tendrá en cuenta su correcta realización, la presentación y en su caso, la correcta exposición de los mismos.

Estas actividades podrán consistir, entre otras:

- Actividades realizadas en clase, valorándose la participación del alumno.
- Ejercicios y cuestiones, teóricas y prácticas, de distintos recursos didácticos
- Análisis de textos, artículos o, informes de contenido económico-laboral, etc.
- Búsqueda y análisis de información utilizando las TIC. • Realización de Trabajos y proyectos relacionados con los contenidos.

7.4 Relación entre Resultados de Aprendizaje (RA), Criterios de evaluación e Instrumentos de evaluación.

Todos los criterios de evaluación de un mismo resultado de aprendizaje tienen el mismo peso, sin embargo el peso de criterios de evaluación de distinta resultados de aprendizaje puede que no tengan el mismo peso, dependiendo de la ponderación del resultado de aprendizaje.

Resultados de aprendizaje	Ponderación en nota final	CE	UT
RA1. Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas su capacidades.	17%	1.A	3
		1.B	3
		1.C	3
		1.D	3
		1.E	3
RA2. Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.	17%	2.A	4
		2.B	4
		2.C	4
		2.D	4
		2.E	4
RA3. Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales.	17%	3.A	5
		3.B	5 y 6
		3.C	5
RA4. Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias.	7,284%	4.A	6
		4.B	6
		4.C	6
RA5. Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral.	9,712%	5A	6
		5B	6
		5C	6
		5D	6
RA6. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.	32%	6A	1
		6B	1
		6C	1
		6D	2
		6E	2
		6F	2
		6G	2

		6H	2

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN:

Pruebas: 70% del peso en el RA.

Actividades de aprendizaje: 30% del peso en RA

Tabla 1. Ponderación de los Resultados de Aprendizaje.

UNIDADES DE TRABAJO	RA	% de la UT sobre la nota global del curso	% ponderación de la UT sobre la nota de la evaluación
UT1	6C	2,67%	8,33%
	6D	2,67%	8,33%
	6E	2,67%	8,33%
	6F	2,67%	8,33%
	6G	2,67%	8,33%
	6H	2,67%	8,33%
UT2	6A	8%	25%
	6B	8%	25%
TOTAL PRIMERA EVALUACIÓN		32%	100%
UT3	1A	3,4%	10%
	1B	3,4%	10%
	1C	3,4%	10%
	1D	3,4%	10%
UT3	1A	3,4%	10%
	1B	3,4%	10%
	1C	3,4%	10%
	1D	3,4%	10%
UT4	2A	3,4%	10%
	2B	3,4%	10%

	2C	3,4%	10%
	2D	3,4%	10%
	2E	3,4%	10%
TOTAL SEGUNDA EVALUACIÓN		34%	100%
UT5	3A	5,67%	16,67%
	3B	5,67%	16,67%
	3C	5,67%	16,67%
UT6	4A	2,428%	7,143%
	4B	2,428%	7,143%
	4C	2,428%	7,143%
	5A	2,428%	7,143%
	5B	2,428%	7,143%
	5C	2,428%	7,143%
	5D	2,428%	7,143%
TOTAL TERCERA EVALUACIÓN		34%	100%
TOTAL CURSO		100%	

8. Criterios de calificación

8.1. Calificación de una evaluación.

La calificación de la evaluación será el resultado de la media ponderada de las notas obtenidas en los Resultados de aprendizaje evaluados en cada una de las unidades de trabajo que comprende dicha evaluación, teniendo en cuenta la ponderación establecida para cada uno de ellos. Para considerar una evaluación aprobada el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a cinco puntos. Si se hubiesen realizado varias pruebas escritas en una evaluación, la nota

correspondiente a este instrumento de evaluación será la media aritmética de las mismas, todo ello sin perjuicio del peso que tiene las actividades de aprendizaje.

El peso del instrumento Prueba Escrita será de un 70% y el de las Actividades de aprendizaje de un 30%. en cada uno de los Resultados del Aprendizaje evaluados en cada unidad de trabajo.

8.2. Calificación final del modulo

La calificación final del modulo será la correspondiente de multiplicar la nota de cada evaluación con su correspondiente ponderación, esto es, 32% para la primera evaluación, 34% para la segunda evaluación, y 34% para la tercera evaluación; teniendo en cuenta la nota obtenida en el procedimiento de recuperación sí este se hubiese realizado.

La ponderación de cada una de las evaluaciones está relacionada con los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación desarrollados y aplicados en cada una de ellas. Teniendo en cuenta la temporalización prevista de los bloques de contenido, las unidades de trabajo y los resultados del aprendizaje; la ponderación de cada una de las evaluaciones según la Tabla 1, será la siguiente:

1ª evaluación 32%. 2ª evaluación 34% y 3ª evaluación 34% de la nota final del modulo.

Esta ponderación prevista podría alterarse si la programación tuviese que ajustarse y las unidades de trabajo previstas para una evaluación, tuviesen que ser evaluadas en una evaluación distinta. Este hecho se haría constar en la evaluación de la práctica docente.

9. Procedimientos de Recuperación

9.1. Procedimiento de recuperación en convocatoria ordinaria.

Al finalizar cada evaluación intermedia el alumno que no hubiese obtenido una calificación igual o superior a cinco puntos, podrá, tras ser considerado por el docente, realizar una prueba escrita global de las unidades de trabajo de dicha evaluación intermedia no superada.

La calificación de la prueba será el resultado de la media ponderada de las notas obtenidas en los Resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta la ponderación establecida en cada una de las unidades de trabajo que comprende dicha evaluación.

9.2. Procedimiento de recuperación en convocatoria extraordinaria.

El alumnado que no haya superado el módulo en la convocatoria ordinaria podrá hacer uso de la convocatoria extraordinaria siempre que no haya agotado el número máximo de convocatorias legalmente establecido. Este procedimiento consistirá en una Prueba escrita global que velará por evaluar, agrupados por bloques de contenidos todas las unidades de trabajo y sus correspondientes resultados del aprendizaje.

La calificación de la prueba será el resultado de la media ponderada de las notas obtenidas en los Resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta la ponderación establecida para cada una de las unidades de trabajo de este módulo. Para aprobar el

módulo profesional el alumno deberá obtener una calificación global igual o superior a cinco puntos en esta prueba.

9.3. Procedimiento de evaluación por imposibilidad de aplicar la evaluación continua

Cuando las faltas de asistencia justificadas e injustificadas del alumno sean superiores al 30% de las horas lectivas, tendrá como consecuencia la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

En este caso el alumno realizará antes de finalizar la evaluación final ordinaria una única prueba global que evaluará, agrupados por bloques de contenidos todas las unidades de trabajo y sus correspondientes resultados del aprendizaje.

La calificación de la prueba será el resultado de la media ponderada de las notas obtenidas en los Resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta la ponderación establecida para cada una de las unidades de trabajo de este módulo.

Para aprobar el módulo profesional el alumno deberá obtener una calificación global igual o superior a cinco puntos en esta prueba.

9.4 Procedimiento de evaluación y calificación de los alumnos con el módulo pendiente del curso anterior.

No hay alumnos pendientes en este curso académico, por ser el primer año que se implanta este ciclo formativo. En todo caso el procedimiento consistirá en una Prueba escrita global que evaluará, agrupados por bloques de contenidos todas las unidades de trabajo y sus correspondientes Resultados del aprendizaje.

La calificación de la prueba será el resultado de la media ponderada de las notas obtenidas en los Resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta la ponderación establecida para cada una de las unidades de trabajo de este módulo.

Para aprobar el módulo profesional el alumno deberá obtener una calificación global igual o superior a cinco puntos en esta prueba.

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Con objeto de atender al alumnado que presenta dificultades de aprendizaje, la Resolución de 30 de julio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa dicta las instrucciones para identificar y dar una respuesta educativa al alumnado, que se concretan en una serie de actuaciones específicas. En este sentido, la atención a la diversidad se llevará a cabo:

- Proponiendo ejercicios de dificultad diversa para la misma actividad.
- Trabajando en grupos de alumnos cuyos miembros mantengan relaciones de cooperación y promoviendo relaciones de enseñanza-aprendizaje entre los propios alumnos.

- Por medio de la constante atención individual por parte del profesor a los alumnos que lo requieran.
- Aumentando o disminuyendo el ritmo de introducción de nuevos contenidos y adaptándolos a las necesidades del grupo-clase.
- Proponiendo actividades de refuerzo y de ampliación al finalizar cada evaluación y de acuerdo con los resultados obtenidos por cada alumno.

**CICLO FORMATIVO DE FORMACIÓN
PROFESIONAL BÁSICA INFORMÁTICA DE
OFICINA**

**MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE
SISTEMAS Y COMPONENTES
INFORMÁTICOS
CURSO 2025/2026**

Andoni Rodríguez Iturbe

Índice

1.IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO	3
1.1.Introducción	3
2.COMPETENCIAS VINCULADAS AL MÓDULO	5
2.1.Competencias generales del ciclo formativos	5
2.2. Competencias vinculadas al módulo.	5
3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO VINCULADAS AL MÓDULO	5
3.1. Objetivos generales de la familia del ciclo de Informática de Oficina	6
3.2.- Objetivos específicos de montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	9
4. PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS, METODOLÓGICOS Y DE ORGANIZACIÓN	9
5.- CONTENIDOS DEL MÓDULO	13
6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO.	17
7 .TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS DEL MÓDULO	22
8. UNIDADES DE TRABAJO	24
9. EDUCACIÓN EN VALORES.	56
10.EVALUACIÓN	57
EVALUACIÓN FINAL Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA	64
11. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE	64
12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	66
Principios de actuación con ACNEE	67
Principios de actuación específica:	68
Criterios y procedimientos para elaborar las adaptaciones curriculares.	69
13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.	72
14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS. USO DE LAS TIC.	72
15. ANEXO MEDIDAS CONFINAMIENTO	73

1.IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO

1.1.Introducción

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, en su apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Serán ciclos de oferta obligatoria y gratuitos. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente.

Esta finalidad se alcanza en un contexto de enseñanza y aprendizaje que incorpora una estructura conjunta de ámbitos y materias, una metodología eminentemente práctica, más adaptada a las características y necesidades del alumnado al que van dirigidos estos ciclos. Por las características personales de este alumnado, es fundamental potenciar la autoestima y la interacción social, por lo que para desarrollar la autonomía e iniciativa personales se deberá aplicar una metodología específica, común en lo posible en todos los ámbitos, basada en el aprendizaje activo, el aprendizaje funcional y el aprendizaje cooperativo.

Como finalidad y objetivo de las enseñanzas que conducen a obtener los títulos profesionales básicos, además de los establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, serán que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. No debemos olvidar que nuestro objetivo último es que estos alumnos puedan acceder a estudios posteriores o incorporarse al mundo laboral. Se atenderá a las características de los alumnos y las alumnas y a sus necesidades para incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, y se respetará el perfil profesional establecido. Los criterios pedagógicos se adaptarán a las características específicas de los alumnos y las alumnas y fomentarán el trabajo en equipo.

1.2.- El ciclo y el módulo

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica forman parte de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo y deben responder a un perfil. El título ofertado por el IES Pueblos de la Villa es el Título Profesional Básico en Informática de Oficina.

Los módulos profesionales de los títulos profesionales básicos estarán expresados en términos de resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos,

El módulo dentro del ciclo formativo de Informática de Oficina es: 3029 Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos.

Los módulos profesionales de primer curso, para la Región de Murcia, se encuentran provisionalmente en la siguiente tabla, conforme a la Resolución de 5 de julio de 2024 de la Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación y organización de los ciclos formativos de grado básico en aplicación del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del sistema de formación profesional, en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia:

FAMILIA PROFESIONAL: INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES						
INFORMÁTICA DE OFICINA						
Materias - Módulos profesionales			1 ^{er} curso h/sem	2º curso h/sem	Duración horas	
Código Real Decreto	Denominación				Duración total	Fase empresa
3161	Comunicación y Ciencias Sociales I	Lengua Castellana 1º	2		140	-
		Lengua extranjera de iniciación profesional 1º	1			-
		Ciencias Sociales 1º	2			-
3163	Ciencias Aplicadas I	Matemáticas Aplicadas1º	2		140	-
		Ciencias Aplicadas 1º	2			-
		Educación Físico-Deportiva 1º	1			-
3029	Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos (PRL)		10		375	160
3030	Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación		7		260	
3159	Itinerario personal para la empleabilidad		2		55	-
Tutoría			1		30	-
DURACIÓN TOTAL DEL PRIMER CURSO					1000	

2.COMPETENCIAS VINCULADAS AL MÓDULO

2.1.Competencias generales del ciclo formativos

La competencia general de este título consiste en realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, periféricos y redes de comunicación de datos, y de tratamiento, reproducción y archivo de documentos, y actuando en condiciones de seguridad y de protección ambiental con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera.

2.2. Competencias vinculadas al módulo.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan con nuestro módulo son:

- a) Acopiar los materiales para acometer el montaje y/o mantenimiento en sistemas microinformáticos y redes de transmisión de datos.
- b) Realizar las operaciones para el almacenamiento y transporte de sistemas, periféricos y consumibles, siguiendo criterios de seguridad y catalogación.
- c) Realizar comprobaciones rutinarias de verificación en el montaje y mantenimiento de sistemas y/o instalaciones.
- d) Montar canalizaciones para cableado de datos en condiciones de calidad y seguridad.
- e) Tender el cableado de redes de datos aplicando las técnicas y procedimientos normalizados.
- f) Manejar las herramientas del entorno usuario proporcionadas por el sistema operativo y los dispositivos de almacenamiento de información.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO VINCULADAS AL MÓDULO

Según la Ley orgánica 2/2006, en su capítulo V, artículo 40, establece los siguientes objetivos para la Formación Profesional: La Formación Profesional en el sistema educativo contribuirá a que el alumnado consiga los resultados de aprendizaje que le permitan:

- a) Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional.
- b) Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- c) Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- d) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- e) Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- f) Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- g) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- h) Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.
- i) Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- j) Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

Los ciclos de Formación Profesional Básica contribuirán, además, a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente.

3.1. Objetivos generales de la familia del ciclo de Informática de Oficina

- a) Identificar y organizar los componentes físicos y lógicos que conforman un sistema microinformático y/o red de transmisión de datos clasificándolos de acuerdo a su función para acoplarlos según su finalidad.
- b) Ensamblar y conectar componentes y periféricos utilizando las herramientas adecuadas, aplicando procedimientos y normas, para montar sistemas microinformáticos y redes.

- c) Aplicar técnicas de localización de averías sencillas en los sistemas y equipos informáticos siguiendo pautas establecidas para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- d) Sustituir y ajustar componentes físicos y lógicos para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- e) Interpretar y aplicar las instrucciones de catálogos de fabricantes de equipos y sistemas para transportar y almacenar elementos y equipos de los sistemas informáticos y redes.
- f) Identificar y aplicar técnicas de verificación en el montaje y el mantenimiento siguiendo pautas establecidas para realizar comprobaciones rutinarias.
- g) Ubicar y fijar canalizaciones y demás elementos de una red local cableada, inalámbrica o mixta, aplicando procedimientos de montaje y protocolos de calidad y seguridad, para instalar y configurar redes locales.
- h) Aplicar técnicas de preparado, conformado y guiado de cables, preparando los espacios y manejando equipos y herramientas para tender el cableado en redes de datos.
- i) Reconocer las herramientas del sistema operativo y periféricos manejándolas para realizar configuraciones y resolver problemas de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- j) h)Elaborar y modificar informes sencillos y fichas de trabajo para manejar aplicaciones ofimáticas de procesadores de texto.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicando el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

- o) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- p) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- q) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- r) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- s) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- t) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- u) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- v) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- w) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- x) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitar las tareas laborales.
- y) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- z) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

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

3.2.- Objetivos específicos de montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos

Nuestro módulo contribuye esencialmente a los objetivos:

- a) Identificar y organizar los componentes físicos y lógicos que conforman un sistema microinformático y/o red de transmisión de datos clasificándolos de acuerdo a su función para acoplarlos según su finalidad.
- b) Sustituir y ajustar componentes físicos y lógicos para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- c) Interpretar y aplicar las instrucciones de catálogos de fabricantes de equipos y sistemas para transportar y almacenar elementos y equipos de los sistemas informáticos y redes.
- d) Identificar y aplicar técnicas de verificación en el montaje y el mantenimiento siguiendo pautas establecidas para realizar comprobaciones rutinarias.
- e) Reconocer las herramientas del sistema operativo y periféricos manejándolas para realizar configuraciones y resolver problemas de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

4. PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS, METODOLÓGICOS Y DE ORGANIZACIÓN

Principios Pedagógicos:

- Debe adaptarse a los alumnos concretos, a sus condiciones y necesidades, se educa a personas concretas. Por ello se impone partir siempre del nivel de competencia curricular, motivación y ritmo de aprendizaje. La evaluación inicial, si bien es necesaria para el alumnado de cualquier nivel y situación, se impone con mayor razón en el proceso educativo de este alumnado.
- Debe responder al principio de máxima normalización e integración, capaz de generar un grupo de aprendizaje real, heterogéneo y flexible.

- Debe posibilitar a los/as alumnos/as realizar un aprendizaje significativo y funcional, que supone siempre iniciar la secuencia de enseñanza/aprendizaje partiendo del nivel de desarrollo del alumnado, así como de su estructura cognitiva que se pone de manifiesto a través de las ideas y conocimientos previos. Una forma de promover el aprendizaje significativo en los alumnos es garantizar la funcionalidad de los aprendizajes. Tal funcionalidad ha de valorarse desde el punto de vista de su conexión con la vida real del alumnado y de su carácter propedéutico, ya que la motivación por los aprendizajes condiciona en buena medida el desarrollo de la propia capacidad para aprender.
- Debe basarse en los principios de Globalización e interdisciplinariedad, ya que estos alumnos requieren en muchos casos (por desmotivación, baja autoestima...) un tipo de respuestas y estrategias de aprendizaje homogéneas y coherentes en los distintos ámbitos y áreas curriculares.
- Debe favorecer en el alumnado los procesos de socialización, favoreciendo la estructura y calidad de las relaciones interpersonales en el aula y en el centro.
- La actividad mental del alumno y su concreción empírica constituyen un factor esencial y decisivo para aprender. En esta línea está el aprendizaje significativo, que supone que el alumno mediante una intensa actividad mental pueda ser capaz de construir aprendizajes de manera autónoma, es decir, “aprender a aprender”. La referencia obligada de la práctica educativa serán los objetivos de la etapa.

Principios metodológicos:

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

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

- Se comenzará con actividades breves encaminadas a averiguar el conocimiento a priori de los alumnos sobre la temática de la unidad. Será interesante plantear estas actividades en forma de debate para lograr conferirles cierto carácter motivador. Se intentará que los alumnos trabajen sobre códigos ya hechos, ya que así se les ayuda a superar ese bloqueo inicial que aparece al enfrentarse a cosas nuevas.
- Se seguirá con la explicación de los conceptos de cada unidad didáctica y se realizará una exposición teórica de los contenidos de la unidad por parte del profesor. Se utilizarán presentaciones PowerPoint elaboradas por el profesor en cada unidad didáctica. Se facilitará bibliografía complementaria y videos de apoyo para cada uno de los conceptos de la asignatura.
- Posteriormente, el profesor expondrá y resolverá una serie de ejercicios, cuyo objetivo será llevar a la práctica los conceptos teóricos expuestos en la explicación anterior. El profesor resolverá todas las dudas que puedan tener todos los alumnos/as, tanto teóricas como prácticas. Incluso si él lo considerase necesario se realizarán ejercicios específicos para aclarar los conceptos que más cueste comprender al alumnado. Posteriormente, se propondrá un conjunto de ejercicios, de contenido similar a los ya resueltos en clase, que deberán ser resueltos por los alumnos/as, bien en horas de clase o bien en casa.
- La mayor parte de la asignatura será práctica ante el ordenador. Es muy interesante que el alumno utilice el ordenador durante la exposición del profesor y que pruebe las explicaciones inmediatamente.
- Se variará la distribución espacial del aula, dentro de las posibilidades, en función de la actividad que se desarrolle.
- Se intentará, en la medida de lo posible, que las actividades que se desarrollen durante la sesión tengan un carácter grupal para formar al alumno en el clima de trabajo en grupo; aspecto de gran importancia en la actualidad en los ambientes empresariales.
- El profesor cerrará la sesión con un resumen de los conceptos presentados y una asamblea en la que se observará el grado de asimilación de conceptos mediante

- «preguntas rebote» (un alumno pregunta a otro alumno) y «preguntas reflejo» (un alumno lanza la pregunta al grupo) que cubran las partes más significativas de la materia tratada en la sesión.
- El alumno deberá realizar una serie de prácticas que dependerán de los contenidos de las unidades didácticas. Estas prácticas podrán ser individuales o en grupo. Además, se podrá proponer algún trabajo o actividad que englobe conocimientos de varias unidades didácticas para comprobar que los conocimientos han sido satisfactoriamente asimilados. Sería recomendable, al menos, un trabajo o actividad por cada evaluación.

Organización

- Las orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos en este módulo irán encaminadas sobre todo a que el alumno domine ciertos modos operativos que le permitan adquirir la competencia profesional de su oficio.
- Por lo que los contenidos se irán organizando y articulando en torno a los procedimientos requeridos para adquirir un dominio profesional. Pero sin olvidar que para que el aprendizaje sea eficaz la teoría y la práctica de los conceptos desarrollados deben aparecer como elementos inseparables y es en esa idea en la que me basaré para elegir las estrategias educativas adecuadas y adoptarlas en el aula.
- Primeramente, se expondrán en clase los conceptos básicos necesarios para poder trasladarlos a los procedimientos desarrollados por el alumno, tanto durante la exposición de los mismos en clase, como en la práctica, necesaria para que adquieran habilidades y destrezas, así como al final de la unidad de trabajo correspondiente con el objeto de hacer balance del dominio operativo adquirido durante la misma.
- A la hora de trabajar fuera del aula, las prácticas se distribuirán de forma que el alumnado se agrupe de diferente manera dependiendo la tarea a desarrollar, pudiendo ser en parejas, pequeño grupo o todo el grupo-clase.

Espacios:

Los espacios de los que cuenta el programa son:

- Aula de informática FPB1, la cual cuenta con 18 puestos de usuario y que no son suficientes para el número de alumnos con los que se cuenta en el presente curso 2025/2026 (17 alumnos). Por lo que se tendrán que compartir equipos.
- Taller de informática, en el mismo aula, en el cual se realizan operaciones de configuración y explotación de sistemas operativos, con equipos reales.

Equipamientos:

- Ordenadores instalados en red, Proyector, y conexión a Internet de banda ancha.
- Medios audiovisuales.

Los ordenadores para realizar prácticas en clase, son suministrados por la Consejería de Educación.

5.- CONTENIDOS DEL MÓDULO

Módulo Profesional: Montaje Y Mantenimiento De Sistemas Y Componentes Informáticos. Se programarán **375 horas** en primer curso, en función de las instrucciones de principio de curso, tal y como figura en la tabla presentada anteriormente (apartado 1 de la presente programación).

Los contenidos establecidos para la Región de Murcia son:

Selección de componentes y herramientas:

- Conceptos de intensidad, diferencia de potencial (tensión), resistencia; Ley de Ohm; corriente continua y alterna; magnitudes eléctricas; aparatos de medidas de magnitudes eléctricas. Relaciones entre las magnitudes básicas.

- Elementos básicos: Pilas y baterías, pulsadores, interruptores, fuentes de alimentación, resistencias, condensadores, diodos, transistores, led, entre otros.
- Herramientas utilizadas en los procedimientos de montaje de componentes y periféricos informáticos.
- Unidades funcionales de un sistema informático.
- Componentes de los sistemas microinformáticos: tipos de carcasas, fuentes de alimentación, ventiladores y disipadores de calor.
- La placa base. Tipos de placas base. Microprocesadores, zócalos y tipos. Tipos de microprocesadores y zócalos asociados. Memorias RAM, características y formatos. Asociación de memorias.
- Buses y conectores de datos.
- Cableado y conectores de potencia.
- Zócalos y bahías de expansión.
- Tarjetas de expansión, características.
- Tipos de tarjetas de expansión: gráfica, de sonido, de red, entre otros.
- Tipos y elementos de fijación de los componentes a las carcasas.
- Dispositivos de almacenamiento: discos duros, características y tipos; Lectores/grabadores ópticos y magneto-ópticos, características y tipos. Mecánica de los discos duros.
- Otros tipos de componentes.
- Puertos: paralelo, serie, USB (Bus de Serie Universal), Firewire (IEEE 1394), entre otros.
- Conectores inalámbricos: puerto infrarrojo (estándar IrDA), radiofrecuencia (estándares Bluetooth y ZigBee), entre otros.
- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo: El trabajo y la salud. los riesgos profesionales. Factores de riesgo. Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.
- Riesgos generales y su prevención: Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Riesgos ligados a las condiciones ambientales. Riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales. Seguridad en el uso de

herramientas y componentes eléctricos y electrónicos. Seguridad eléctrica: medidas de prevención de riesgos eléctricos; daños producidos por descarga eléctrica. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.

Ensamblaje de componentes hardware de un equipo microinformático:

- Manuales del fabricante.
- Interpretación de la distribución de elementos de la placa base.
- Procedimientos de instalación y fijación de componentes microinformáticos a la carcasa y a la placa base.
- Periféricos de entrada y periféricos de salida.
- Periféricos básicos: monitor, teclado, ratón e impresoras.
- Otros periféricos: altavoces, micrófono, escáner, dispositivos multimedia, entre otros.
- Técnicas de montaje, sustitución y conexión de componentes y periféricos microinformáticos. Las guías de montaje.
- Riesgos específicos y su prevención en el sector: La Seguridad en las operaciones de montaje, sustitución y conexión de componentes y periféricos microinformáticos.

Instalación de sistemas operativos:

- El software básico de un sistema informático.
- Funciones del sistema operativo. Elementos de los sistemas operativos.
- Utilización del sistema operativo.
- Sistemas operativos actuales.
- Operaciones con el sistema de archivos, directorios y permisos.
- Métodos de replicación física de particiones y discos duros en sistemas microinformáticos.
- Funcionalidad y objetivos del proceso de replicación.
- Seguridad y prevención en el proceso de replicación.
- Particiones de discos: tipos de particiones y herramientas de gestión.
- Herramientas de creación e implantación de imágenes y réplicas de sistemas: orígenes de información; procedimientos de implantación de imágenes y

réplicas de sistemas; procedimientos de verificación de imágenes y réplicas de sistemas.

Funcionalidad de los sistemas:

- Técnicas de verificación y testeo de sistemas microinformáticos.
- Software de testeo y verificación.
- Herramientas de verificación y diagnóstico de sistemas microinformáticos.
- Procedimientos de POST (Power-On Self Test).
- Herramientas optimización de soportes de información.
- Conexión de dispositivos periféricos en el sistema microinformático.

Mantenimiento básico del equipo y periféricos:

- Técnicas auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos: El mantenimiento preventivo y periódico.
- Mantenimiento de las unidades de almacenamiento y los soportes de información.
- Técnicas de limpieza de soportes y periféricos.

Elementos consumibles:

- Medidas de conservación y reciclaje de elementos consumibles.
- Procedimientos de sustitución de elementos consumibles.
- Riesgos específicos y su prevención en el sector: Seguridad en la manipulación y sustitución de elementos consumibles. Almacenaje de equipos, periféricos y consumibles:
- Técnicas de etiquetado, embalaje, almacenamiento y traslado de sistemas y componentes informáticos.
- Procedimientos y herramientas de etiquetado.
- Embalaje de componentes y periféricos de un sistema microinformático.
- Normas de almacenamiento, catalogación y conservación de componentes y periféricos de un sistema microinformático.
- Riesgos específicos y su prevención en el sector: Precauciones a considerar en el traslado de sistemas microinformáticos.
- Tratamiento, reciclaje y eliminación de residuos informáticos.

6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO.

A continuación, se presenta una tabla con los 4 resultados de aprendizaje (RA) asociados al módulo, así como sus criterios de evaluación, ambos con la ponderación asignada para la evaluación final. Por último, se presenta la relación de unidades de trabajo asociadas a los criterios de evaluación.

RESULTADO APRENDIZAJE	CRITERIOS EVALUACIÓN
1. Selecciona los componentes y herramientas para la realización del montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, describiéndolos y relacionándolos con su función y aplicación en la instalación. Ponderación: 30%	a) Se han descrito las características de los elementos eléctricos y electrónicos utilizados en el montaje de sistemas.
	b) Se han descrito las operaciones y comprobaciones previas a la manipulación segura de componentes eléctricos y/o electrónicos.
	c) Se han identificado los dispositivos y herramientas necesarios en la manipulación segura de sistemas electrónicos.
	d) Se han seleccionado las herramientas necesarias para el procedimiento de montaje, sustitución o conexión de componentes hardware de un sistema microinformático.
	e) Se han identificado funcionalmente los componentes hardware para el ensamblado y/o mantenimiento de un equipo microinformático.
	f) Se han descrito las características técnicas de cada uno de los componentes hardware (internos y externos) utilizados en el

	montaje y/o mantenimiento de un equipo microinformático.
	g) Se han localizado los bloques funcionales en placas bases utilizadas en los sistemas microinformáticos.
	h) Se han identificado los tipos de puertos, bahías internas y cables de conexión (de datos y eléctricos, entre otros) existentes de un equipo microinformático.
	i) Se han seguido las instrucciones recibidas.

2. Ensambla los componentes hardware de un equipo microinformático, interpretando guías e instrucciones y aplicando técnicas de montaje. Ponderación: 30%.	a) Se ha comprobado cada componente antes de su utilización, siguiendo las normas de seguridad establecidas.
	b) Se han interpretado las guías de instrucciones referentes a los procedimientos de integración o ensamblado, sustitución y conexión del componente hardware de un sistema microinformático.
	c) Se han reconocido en distintas placas base cada uno de los zócalos de conexión de microprocesadores y disipadores, entre otros.
	d) Se han ensamblado los componentes hardware internos (memoria, procesador, tarjeta de video, pila, entre otros) en la placa base del sistema microinformático.
	e) Se ha encajado cada dispositivo o tarjeta en la ranura o bahía correspondiente, según guías detalladas de instalación.
	f) Se han conectado adecuadamente aquellos componentes hardware internos (disco duro, DVD, CD-ROM, entre otros) que necesitan cables de conexión para su integración en el sistema microinformático.

3. Instala sistemas operativos monopus to identificando las fases del proceso y relacionándolas con la funcionalidad de la instalación. Ponderación: 30%	a) Se han descrito los pasos a seguir para la instalación o actualización.
	b) Se ha verificado la ausencia de errores durante el proceso de carga del sistema operativo.
	c) Se han utilizado las herramientas de control para la estructura de directorios y la gestión de permisos.
	d) Se han instalado actualizaciones y parches del sistema operativo según las instrucciones recibidas.
	e) Se han realizado copias de seguridad de los datos
	f) Se han anotado los posibles fallos producidos en la fase de arranque del equipo microinformático.
	g) Se han descrito las funciones de replicación física (clonación) de discos y particiones en sistemas microinformáticos.
	h) Se han utilizado herramientas software para la instalación de imágenes de discos o particiones señalando las restricciones de aplicación de las mismas.
	i) Se ha verificado la funcionalidad de la imagen instalada, teniendo en cuenta el tipo de clonación realizada
4. Comprueba la funcionalidad de los sistemas, soportes y periféricos instalados relacionando las intervencione	a) Se ha aplicado a cada componente hardware y periférico el procedimiento de testeo adecuado.
	b) Se ha verificado que el equipo microinformático realiza el procedimiento de encendido y de POST (Power On Self Test), identificando el origen de los problemas, en su caso.

s con los resultados a conseguir. Ponderación: 10%	c) Se ha comprobado la funcionalidad de los soportes para almacenamiento de información.
	d) Se ha verificado la funcionalidad en la conexión entre componentes del equipo microinformático y con los periféricos.
	e) Se han utilizado herramientas de configuración, testeo y comprobación para verificar el funcionamiento del sistema.
	f) Se han utilizado las herramientas y guías de uso para comprobar el estado de los soportes y de la información contenida en los mismos.
	g) Se han registrado los resultados y las incidencias producidas en los procesos de comprobación.

5. Realiza el mantenimiento básico de sistemas informáticos, soportes y periféricos, relacionando las intervenciones con los resultados que hay que conseguir.	a) Se ha comprobado por medio de indicadores luminosos, que los periféricos conectados tienen alimentación eléctrica y las conexiones de datos.
	b) Se han descrito los elementos consumibles necesarios para ser utilizados en los periféricos de sistemas microinformáticos.
	c) Se han utilizado las guías técnicas detalladas para sustituir elementos consumibles.
	d) Se han descrito las características de los componentes, de los soportes y de los periféricos para conocer los aspectos que afecten a su mantenimiento.
	e) Se han utilizado las guías de los fabricantes para identificar los procedimientos de limpieza de componentes, soportes y

Ponderación: 10%	periféricos.
	f) Se ha realizado la limpieza de componentes, soportes y periféricos respetando las disposiciones técnicas establecidas por el fabricante manteniendo su funcionalidad.
	g) Se han recogido los residuos y elementos desechables de manera adecuada para su eliminación o reciclaje.
6. Almacena equipos, periféricos y consumibles, describiendo las condiciones de conservación y etiquetado. Ponderación: 10%	a) Se han descrito las condiciones para manipular, transportar y almacenar componentes y periféricos de un sistema microinformático.
	b) Se han identificado los tipos de embalaje para el transporte y/o almacenaje de cada dispositivo, periférico y consumible.
	c) Se han utilizado las herramientas necesarias para realizar las tareas de etiquetado previas al embalaje y/o almacenamiento de sistemas, periféricos y consumibles.
	d) Se han utilizado los medios auxiliares adecuados a los elementos a transportar.
	e) Se han aplicado las normas de seguridad en la manipulación y el transporte de elementos y equipos

	f) Se ha comprobado que los componentes recepcionados se corresponden con el albarán de entrega y que se encuentran en buen estado.
	g) Se han registrado las operaciones realizadas siguiendo los formatos establecidos.
	h) Se han recogido los elementos desechables para su eliminación o reciclaje

7 .TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS DEL MÓDULO

La distribución temporal de los contenidos de los módulos se realiza dividiéndolos en los 3 trimestres de la siguiente forma:

	UNIDADES DE TRABAJO	Horas.
	UT 1. PRINCIPIOS Y LEYES BÁSICAS DE LA ELECTRICIDAD. CÁLCULO DE MAGNITUDES UT 2. INSTALACIONES Y CUADRO ELÉCTRICO	130
	UT 3. UNIDADES FUNCIONALES DE UN ORDENADOR UT 4. LA PLACA BASE UT 5. COMPONENTES INTERNOS DEL ORDENADOR	25 20 20

	UT 6. CONECTORES Y CABLEADO	20
	UT 7. PERIFÉRICOS	20
	UT 8. MONTAJE DE COMPONENTES INTERNOS	30
	UT 9. MONTAJE DE COMPONENTES EXTERNOS	10
		20
	UT 10. VERIFICACIÓN Y TESTEO DE EQUIPOS	
	UT 11. IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS	25
	UT 12. IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS OPERATIVOS (II)	25
	UT 13. MANTENIMIENTO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS	15
	UT 14. ELEMENTOS CONSUMIBLES	5
		5
	UT 15: GESTIÓN LOGISTICA	5
	UT 15. TRATAMIENTO DE RESIDUOS INFORMÁTICOS	
TOTAL		375

8. UNIDADES DE TRABAJO

A continuación, se especifican los contenidos de cada unidad de trabajo.

UT 1. ELEMENTOS BÁSICOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

1. Conceptos básicos de electricidad

- Corriente eléctrica y diferencia de potencial
- Intensidad de corriente
- Resistencia eléctrica
- Circuito eléctrico
- Ley de Ohm
- Corriente continua y corriente alterna
- Pilas y batería
- Interruptores
- Pulsadores

2. Componentes electrónicos

- Resistencias
- Condensadores
- Diodos
- Transistores
- LEDs

3. Aparatos de medición

- Voltímetro
- Amperímetro
- Óhmetro
- Multímetro
- Osciloscopio

4. Circuitos integrados

UT 2. UNIDADES FUNCIONALES DE UN ORDENADOR

1. Las unidades funcionales

- Concepto de ordenador
- Concepto de unidad funcional

- Unidades funcionales de un ordenador
- Los buses de comunicación

2. La unidad de memoria

3. La unidad central de proceso

- Unidad aritmético-lógica
- Unidad de control

4. La unidad de entrada/salida

UT 3. LA PLACA BASE

1. Las unidades funcionales

- Concepto de ordenador
- Concepto de unidad funcional
- Unidades funcionales de un ordenador
- Los buses de comunicación

2. La unidad de memoria

3. La unidad central de proceso

- Unidad aritmético-lógica
- Unidad de control

4. La unidad de entrada/salida

UT 4. COMPONENTES INTERNOS DEL ORDENADOR

1. La caja del ordenador

2. La fuente de alimentación

- La fuente de alimentación AT
- La fuente de alimentación ATX
- Otros modelos de fuente de alimentación
- La fuente de alimentación en equipos portátiles
- La batería en equipos portátiles

3. La placa base

4. El microprocesador

- Los microprocesadores para sobremesa
- Los microprocesadores para portátiles

5. El sistema de refrigeración

6. La memoria RAM

- Tipos de memoria SRAM
- La memoria RAM para portátil

7. Los dispositivos de almacenamiento

- El disco duro
- La disquetera
- La unidad óptica
- Dispositivos flash
- Dispositivo de estado sólido
- Los dispositivos de almacenamiento en portátiles

8. Las tarjetas de expansión

- La tarjeta gráfica
- La tarjeta de sonido
- Otras tarjetas de expansión

UT 5. CONECTORES Y CABLEADO

1. Conexiones

- Pines y contactos
- Formatos de conexión
- Alargadores, adaptadores y hubs

2. Tipos de conectores

- DIN y Mini-DIN
- D-subminiature
- USB
- Firewire
- DVI
- HDMI
- RCA
- Jack
- RJ

3. El panel lateral de la placa

4. Los puertos serie y paralelo

5. El puerto USB

6. El puerto PS/2

7. El puerto Firewire

8. Los puertos para vídeo

- El puerto VGA
- El puerto DVI
- El puerto HDMI
- Los puertos RCA para vídeo
- El puerto S-Vídeo

9. Los puertos para audio

- El puerto Jack
- Los puertos RCA para audio
- El puerto MIDI

10. Los puertos para comunicaciones cableadas

- La conexión RJ-11
- El puerto RJ-45
- Conectores BNC
- Conectores de fibra óptica

11. Los puertos para comunicaciones inalámbricas

- El puerto WiFi
- El puerto Bluetooth- Escáner
- Tableta digitalizadora
- Webcamoth
- El puerto de infrarrojos

12. Los conectores de alimentación

13. Los conectores de controladores de disco

UT 6. PERIFÉRICOS

1. Concepto de periférico

2. Clasificación de periféricos

3. Periféricos de entrada

- Teclado
- Ratón
- Micrófono

4. Periféricos de salida

- Monitor
- Impresora
- Altavoces

5. Periféricos de comunicaciones

- Módem
- Switch
- Router
- Punto de acceso

6. Periféricos de almacenamiento

- Disco duro
- Disquetera
- Lector/grabador óptico
- Unidades flash
- Dispositivo de estado sólido

UT 7. MONTAJE DE COMPONENTES INTERNOS

1. Preparación de la caja

- Procedimiento de instalación de la fuente de alimentación
- Procedimiento de sustitución de la fuente de alimentación
- Procedimiento de instalación del sistema de refrigeración
- Procedimiento de sustitución del sistema de refrigeración

2. Instalación y sustitución de la placa base

- Procedimiento de instalación
- Instalación y cableado de la placa base
- Procedimiento de sustitución

3. Instalación y sustitución del microprocesador

- Procedimiento de instalación del microprocesador
- Procedimiento de sustitución del microprocesador

4. Instalación y sustitución de la memoria RAM

- Procedimiento de instalación de la memoria RAM
- Procedimiento de sustitución de la memoria RAM
- Instalación y sustitución de la memoria RAM en equipos portátiles

5. Instalación y sustitución del sistema de refrigeración de los componentes internos

- Procedimiento de instalación del sistema de refrigeración del microprocesador
- Procedimiento de instalación y sustitución de otros sistemas de refrigeración

6. Instalación y sustitución del disco duro

- Procedimiento de instalación del disco duro
- Procedimiento de sustitución del disco duro
- Instalación y sustitución del disco duro en equipos portátiles

7. Instalación y sustitución de las unidades ópticas

- Procedimiento de instalación de las unidades ópticas
- Procedimiento de sustitución de las unidades ópticas
- Instalación y sustitución de la unidad óptica en equipos portátiles

8. Instalación y sustitución de las tarjetas de expansión

- Procedimiento de instalación
- Procedimiento de sustitución

9. Remate del montaje

- Colocación del cableado
- Repaso de la instalación

UT 8. MONTAJE DE COMPONENTES EXTERNOS

1. Instalación y sustitución del monitor

- Procedimiento de instalación del monitor
- Procedimiento de sustitución del monitor

2. Instalación y sustitución del teclado y del ratón

- Procedimiento de instalación del teclado y del ratón
- Procedimiento de sustitución del teclado y del ratón

3. Instalación y sustitución del sistema de audio

- Procedimiento de instalación del sistema de audio del equipo
- Procedimiento de sustitución del sistema de audio del equipo

4. Instalación y sustitución de la impresora

- Procedimiento de instalación de la impresora
- Procedimiento de sustitución de la impresora

5. Instalación y sustitución del escáner

- Procedimiento de instalación del escáner
- Procedimiento de sustitución del escáner

6. Instalación y sustitución de dispositivos de almacenamiento externos

UT 9. VERIFICACIÓN Y TESTEO DE EQUIPOS

1. El POST

- La BIOS y sus funciones
- La secuencia del POST
- Notificaciones de error en el POST
- La tarjeta de diagnóstico POST

2. Herramientas de diagnóstico de hardware

- Micro-Scope
- AIDA64
- Sandra
- Open Hardware Monitor
- HWiNFO

3. Verificación y testeo de hardware

- Verificación y testeo de la fuente de alimentación
- Verificación y testeo de la placa base
- Verificación y testeo del microprocesador
- Verificación y testeo de la memoria RAM
- Verificación y testeo del sistema gráfico

4. Verificación y testeo en el arranque

- Configuraciones de la BIOS
- Verificación de voltajes y temperaturas

- Verificación y testeo de la memoria RAM
- Verificación y testeo de la placa base
- Verificación y testeo del chipset
- Verificación y testeo de las unidades de disco

5. Herramientas de diagnóstico de software

- TuneUp Utilities
- Antivirus
- Aplicaciones de uso específico para diagnóstico de software

6. Herramientas de comprobación y optimización de soportes de información

- Comprobación del estado físico del disco
- Verificación de la integridad de los datos
- Optimización del espacio en disco
- Desfragmentación del disco

UT 10. IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS

1. El software

- Concepto de software
- Software libre y propietario
- Clasificación del software

2. Licencias de software

- Tipos de licencias
- Tipos de licencias de sistemas operativos
- Distribución de licencias propietarias

3. Funciones del sistema operativo

4. Sistemas operativos actuales

- Sistemas Windows
- Sistemas Linux

- Sistemas OS
- Android
- Otros sistemas operativos

5. Virtualización

- El concepto de virtualización
- Tipos de virtualización
- Software para virtualización

6. Preparación de la instalación

- Revisión de los requerimientos de hardware
- Preparación del disco duro
- Preparación del orden de arranque
- Alimentación eléctrica del equipo

7. Instalación del sistema operativo Windows

- Requerimientos
- Situación previa
- Proceso de instalación

8. Instalación del sistema operativo Ubuntu

- Requerimientos
- Situación previa
- Proceso de instalación

UT 11. IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS OPERATIVOS (II)

1. Post-instalación del sistema

- Instalación de dispositivos
- Actualizaciones y parches
- Punto de restauración del sistema
- Usuarios del sistema

2. Gestión de discos

- Estructura física del disco
- Partición de discos
- Sistemas de archivos
- Operaciones sobre particiones
- 3. Gestión de imágenes de disco**
- Software para la gestión de imágenes de disco
- Operaciones con imágenes
- 4. Gestión de la copia de seguridad**
- Tipos de copias de seguridad
- Operaciones con la copia de seguridad
- 5. Sistemas RAID**
- Tipos de RAID

UT 12. MANTENIMIENTO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

- 1. Concepto de sistema informático**
 - ¿Qué es un sistema informático?
 - El sistema de información
- 2. Mantenimiento de sistemas**
 - Mantenimiento de sistemas informáticos
 - Mantenimiento de sistemas de información
- 3. Niveles de mantenimiento de sistemas informáticos**
 - Nivel de mantenimiento de hardware
 - Nivel de mantenimiento de software
 - Nivel de mantenimiento de documentación
 - Interacción de los niveles de mantenimiento
 - Soporte técnico
- 4. Técnicas auxiliares de mantenimiento de sistemas informáticos**
 - Mantenimiento predictivo

- Mantenimiento preventivo
- Mantenimiento correctivo
- Frecuencia del mantenimiento

5. Herramientas software para el mantenimiento preventivo

- Herramientas para dar seguridad al sistema
- Herramientas para el mantenimiento del sistema operativo
- Herramientas para mantener la información

6. Mantenimiento integral del sistema informático

- Ubicación de un equipo informático
- Frecuencia de limpieza de un equipo informático
- Mantenimiento del interior de la caja

7. Mantenimiento de periféricos y soportes de información

- Mantenimiento del teclado y del ratón
- Mantenimiento del monitor
- Mantenimiento de la impresora
- Mantenimiento de periféricos de almacenamiento y soportes de información

UT 13. ELEMENTOS CONSUMIBLES

1. Tipos de consumibles

- Consumibles de impresión
- Consumibles de energía
- Consumibles de información

2. Medidas de conservación y reciclaje de consumibles

- Conservación de consumibles de impresión
- Medidas de reciclaje de consumibles de impresión
- Conservación de consumibles de energía
- Medidas de reciclaje de consumibles de energía
- Conservación de consumibles de información

- Medidas de reciclaje de consumibles de información

3. Procedimientos de sustitución de consumibles

- Sustitución de cartuchos y carretes
- Sustitución de pilas y baterías
- Alimentación de papel y etiquetas

UT 14. GESTIÓN LOGÍSTICA TEMPORIZACIÓN

1. Finalidades del etiquetado

- Identificación del contenido de una caja
- Información técnica del producto
- Localización de un equipo en un sistema
- Identificación y seguimiento en el servicio técnico
- Control de garantía

2. Tipos de etiquetas

- Etiqueta descriptiva
- Etiqueta codificada
- Etiqueta de servicio técnico
- Etiqueta de control de garantía

3. Herramientas de etiquetado

- Impresoras de etiquetas
- Aplicadores automáticos de etiquetas
- Lectores de códigos y RFID

4. Software de etiquetado

- Aplicaciones genéricas
- Aplicaciones Wavelink®
- Aplicaciones a medida

5. Etiquetado de componentes y consumibles

- Etiquetado de cara al usuario

- Etiquetado interno
- Etiquetado extra del producto

6. Embalaje de componentes informáticos

- Preparación de la caja
- Protección contra cargas electrostáticas
- Protección contra roces y suciedad
- Protección contra la humedad
- Protección contra golpes y vibraciones

7. Precauciones en el traslado de sistemas microinformáticos

UT 15. TRATAMIENTO DE RESIDUOS INFORMÁTICOS

1. Residuos informáticos

- Normativa sobre la gestión de residuos informáticos
- Obligaciones de los productores
- Obligaciones de distribuidores y usuarios
- Entrega de RAEE

2. El ciclo del reciclado

3. Tecnologías de reciclaje

- Técnicas de reciclaje
- Fases del proceso de reciclaje

4. Residuos informáticos

- Papel y cartón
- Plásticos
- Vidrio
- Metales y circuitos
- Pilas y baterías
- Espumas
- Tintas y cartuchos

9. EDUCACIÓN EN VALORES.

Los temas transversales deben tener una presencia significativa en estas materias de iniciación profesional.

Respecto a la *Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos*, es evidente que las alumnas no llegan a estas materias en igualdad de condiciones que los alumnos. Su contacto previo con herramientas y máquinas, por ejemplo, es previsiblemente menor. Las materias optativas de iniciación profesional pueden, y deben, contribuir a reducir estas diferencias suscitando el interés de las alumnas y de los alumnos hacia el trabajo y aumentando la confianza en sus propias posibilidades para afrontar satisfactoriamente este campo. Estos propósitos requieren actuaciones en dos planos:

A nivel de contenidos de enseñanza, por un lado, acentuando otras dimensiones distintas de la estrictamente técnica, resaltando, por ejemplo, los aspectos sociales que reviste todo proceso de resolución técnica de problemas.

A nivel metodológico por otro, lo cual supone cuidar aspectos como:

- Tener el mismo nivel de expectativas de las chicas que de los chicos.
- Dedicar la misma atención a ambos sexos.
- Evitar una actitud protectora hacia las chicas.
- Asignar a las chicas puestos de responsabilidad en igual medida que a los chicos.

Igualmente, la *Educación ambiental* tiene una presencia importante en estas materias, desarrollada en varias direcciones:

En los contenidos de enseñanza, al introducir en los contenidos el análisis y la valoración crítica del impacto medioambiental de la utilización de la electricidad y la electrónica en nuestro entorno cotidiano.

En los comportamientos de aula, potenciando actitudes personales de aprovechamiento de material y utilización, en lo posible, del material de desecho en la realización de otros montajes eléctricos o electrónicos.

La *Educación para la salud* es otro de los temas transversales a los que contribuyen las materias de diseño especial, principalmente a través del desarrollo de la atención y respeto de las normas de seguridad en el manejo de los útiles y herramientas. No hay que tener fuera del alcance los alumnos/as las herramientas que puedan suponer un riesgo, sino educarlos en la observación de precauciones de uso de las mismas.

La *Educación del consumidor* reviste una notoria importancia en esta materia por ser la electrónica de consumo uno de los sectores de mayor auge y tecnificación en las empresas del sector. Se fomentará el consumo responsable en este tipo de productos sin dejarse llevar por la publicidad y eligiendo siempre según las necesidades de cada situación.

La *Educación para la paz* se enmarca en el clima de cooperación y ayuda que debe fomentarse en el aula, desarrollando capacidades para repartirse tareas, asumir responsabilidades y resolver conflictos, aspectos presentes en el trabajo en equipo, como forma de agrupamiento que se requerirá para algunas actividades que se desarrollen en el aula-taller.

10.EVALUACIÓN

1. La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional de grado básico tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.

2. Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación.

El alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional de Grado Básico podrá promocionar a segundo curso cuando el número de horas de los módulos profesionales asociados a estándares de competencia y el módulo de Itinerario personal para la empleabilidad de primer curso no superados no exceda el 20 por ciento del horario semanal, es decir, 6 horas semanales.

Además, deberá obtener una evaluación positiva en al menos uno de los dos ámbitos comunes del primer curso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

El proceso de evaluación, ha de ser continuo a lo largo del proceso educativo, y debe abarcar una evaluación **inicial** al finalizar el primer mes, una evaluación **formativa**, a través de la cual se obtiene información constante de carencias y progresos de los alumnos, y una evaluación **sumativa**, con la cual se pretende analizar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

La evaluación de aquellos alumnos que no hayan perdido la evaluación continua, atenderá a los siguientes criterios:

- La calificación del módulo profesional se establecerá mediante la **media ponderada** de las notas de cada uno de los **resultados de aprendizaje** (RA) que se hayan superado. Cada RA tiene un peso específico en el módulo, como se muestra en la tabla de los RA.
- Se podrá calcular la media de un módulo cuando haya un RA pendiente de superar, siempre que este RA pendiente de superar no influya críticamente en la globalidad de las competencias del ciclo. Esto no aplicará a los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua. A tales efectos, se consideran críticos los RA 1, RA 2, RA3, RA 4 y RA5.

- Cada unidad de trabajo tendrá un peso específico en la calificación final del módulo, en función de los pesos asociados a los porcentajes de cada uno de los RA a cuya consecución se contribuye en la unidad.
- Para el cálculo de las notas de cada evaluación, se extrapolarán los porcentajes de las unidades correspondientes a la evaluación, al 100%, sin que ello implique la consecución de RA que aún no han sido evaluados en su totalidad.

A continuación, se exponen los procedimientos e instrumentos utilizados en esta programación para evaluar cada uno de los RA:

- Los ejercicios y resto de trabajos prácticos, elaborados tanto de forma individual como en grupo, asociados a los RA. En total, su ponderación será del 70%. La nota mínima para que haga media con los demás instrumentos ha de ser de 4.
- Las pruebas objetivas tanto escritas como de carácter práctico para la evaluación de resultados de aprendizaje específicos. Su ponderación sobre la calificación final será del 30% para cada RA asociado. Como mínimo se realizará una prueba por cada dos unidades de trabajo, aunque se intentará evaluación. La nota mínima para que haga media con los demás instrumentos ha de ser de 4.

Las características de las calificaciones obtenidas serán las siguientes:

- Las calificaciones parciales tendrán una cuantificación numérica entre 1 y 10 con 2 decimales.
- La calificación de la evaluación y la final tendrá una cuantificación numérica entre 1 y 10, sin decimales.
- Se considerarán como positivas las comprendidas entre 5 y 10, y negativas las restantes.
- La calificación de cada evaluación será la media ponderada de las notas obtenidas pruebas parciales realizadas, así como de todos los trabajos y ejercicios entregados por el alumno.

- Al final de cada evaluación el alumno que tenga un resultado negativo dispondrá de un examen de recuperación de todos los contenidos de la evaluación.
- Una vez realizadas las recuperaciones de cada una de las evaluaciones no habrá ninguna otra prueba destinada a la recuperación parcial o total del módulo.
- La calificación final del módulo será calculada como la media aritmética (sin decimales) de la obtenida en las tres evaluaciones. Para aprobar el módulo la nota media deberá ser igual o superior a 5, en otro caso el alumno/a no superará el módulo.

A partir de estos procedimientos e instrumentos se evaluará primeramente **cada unidad de trabajo**, a continuación, **cada RA** y, finalmente, **el módulo** completo.

El módulo profesional se calificará mediante un **entero** entre 1 y 10 puntos obtenido a partir de las calificaciones de las unidades de trabajo, siendo el peso de cada una de ellas, proporcional al número de sesiones dedicadas a la misma sobre el total de sesiones del curso. El módulo estará superado cuando su calificación sea igual o superior a 5 puntos.

En el supuesto de que los criterios de evaluación de una unidad no estén superados, se establecerán los mecanismos de recuperación en función de las causas que han motivado esos resultados. Estos mecanismos consistirán principalmente en una serie de actividades de refuerzo, enfocadas a aquellos resultados de aprendizaje no superados y que, además, se consideran necesarios para el desarrollo de las siguientes unidades.

EVALUACIÓN FINAL Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

A lo largo del curso, tendrán lugar 3 evaluaciones parciales, las cuales formarán parte de la evaluación ordinaria. Los alumnos que al finalizar la evaluación ordinaria hayan obtenido calificación positiva en todos los RA, habrán aprobado el módulo.

A principios del mes de junio, tendrá lugar la primera evaluación ordinaria del módulo, y todos aquellos alumnos que no hayan obtenido calificación positiva en todos los RA, realizarán una prueba para superar el módulo. La prueba estará dividida en varias partes, debiendo cada alumno realizar únicamente las partes correspondientes a los RA no superados a lo largo del curso. Las características de la prueba serán las siguientes:

- Prueba objetiva de carácter teórico práctico con contenidos diferenciados para cada uno de los cuatro RA. La prueba contendrá preguntas tipo test, preguntas de respuesta corta y supuestos prácticos a realizar en ordenador.
- El valor de la prueba objetiva será un 100%, sobre los RA afectados.

La evaluación extraordinaria se realizará en la semana correspondiente de las evaluaciones extraordinarias de junio, estando convocados todos los alumnos que no hayan superado el módulo en la evaluación ordinaria. Las características de la prueba serán las siguientes:

- Prueba objetiva de carácter teórico práctico con una duración de 3 horas. Los contenidos serán los correspondientes a todos los RA del módulo, para todos los alumnos, independientemente de que hubieran superado algún RA con anterioridad (no se guarda la nota). La prueba contendrá preguntas tipo test, preguntas de respuesta corta y supuestos prácticos a realizar en ordenador.
- El valor de la prueba objetiva será del 100% sobre la nota final.

11. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El artículo 91 de la LOE establece entre las funciones del profesorado, tanto la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, como la evaluación del proceso de enseñanza. Queda claro que tan importante es evaluar al alumno, como la efectividad del proceso de enseñanza que se le aplica. En este punto, se abordan las líneas de actuación que se trabajarán en la programación a lo largo del curso. Se proponen, por tanto, una serie de mecanismos que sirvan para poder evaluar de forma viable el proceso de enseñanza. A continuación, se detallan los mecanismos

que se pondrán en marcha, indicando también en qué momento lo hará cada uno de ellos.

Se elaborarán informes de autoevaluación por parte del propio docente, al final de cada unidad de trabajo, en los que analizará si los contenidos y los tiempos han sido los más adecuados, o por el contrario han tenido que ser modificados en el transcurso de la unidad o será conveniente que se haga para el próximo curso académico. A continuación, se muestra un ejemplo:

Además, al final de cada trimestre, se entregarán cuestionarios de opinión sobre la labor del docente, que serán cumplimentados por los alumnos. Aunque esta medida no suele tener muy buena acogida por parte del docente, en ocasiones puede resultar muy beneficiosa para corregir modos de actuación. En la siguiente página, se muestra un ejemplo de encuesta de satisfacción a los alumnos, del mismo tipo de las que serán utilizadas.

Los miembros del departamento, también deberán de realizar una evaluación de la práctica docente, tras la finalización de cada trimestre, se establecerán reuniones para la puesta en común de las deficiencias que hayan podido detectarse en el proceso educativo durante el último período.

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los casos de ACNEE será preciso establecer alternativas para aquellos alumnos que no consigan los objetivos de la actividad y para los que alcancen con holgura los objetivos previstos.

En el contexto de evaluación continua, cuando el progreso de algunos alumnos/as no responda a los objetivos programados, se adoptarán medidas para adaptar el currículo a las necesidades especiales de algunos alumnos/as y así alcanzar los contenidos básicos:

- Distinguir los contenidos prioritarios de los complementarios o de ampliación.
- Graduar la dificultad de los aprendizajes para conseguir un desarrollo real de sus capacidades (ya que los conceptos demasiado complejos pueden no interesarle o no comprenderlos y no se contribuye a ese desarrollo).
- Alternativas en la metodología aplicada y uso de materiales didácticos alternativos, digitales, multimedia o documentos adaptados por el profesor.
- Guiar el proceso de solución aportando instrucciones, pero sin impedir el desarrollo de su capacidad creativa ni la necesaria autonomía e implicación en el proceso.

Por otra parte, los alumnos diagnosticados como ACNEE precisan de las correspondientes adaptaciones curriculares, teniendo en cuenta que la Formación Profesional no contempla la aplicación de adaptaciones significativas que modifiquen los criterios de evaluación:

- Atención individualizada.
- Metodología inductiva.
- Agrupamientos flexibles para lograr una atención personalizada,
- Resolución de prácticas elementales de sistemas operativos.
- Fomento de relaciones interpersonales.
- Actividades de apoyo para incentivar la motivación y mejorar los hábitos de trabajo.
- Actividades de apoyo para mejorar su integración socio afectiva-aula.
- Actividades de mediación y coordinación para favorecer la participación de las familias.

Principios de actuación con ACNEE

Los principios psicopedagógicos generales de intervención educativa con ACNEE, inspirados en la legislación vigente y en el modelo de Educación Especial Integrada en una modelo de escuela inclusiva, son:

- Principio de normalización: necesidad de utilizar los recursos ordinarios del Sistema Educativo en el mayor grado posible, desarrollándose el proceso educativo en un ambiente lo menos restrictivo posible y teniendo como referencia el currículo oficial.
- Principio de integración escolar: escolarización de ACNEES se realizará en centros ordinarios. La obligatoriedad de que los centros ordinarios dispongan de documentos, programas, medidas pedagógicas y organizativas para atender adecuadamente a las necesidades educativas especiales de estos alumnos.
- Principio de sectorización: alude a que los apoyos y servicios que necesite el alumno los recibirá en su ambiente natural, es decir, allí donde se produzca la necesidad.
- Principio de individualización: la atención educativa se centrará en las características y necesidades individuales de los alumnos, adaptando el marco curricular y proporcionando los recursos materiales, espaciales y personales que sean necesarios. En cualquier caso, la respuesta educativa vendrá determinada por las necesidades detectadas en la evaluación psicopedagógica.

Principios de actuación específica:

- El proceso educativo de los alumnos tenderá al desarrollo de las capacidades establecidas en los objetivos generales de las respectivas etapas educativas.
- Reconocimiento de las personas, su individualidad y originalidad.
- Respeto a la individualidad, la atención y adecuación a los ritmos personales.
- Proporcionar al alumnado experiencias que se construyan a partir de su competencia inicial y que responden a las necesidades de su aprendizaje,

- Educación adaptada que suponga una modificación del ambiente de aprendizaje para responder de forma efectiva a las diferencias del alumnado, así como el desarrollo de sus capacidades para que aprenda en esos ambientes.
- Dar respuestas educativas adaptadas a las características individuales del alumnado, referidas a capacidades, motivaciones, intereses, estilos de aprendizaje, etc.
- Ofrecer una cultura común, pero resaltando las peculiaridades del alumnado con el convencimiento de que estas peculiaridades son muy distintas y diversas.
- Adoptar una metodología en el aula que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad (actividades abiertas con diferentes grados de dificultad, proyectos, aprendizaje cooperativo, etc.)
- Partir de una evaluación inicial del alumno en cada núcleo de aprendizaje, que permita valorar sus conocimientos previos para facilitar la significatividad de los nuevos contenidos a aprender.
- Situar al alumno con aquellos compañeros y en los grupos en los que mejor pueda trabajar.
- Introducir métodos y técnicas de enseñanza-aprendizaje específicos en determinados contenidos.
- Utilizar técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación distintos a los del grupo de referencia.
- Introducir actividades individuales para el desarrollo de contenidos y objetivos específicos.
- Comenzar los procesos de adaptación cambiando la temporalización de los objetivos y criterios de evaluación.
- Flexibilizar la metodología: trabajar combinando distintos tipos de lenguajes y diversidad de estrategias: simbólicas, plásticas, auditivas, visuales, táctiles, etc.
- Metodología activa, participativa y funcional.

- Globalidad y funcionalidad de los aprendizajes.
- Trabajar intensamente el reforzamiento positivo y la motivación.
- Flexibilidad en la consecución de los objetivos.
- Colaboración y participación de los diferentes integrantes de la comunidad educativa.
- Partir de planteamientos realistas y de intereses vinculados al ámbito práctico.
- Coordinación y coherencia en las actuaciones derivadas de las propuestas curriculares.
- Sistemática en la planificación, seguimiento y evaluación de las actuaciones.

Criterios y procedimientos para elaborar las adaptaciones curriculares.

Procedimientos:

La estrategia para elaborar las adaptaciones curriculares está diseñada como una secuencia de preguntas sobre la que el profesorado debe volver repetidas veces hasta que el alumno aprende el contenido deseado en el nivel esperado y alcance satisfactoriamente un objetivo educativo propuesto.

La estrategia consta de cinco preguntas que deben formularse secuencialmente.

1. ¿Qué es exactamente lo que el alumno no consigue hacer y que su profesor quisiera lograr?; esto es, ¿cómo detectar qué objetivo debería trabajar el alumno? En esta pregunta se hace referencia a la reflexión sobre qué enseñar.
2. ¿Cuáles son los contenidos que, siendo necesarios para alcanzar ese objetivo, ya posee el alumno?, es decir, ¿cuál es el punto de partida para la ayuda? En este caso se hace énfasis sobre la necesidad de la evaluación como un proceso ligado a la enseñanza y, como tal, sobre la evaluación inicial para conseguir una enseñanza justa desde el momento.

3. De los siguientes pasos para ayudar al alumno a alcanzar ese objetivo ¿cuál es el más estratégico?; es decir, ¿cuál es el primer paso en la secuencia de los aprendizajes que conducen hacia la consecución del objetivo? Aquí se hace referencia a la pregunta de cuándo enseñar.
4. ¿Cuáles son las decisiones metodológicas más adecuadas al alumno para ayudarles a dar ese paso? En este caso se reflejan las cuestiones relativas a la pregunta cómo enseñar.
5. ¿La ayuda que se le ha dado ha permitido al alumno dar ese paso hacia el objetivo? Esta quinta pregunta nos recuerda la necesidad de una evaluación sumativa, que permite discernir lo que él ha aprendido y cómo lo ha aprendido, como base para la adaptación de las decisiones tomadas anteriormente o para la continuación del proceso hasta la consecución del objetivo esperado.

Criterios:

- Adaptaciones curriculares de aula:
 - Que todo el alumnado del grupo clase tenga el tratamiento adecuado a sus características.
 - Todos los tratamientos diferenciados se recojan en la programación.
 - Crear las condiciones necesarias: desarrollo simultáneo de diferentes programas en el aula, utilización de diferentes metodologías, seguimiento de cada alumno.
- Adaptaciones curriculares de acceso: se realiza una adaptación en la comunicación, el tiempo, el equipamiento/recursos, espacios/aspectos físicos y elementos humanos/organización.
 - Modificación o provisión de recursos espaciales, sonorización, luminosidad.

- Adaptación de materiales de uso común o provisión de instrumentos específicos
 - Aprendizaje de sistemas de comunicación complementarios, aumentativos o alternativos del lenguaje oral.
 - Ayudas técnicas y tecnológicas.
 - Recursos espaciales, materiales y personales.
- Adaptaciones en los elementos básicos del currículo (no significativas - modifican elementos no prescriptivos del currículo y es una estrategia fundamental para conseguir la individualización de la enseñanza, teniendo un carácter preventivo y compensador):
 - Utilización de metodología con la que más fácilmente los alumnos puedan desarrollar las capacidades enunciadas en los objetivos generales de la etapa.
 - Facilitación de información para iniciar la secuencia de aprendizaje.
 - Selección de actividades basadas en los intereses y motivaciones del alumno; la funcionalidad de los aprendizajes que se pretenden desarrollar; momento evolutivo e historia académica del alumno; disponibilidad de medios y recursos en el centro y el aula:
- Recursos adaptados a las necesidades de los alumnos.
 - Adecuación de los espacios para el trabajo en grupo e individual.
 - Adaptación de estrategias e instrumentos de evaluación.
 - Adaptaciones en los elementos básicos del currículo (significativas - modificaciones que, previa evaluación psicopedagógica, afectan a los elementos prescriptivos del currículo oficial al modificar objetivos generales de etapa, contenidos básicos y nucleares y los criterios de evaluación) NO PROCEDE EN FP.

13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Este apartado queda pendiente de programar actividades a lo largo del curso de acuerdo con el departamento didáctico.

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS. USO DE LAS TIC.

Se hará uso de los siguientes:

- Presentaciones entregadas a los alumnos por el profesor, con los aspectos más relevantes.
- Aula Virtual Murciaeduca, a través del cual se realizarán entregas de documentos de estudio por parte de profesor, así como tareas entregables por parte de los alumnos.
- Videotutoriales Youtube, relacionadas con las materias estudiadas.
- Uso de buscadores de internet, como <http://www.google.es>, con el cual los alumnos realizan tareas de investigación, de manera frecuente.
- PCs suministrados por la Consejería de Educación.
- PROYECTOR.
- Conexión a Internet de banda ancha.

15. ANEXO MEDIDAS CONFINAMIENTO

Ante cualquier situación eventual de confinamiento similar a las producidas en cursos anteriores, se garantizará que todos los alumnos tendrán acceso a una enseñanza de calidad en modo remoto desde sus domicilios, para lo cual se dispondrá de:

- Portátiles con conexión a Internet prestados por el IES a las familias sin recursos.

- Videoconferencias diarias en el horario del módulo, a la que deberán asistir todos los alumnos.
- Entrega de tareas a través del Aula Virtual Murciaeduca.
- Realización de pruebas objetivas de forma remota.

Programación Docente del Departamento de Tecnología

Curso 2025-2026

I.E.S. "Las Salinas del Mar Menor"

"OPERACIONES AUXILIARES PARA LA CONFIGURACIÓN Y LA EXPLOTACIÓN"

Título: Profesional Básico en Informática de Oficina

Nivel: Formación Profesional Básica

Familia: Informática y comunicaciones

Curso: Primero

Horas semanales: 7

MODELO CONCENTRADO

Profesor: Leal Ruiloba, Pablo

Especialidad: Sistemas y aplicaciones informáticas

Índice

1. MARCO LEGAL	3
2. UNIDADES DE COMPETENCIA	3
3. OBJETIVOS	3
3.1. Objetivos generales.....	3
3.2. Resultados de Aprendizaje.....	5
3.3. Objetivos relacionados con los elementos comunes del currículo	6
4. CONTENIDOS	7
4.1. Contenidos del módulo	7
4.2. Contenidos relacionados con los elementos comunes del currículo	8
4.3. Temporalización	9
5. METODOLOGÍA.....	9
5.1. Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional	9
5.2. Estrategias de enseñanza y aprendizaje	10
5.3. Actividades	11
5.4. Materiales y recursos didácticos.	13
5.5. Medidas para fomentar el hábito por la lectura y la expresión en público	13
5.6. Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes.....	13
5.7. Apoyos ordinarios del profesorado.....	14
6. EVALUACIÓN	14
6.1. Características generales del proceso de evaluación.....	14
6.2. Criterios de Evaluación.....	15
6.3. Indicadores de Evaluación. Relación con Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	16
6.4. Mínimos exigibles	20
6.5. Instrumentos de evaluación	21
6.6. Criterios de calificación	21
6.7. Recuperación de evaluaciones	21
6.8. Características de la prueba extraordinaria	22
6.9. Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en su caso.....	22
6.10. Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente.....	23
7. CONTRIBUCIÓN DE LAS TIC AL DESARROLLO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE.....	24
7.1. Aplicación de las técnicas sobre información y comunicación.....	25
7.2. Software específico del módulo profesional	25
Software libre y/o gratuito	26
Software con licencia.....	26
8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	26
8.1. Aspectos generales sobre alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo.....	27
8.2. Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior	27

8.3.	Medidas de atención a la igualdad de oportunidades	27
8.4.	Atención a alumnos extranjeros.....	28
8.5.	Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales.....	28
8.6.	Atención a alumnos con necesidades educativas especiales	28
9.	CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.....	29

1. MARCO LEGAL.

El módulo de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación” forma parte del segundo curso del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, cuya programación docente está desarrollada en base a la siguiente normativa:

- **Normativa de ámbito educativo general:**
- **Real Decreto 83/1996, de 26 de enero**, que aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. Decreto 334/2011, de 30 de diciembre, que regula los Centros Integrados de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, modificando el Decreto 56/2008.
- **Orden de 29 de junio de 1994** por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los institutos de Educación Secundaria. Normativa específica de la formación profesional:
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. • **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, que establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo (aplicable únicamente a los módulos de segundo curso durante 2024-2025).
- **Resolución de 5 de julio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, que dicta instrucciones para la organización de los ciclos formativos de grado básico en la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023.
- **Resolución de 5 de julio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, que dicta instrucciones para la organización de los ciclos formativos de grado medio y superior en la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023.
- **Orden de 1 de junio de 2006**, que regula el procedimiento para garantizar la objetividad en la evaluación de los alumnos de Educación Secundaria y Formación Profesional de Grado Superior.
- **Instrucciones de inicio de curso.**
- **Agenda 2030** – Marco estratégico europeo de educación y el Mecanismo de Recuperación y Resiliencia, que debe incorporarse de forma transversal en la formación profesional, promoviendo valores como sostenibilidad, digitalización, igualdad de género, innovación, salud mental, prevención de riesgos laborales, entre otros. Instrucciones de inicio de curso.
- **Resolución de 30 de julio de 2025 de la Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente**, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación y organización de los ciclos formativos de Grado Básico en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del sistema de Formación Profesional.
- **Decreto 12/2015, de 13 de febrero**, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título Profesional Básico en

Informática de Oficina, entre otros doce ciclos formativos más, en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

- **Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo**, por el que se establece el Título Profesional Básico en Informática de Oficina y se fijan sus enseñanzas mínimas, entre otros seis Títulos más.
- **Orden ECD/1633/2014, de 11 de septiembre**, por la que se establece el currículo de siete ciclos formativos de formación profesional básica en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

2. UNIDADES DE COMPETENCIA.

Conforme al **apartado 6** correspondiente al **Anexo VII del Real Decreto 356/2014**, el módulo profesional de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación” se corresponde con la Unidad de Competencia UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación.

3. OBJETIVOS.

3.1. Objetivos generales.

Conforme al **apartado 3.1** correspondiente al **Anexo VII del Real Decreto 356/2014**, los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes. Señalamos en negrita aquellos a los que se contribuye a alcanzar desde este módulo:

- Instalar aplicaciones informáticas, integrándolas en el sistema operativo y red de la oficina, para su uso en red en el tratamiento e impresión de datos, textos y presentaciones y su posterior archivado.**
- Utilizar las aplicaciones informáticas para tratamiento de texto y hojas de cálculo aplicando procedimientos de escritura al tacto con exactitud y rapidez, utilizando un sistema de grabación seguro.**
- Desarrollar actividades de registro y encuadernación de documentos.
- Ensamblar y conectar componentes y periféricos utilizando las herramientas adecuadas, aplicando procedimientos y normas, para montar sistemas microinformáticos y redes e interpretando y aplicando las instrucciones de catálogos de fabricantes de equipos y sistemas.
- Sustituir y ajustar componentes físicos y lógicos para mantener sistemas microinformáticos y redes locales, aplicando técnicas de localización de averías sencillas en los sistemas y equipos informáticos siguiendo pautas establecidas para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- Identificar y aplicar técnicas de verificación en el montaje y el mantenimiento siguiendo pautas establecidas para realizar comprobaciones rutinarias.
- Ubicar y fijar canalizaciones y demás elementos de una red local cableada, inalámbrica o mixta, aplicando procedimientos de montaje y protocolos de calidad y seguridad, para instalar y configurar redes locales.
- Aplicar técnicas de preparado, conformado y guiado de cables, preparando los espacios y manejando equipos y herramientas para tender el cableado en redes de datos.
- Reconocer las herramientas del sistema operativo y periféricos manejándolas para realizar configuraciones y resolver problemas de acuerdo a las**

instrucciones del fabricante.

- j) Elaborar y modificar informes sencillos y fichas de trabajo para manejar aplicaciones ofimáticas de procesadores de texto.**
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.**
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.**
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.**
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.**
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.**
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.**
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.**
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.**
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.**
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.**
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.**
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.**
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.**
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.**
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio**

ambiente.

- y) **Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.**
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.2. Resultados de Aprendizaje.

El objetivo del módulo de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación” es el de conseguir que los alumnos, al finalizar dicho módulo, posean las siguientes habilidades, recogidas en el **apartado 3.3** correspondiente al **Anexo VII** del **Real Decreto 356/2014**:

Resultados de Aprendizaje	Ponderación
RA1: Configura equipos informáticos para su funcionamiento en un entornomonousuario, identificando la funcionalidad de la instalación.	30%
RA2: Configura equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno de red, identificando los permisos del usuario.	30%
RA3: Utiliza aplicaciones de un paquete ofimático, relacionándolas con sus aplicaciones.	20%
RA4: Emplea utilidades proporcionadas por Internet, configurándolas e identificando su funcionalidad y prestaciones.	20%

3.3. Criterios de evaluación para los distintos RA.

Criterios de evaluación para el RA1	
%CE	Criterio de evaluación
20%	a) Se han configurado los parámetros básicos de la instalación.
10%	b) Se han aplicado las preferencias en la configuración del entorno personal.
10%	c) Se han utilizado los elementos de la interfaz de usuario para preparar el entorno de trabajo.
10%	d) Se han reconocido los atributos y los permisos en el sistema de archivos y directorios.
10%	e) Se han identificado las funcionalidades para el manejo del sistema de archivos y periféricos
20%	f) Se han utilizado las herramientas del sistema operativo para explorar los soportes de almacenamiento de datos.
20%	g) Se han realizado operaciones básicas de protección (instalación de antivirus, realización de copias de seguridad, entre otras).

Criterios de evaluación para el RA2	
%CE	Criterio de evaluación
10%	a) Se han aplicado preferencias en la configuración del entorno personal.
20%	b) Se han configurado y gestionado cuentas de usuario.
10%	c) Se ha comprobado la conectividad del servidor con los equipos del cliente.
10%	d) Se han utilizado los servicios para compartir recurso.
20%	e) Se han asignado permisos a los recursos del sistema que se van a compartir
10%	f) Se ha accedido a los recursos compartidos.
20%	g) Se han aplicado normas básicas de seguridad sobre recursos compartidos

Criterios de evaluación para el RA3	
%CE	Criterio de evaluación
5%	a) Se han descrito las funciones y características de un procesador de textos relacionándolas con los tipos de documentos a elaborar.
10%	b) Se han utilizado los procedimientos de creación, modificación y manipulación de documentos utilizando las herramientas del procesador de textos.
20%	c) Se ha formateado un texto mejorando su presentación utilizando distintos tipos de letras y alineaciones.
5%	d) Se han utilizado las funciones para guardar e imprimir documentos elaborados.
20%	e) Se han realizado operaciones básicas para el uso de aplicaciones ofimáticas de hoja de cálculo y base de datos, sobre documentos previamente elaborados.
20%	f) Se han identificado las funciones básicas una aplicación para presentaciones.
20%	g) Se han elaborado presentaciones multimedia aplicando normas básicas de composición y diseño.

Criterios de evaluación para el RA4	
%CE	Criterio de evaluación
10%	a) Se han utilizado las herramientas para la navegación por páginas web reconociendo la estructura de Internet.
15%	b) Se ha personalizado el navegador adecuándolo a las necesidades establecidas.
15%	c) Se ha transferido información utilizando los recursos de Internet para descargar, enviar y almacenar ficheros.
15%	d) Se han identificado los medios y procedimientos de seguridad durante el acceso a páginas web describiendo los riesgos y fraudes posibles.
10%	e) Se han descrito las funcionalidades que ofrecen las herramientas de correo electrónico.
10%	f) Se ha creado una cuenta de correo a través de un servidor web que proporcione el servicio.
15%	g) Se han utilizado otros servicios disponibles en Internet (foro, mensajería instantánea, redes p2p, videoconferencia; entre otros).
10%	h) Se han configurado las opciones básicas de las aplicaciones.

3.4. Objetivos relacionados con los elementos comunes del currículo.

Procedemos a continuación a definir los objetivos relacionados con la Educación en Valores, las TIC y los Riesgos Laborales.

Con respecto a la **Educación en Valores (EV)**:

- 1) Concienciar a los alumnos en el acceso reservado y la protección de los datos confidenciales de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.
- 2) Habituarse a los alumnos al uso del software legal, el software libre y las demos, en contra de la piratería informática.
- 3) Propiciar a los alumnos una compra útil y hábitos saludables de consumo, acorde a las necesidades reales y el presupuesto disponible.
- 4) Familiarizar a los alumnos en el reciclaje de los materiales obsoletos en los sitios especiales destinados específicamente para tal menester.
- 5) Fomentar a los alumnos el uso de cartuchos de tinta y tóneres reciclados.
- 6) Crear hábitos en los alumnos sobre el uso sistemático del correo electrónico y de documentos en formato electrónico para evitar el consumo de papel.

Con respecto a las **TIC**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la búsqueda de información por su propia cuenta a través de Internet mediante navegadores y buscadores web.
- 2) Familiarizar a los alumnos en las técnicas de filtrado de información de los buscadores web, descartando la que no sea útil.
- 3) Crear hábitos en los alumnos sobre el uso del correo electrónico, las conversaciones online y las videoconferencias, como medios de comunicación.
- 4) Habituar a los alumnos al uso de un grupo de correo, relacionado con el módulo programado, para comunicarse entre ellos y compartir documentos en formato electrónico.
- 5) Fomentar en los alumnos la realización de sus trabajos en formato electrónico y su envío al aula virtual y/o correo electrónico del profesor.
- 6) Propiciar en los alumnos el uso de un foro de discusión, relacionado con el módulo programado.

Con respecto a los **Riesgos Laborales (RL)**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la realización de una serie de ejercicios físicos recomendados para evitar la actividad sedentaria.
- 2) Familiarizar a los alumnos en la adopción de una postura corporal adecuada a la hora de sentarse y el uso de un mobiliario ergonómico para evitar posibles lesiones y dolores cervicales y/o lumbares.
- 3) Habituar a los alumnos al uso de dispositivos señaladores de mano (ratón, etc.) ergonómicos para evitar el síndrome del túnel carpiano.
- 4) Fomentar en los alumnos la realización de pequeños descansos ante la exposición prolongada delante del monitor para evitar un cansancio visual y una posible pérdida de agudeza visual.

4. CONTENIDOS.

4.1. Contenidos del módulo.

El **Decreto 12/2015**, en el **apartado a** de su **anexo XIII**, establece los contenidos del módulo. Así pues, para la adquisición de los resultados de aprendizaje, se establecen las siguientes Unidades de Trabajo con sus contenidos:

Nº	Unidades de Trabajo
1	Utilización de aplicaciones de un paquete ofimático. • Funcionalidades y uso de un procesador de textos. • Aplicación de formato a documentos. • Formatos de letras: negrita, cursiva y subrayado. • Tamaños y tipo de fuentes. • Numeración, viñetas, tabulaciones y alineación de párrafos, entre otros. • Insertar objetos gráficos en los documentos. • Configuración de página. • El corrector ortográfico. • Funcionalidades y uso de otras aplicaciones ofimáticas (hoja de cálculo, base de datos y presentaciones, entre otros). • Software libre. Manejo de aplicaciones ofimáticas de software libre. • Manejo de aplicaciones en la “nube”.

	Herramientas de intercambio de información.
2	Configuración de equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno monousuario. - Sistemas operativos actuales: Requisitos técnicos del sistema operativo. - Características y funciones fundamentales de un sistema operativo. - La interfaz gráfica de usuario, el escritorio. - Realización de tareas básicas sobre sistemas operativos: Los recursos del sistema. - Estructura del árbol de directorios. - Gestión del sistema de archivos. - Sistemas de archivos, directorio, atributos y permisos. - Operación con archivos: nombre y extensión, comodines, atributos, tipos. - Operaciones más comunes con directorios. - Gestión de archivos y carpetas: funciones básicas de exploración y búsqueda. - Arranque y parada del sistema. Sesiones. - Configuración de las preferencias de escritorio. - Administración: Gestión de perfiles de usuarios. Contraseñas. - Compartición de recursos. - Utilización de periféricos. Configuración de periféricos.
3	Configuración de equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno de red. - Gestión de usuarios y grupos: Cuentas y grupos. - Tipos de perfiles de usuario. - Usuarios y grupos predeterminados y especiales del sistema. - Gestión de los recursos compartidos en red: Permisos y derechos. - Compartir archivos y directorios a través de la red. - Configuración de permisos de recurso compartido. - Configuración de impresoras compartidas en red. - Acceso a recursos compartidos. - Dispositivos con conexión inalámbrica a la red y al equipo.
4	Utilización de aplicaciones de Internet. - Características y usos de Internet. - Navegación por la Web: descripción, configuración y funcionamiento del navegador. - Buscadores: características y usos. - Correo electrónico: funcionalidades y tipos. - Mensajería instantánea: tipos y características. - Videoconferencia: características. - Foros: tipos y características. - Almacenamiento en la “nube”. - Herramientas y usos de los servicios de Internet.: servicios p2p.

4.2. Temporalización.

El **Decreto 12/2015**, en el **apartado b** de su **anexo XIII**, establece que el módulo de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación” tiene una

duración de **260 horas de las cuales 80 serán desarrolladas en la FE. (7 horas semanales).**

Estas horas serán distribuidas en la siguiente tabla conforme a sus Unidades de Trabajo. Para la 1ª evaluación dispondremos de 60 horas lectivas y 61 horas lectivas para la 2ª evaluación y 59 en la tercera evaluación.

Se ha de tener en cuenta que, en realidad, las sesiones son de 55 minutos de duración y que en la 3ª evaluación los alumnos tendrán clases lectivas hasta el 18 de junio de 2025.

5. UNIDADES DE TRABAJO

En este apartado podemos ver las unidades de trabajo con los RA y sus CE junto los instrumentos de evaluación en cada unidad de trabajo.

Nº	Unidades de Trabajo	RA	% de RA en la UT	Nº Sesiones
1ª Evaluación				
1	Utilización de aplicaciones de un paquete ofimático.	2	100%	60
2ª Evaluación				
2	Configuración de equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno monousuario.	3	100%	40
3	Configuración de equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno de red.	4	100%	21
3ª Evaluación				
3	Configuración de equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno de red.	4	100%	21
4	Utilización de aplicaciones de Internet.	1	100%	38

Instrumento de evaluación	RA1: Criterios de evaluación	Ponderación
Prueba escrita	d) y e)	30%
Actividades de aula	a) b) c) f) g)	80%

Instrumento de evaluación	RA2: Criterios de evaluación	Ponderación
Prueba escrita	a) y e)	30%
Actividades de aula	b) b) c) f) g)	70%

Instrumento de evaluación	RA3: Criterios de evaluación	Ponderación
Actividades de aula	a) b) c) d) e) f) g)	100%

Instrumento de evaluación	RA4: Criterios de evaluación	Ponderación
Actividades de aula	a) b) c) d) e) f) g) h)	100%

6. METODOLOGÍA.

6.1. Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional.

La metodología a utilizar según se recoge en el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo estará orientada a promover en los alumnos:

- Su **participación** en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante la metodología activa se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personales, de creciente importancia en el mundo profesional. Con este enfoque metodológico activo se evitará la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteados, que quitan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio. De forma que cuando se integren profesionalmente, sepan intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas. Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor actuará como guía y mediador para facilitar la construcción de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. También se contribuirá a que el alumnado descubra su capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos **hábitos de trabajo**.
- El desarrollo de la capacidad para **aprender por sí mismos**, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad para **trabajar en equipo**, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos establecidos.

6.2. Estrategias de enseñanza y aprendizaje.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje significativo de los contenidos se han tenido en cuenta las siguientes orientaciones.

Partiendo de que las actividades productivas o de creación de servicios requieren de la acción, es decir, del **saber hacer**, los aprendizajes se han articulado fundamentalmente en torno a los procedimientos y tomando como referencia las capacidades profesionales asociadas al módulo. Además del saber hacer, tiene una importancia cada vez más creciente en el mundo productivo el dominio del **saber estar**, por ello se han revisado los Objetivos Generales del ciclo así como el perfil profesional.

Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia

precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de enseñanza y aprendizaje del módulo profesional.

Se han planificado con mucho cuidado las actividades del proceso de enseñanza-aprendizaje de cada Unidad de Trabajo, teniendo en cuenta: las capacidades que debe construir el alumnado y los contenidos que de ellas se derivan, las capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales previas detectadas en el alumnado y relacionadas con las capacidades del currículo, los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno, y el tiempo disponible.

Generalmente en cada Unidad de Trabajo se comenzará con teoría y se pasará a la práctica en cualquier momento del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Para promover la adquisición, por parte del alumnado, de una visión global y coordinada de los procesos a los que está vinculada la competencia profesional del título, se intentarán realizar **actividades de carácter interdisciplinar** para todos los módulos del ciclo formativo.

El perfil profesional al que está asociado el currículo implica el desarrollo de los servicios necesarios en la “Informática de Oficina”, con capacidad de realización de acciones de contenido politécnico y polifuncional de forma autónoma o subordinada, utilizando instrumentos y técnicas que le son inherentes, de acuerdo con directrices y métodos establecidos. Por ello, las **actividades de aprendizaje** que desarrollen **simularán ambientes reales**.

De igual modo, plantearemos una serie de actividades, trabajos o tareas para desarrollar fuera del aula, como por ejemplo mandar a los alumnos trabajos para hacer en casa.

Cuando se estime oportuno propiciaremos **el debate y la intervención oral** del alumno, a través de un debate entre el grupo de alumnos, de tal forma que éstos podrán reflexionar sobre la importancia de lo que se haya tratado.

6.3. Actividades.

Podemos disponer de varios TIPOS DE ACTIVIDADES en el módulo formativo:

- **Introducción-Motivación.** Deben ser originales, que llamen la atención del alumno. Se pueden trabajar en el aula y también fuera. Se deben plantear siempre al inicio de cada Unidad de Trabajo.
- **Desarrollo.**
 - **Descubrimiento dirigido.** Actividad tutelada por el profesor incluso las efectuadas fuera del ámbito escolar. Tienen un carácter muy repetitivo.
 - **Consolidación.** Actividades repetidas sistemáticamente con pequeñas incorporaciones nuevas para que el alumno aprenda algo nuevo con respecto a la actividad anterior.
 - **Investigación.** El alumno a través de ciertos recursos (libros, Internet, etc.) concluye una hipótesis.
 - **Proyecto.** Similar a la investigación pero de mayor envergadura.
- **Refuerzo.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen trabajar fuera del ámbito de clase.
- **Ampliación.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen

trabajar fuera del ámbito de clase. Se destinan a aquellos alumnos que no necesitan las actividades de refuerzo. No tienen un carácter penalizador, aunque los alumnos que si las alcancen o superen obtendrán una buena nota.

- **Evaluación.** Son las pruebas objetivas.
- **Recuperación.** Son en cierta forma actividades de refuerzo pero que se realizan después de una evaluación previa.
- **Interdisciplinarias.** Aquellas actividades que se encuentran en colaboración con otros módulos o profesores.
- **Complementarias y extraescolares.** Se consideran actividades complementarias las organizadas durante el horario escolar por los Institutos, de acuerdo con su Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, espacio o recursos que utilizan. Se consideran actividades extraescolares las encaminadas a potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las actividades extraescolares se realizarán fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado y buscarán la implicación activa de toda la comunidad educativa.

Concretando las ACTIVIDADES DE AULA del módulo formativo, al finalizar la explicación teórica de cada Unidad de Trabajo se puede realizar algunas de las tareas presentadas por el profesor:

- 1) **Esquema de la Unidad de Trabajo:** los alumnos copiarán individualmente en su libreta el esquema resumen de la Unidad de Trabajo.
- 2) **Glosario de términos de la Unidad de Trabajo:** los alumnos definirán individualmente en su libreta los términos indicados en el resumen de la Unidad de Trabajo así como aquellos términos adicionales que indique el profesor.
- 3) **Actividades finales de la Unidad de Trabajo:** los alumnos resolverán individualmente en su libreta las actividades finales de la Unidad de Trabajo. Posteriormente se corregirán en clase mediante la participación de los alumnos y la supervisión del profesor.
- 4) **Evaluación de los conocimientos de la Unidad de Trabajo:** los alumnos resolverán individualmente en su libreta el cuestionario tipo test de la Unidad de Trabajo. Posteriormente se corregirá en clase mediante la participación de los alumnos y la supervisión del profesor.
- 5) **Prácticas resueltas de la Unidad de Trabajo:** los alumnos realizarán individualmente en el ordenador las prácticas resueltas de la Unidad de Trabajo siguiendo las indicaciones del libro.
- 6) **Fichas de trabajo de la Unidad de Trabajo:** los alumnos resolverán individualmente en el ordenador las fichas de trabajo de la Unidad de Trabajo bajo la tutela y ayuda del profesor.

6.4. Materiales y recursos didácticos.

En nuestro módulo vamos a disponer de los siguientes materiales y recursos didácticos:

- Apuntes de cada Unidad de Trabajo elaborados por el profesor en formato digital (PDF), para cada alumno.
- Prácticas de cada Unidad de Trabajo elaboradas por el profesor en formato digital, para cada alumno.

- Un equipo microinformático multimedia para cada alumno y el profesor en el aula polivalente.
- Un proyector de vídeo (proyector multimedia) en el aula polivalente.
- Una biblioteca del Centro a disposición de los alumnos y profesores del Centro.

6.5. Medidas para fomentar el hábito por la lectura y la expresión en público.

Puesto que el módulo de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación” se encuentra ubicado en el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título de Profesional Básico en Informática de Oficina, debemos dar continuidad al proceso metodológico de promover el hábito por la lectura que se inicia en la E.S.O., ya que el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica es el último reducto que nos queda para el uso correcto del lenguaje.

De este modo, haremos una planificación trimestral de las lecturas obligatorias de los alumnos a través de artículos de revistas, páginas web, foros, etc., y de las exposiciones sobre sus trabajos y proyectos que versen sobre: sistemas operativos, aplicaciones ofimáticas y aplicaciones de Internet.

Destacaremos especialmente los Trabajos de Comprensión y Expresión (TCE), que consistirán en una serie de trabajos escritos con la introducción, el resumen y las conclusiones sobre un artículo o documental/película relacionado con los contenidos del módulo que el alumno ha leído o visto, respectivamente. Se pretende fomentar la capacidad de comprensión y expresión del alumnado.

6.6. Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes.

El **Real Decreto 356/2014**, en el **apartado 4** de su **Anexo VII**, recoge los espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo. El **Decreto 12/2015**, en el **apartado c** de su **Anexo XIII**, regula los espacios y equipamientos.

La disposición de los alumnos para cualquier explicación teórico/práctica por parte del profesor, y en la medida de lo posible, será distribuyendo las mesas y sillas en forma de U, con el propósito de que se involucren lo máximo posible y participen de forma activa. De no ser factible, adaptaremos la clásica distribución en forma de filas/columnas. Para la resolución de ejercicios teóricos/prácticos agruparemos a los alumnos en grupos, cuyo número de alumnos dependerá de la complejidad y/o tipo de dichos ejercicios.

Para la parte práctica de las Unidades de Trabajo se formarán grupos de 2 ó 3 alumnos (dependiendo del número total del alumnado), para fomentar el trabajo en equipo.

Para la realización de las pruebas objetivas (parciales o globales), distribuiremos a los alumnos de forma aislada, debido al carácter individual de las mismas.

A la hora de agrupar a los alumnos podemos atender a diferentes criterios de agrupación que no son excluyentes: distribución equitativa de sexos, niveles de

motivación o nivel de rendimiento escolar, equipamientos personales (por ejemplo, que algún alumno del grupo tenga conexión a Internet en su domicilio) y distribución geográfica.

6.7. Apoyos ordinarios del profesorado.

Debido al carácter curricular del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, el módulo de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación” no dispone de ningún apoyo externo de otro profesor del Departamento de Tecnología; siendo el profesor del módulo el encargado de todo el proceso de enseñanza y aprendizaje.

En el caso de que todos los alumnos hayan superado el módulo y se encuentren realizando la FE el profesor podrá completar su horario con las siguientes tareas (**Circular de 19 de febrero de 2016, apartado 4, punto 5**): apoyo al tutor de la FE, actividades lectivas de profundización con alumnos (preferentemente de los módulos de “Montaje y Mantenimiento de Sistemas y Componentes Informáticos” y “Ofimática y Archivo de Documentos”, o de materias optativas de Informática y Tecnología), otras actividades de interés relacionadas con el funcionamiento de las enseñanzas vinculadas al Departamento de Tecnología a propuesta del Jefe del mismo, otras actividades asignadas por la Dirección del Centro (apoyo al RMI del Centro, Webmaster, Community Manager, etc.).

7. EVALUACIÓN.

7.1. Características generales del proceso de evaluación.

En la **Resolución de 3 de septiembre de 2012** se dictan instrucciones sobre ordenación académica en las enseñanzas correspondientes a los ciclos formativos de formación profesional en el ámbito de la Región de Murcia, especialmente en lo que se refiere a matriculación, evaluación, promoción, acreditación académica, convalidación de módulos profesionales y movilidad del alumnado. Es decir, compete a todo lo relacionado con la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos.

Por otro lado, en la **Circular de 19 de febrero de 2016** de la Dirección General de Calidad Educativa y Formación Profesional se dictan instrucciones para el desarrollo de las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Región de Murcia, concretamente en lo referente a normativa, evaluación y promoción, módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT), actividades de recuperación y obtención del Título Profesional Básico.

Tenemos dos periodos de evaluación y se corresponden con la 1ª evaluación (del 14 de septiembre de 2022 al 23 de diciembre de 2022) y la 2ª evaluación final u ordinaria (del 8 de Enero de 2023 al 24 de abril de 2023), respectivamente. La evaluación extraordinaria sería del 20 de abril de 2023 al 27 de junio de 2023.

La **evaluación** es **continua** en base a la superación de los Criterios de Evaluación recogidos en el apartado 3.3. Por tanto, requiere la asistencia regular a clase por parte del alumno.

El **porcentaje de faltas de asistencia**, justificadas e injustificadas, que acarreen la pérdida de la evaluación continua será del **30%** de las horas del módulo.

Por tanto, se puede producir una pérdida de evaluación continua parcial (de una evaluación) o total (del módulo entero).

Con respecto a la prueba extraordinaria de junio, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, será el contexto del centro educativo quien decidirá qué módulos van o no a la prueba extraordinaria. Esto se decidirá en el Proyecto Educativo del Centro (PEC) y en el Diseño Curricular del ciclo formativo

La evaluación será a la vez criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva. Esto implica: La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los **CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)**. Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo.

Llevar a cabo una evaluación CONTINUA que permita la evaluación FORMATIVA. Se realizan suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno. Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación SUMATIVA tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial).

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

Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: **ORDINARIA y EXTRAORDINARIA.**

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

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Estando establecida en el Plan de Convivencia del centro, la pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase (**estimación de la carga lectiva de la fase de centro**), cuando un alumno acumule 81 en este módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

7.2. Instrumentos de evaluación.

En la evaluación continua disponemos:

- Pruebas objetivas
- Trabajos prácticos en el aula

Para superar el módulo el alumno deberá aprobar TODOS los RA del modulo adquiriendo por lo menos un 5 en dicho RA para ser considerado como adquirido.

En la pérdida de la evaluación continua:

Los instrumentos de calificación serán una Prueba Objetiva global de evaluación (100%). Es necesario superarla con una puntuación mínima de 5 puntos para aprobar. Dicha

prueba constará una unos ejercicios teórico-prácticos que engloben de manera general los 4 RA y sus criterios de evaluación.

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

Evaluaciones trimestrales parciales:

Se realizarán tres evaluaciones al ser un módulo de 1º curso.

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

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

La **calificación final del módulo**, será:

- **En caso de evaluación continua:**

Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UNIDADES DE TRABAJO.

- **En caso de evaluación extraordinaria:**

La nota será la nota del examen teórico practico final que incluye todos los RA correctamente ponderados.

7.3. Criterios de calificación:

Suspenso	Nota inferior a 5 puntos
Aprobado	Nota igual o superior a 5 puntos

7.4. Recuperación de evaluaciones.

En la evaluación continua:

Antes de la evaluación final, se realizará una recuperación final en la que cada alumno realizará las tareas o las pruebas teóricas necesarias para cumplir los CE y dar por superado el RA.

Los alumnos que tras los procedimientos de recuperación descritos continúen sin superar todos los RA, y aunque la aplicación de los porcentajes asignados a los RA dé como resultado un valor igual o superior a 5, suspenderán el módulo en la evaluación final ordinaria, y deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria.

Los **instrumentos, procedimientos y criterios de calificación** serán los indicados en los dos apartados anteriores, determinando la calificación obtenida en la recuperación.

En la pérdida de la evaluación continua:

- Según el tipo de pérdida de evaluación continua, parcial o total, la recuperación será de una evaluación concreta o del módulo entero, respectivamente, durante el

mismo periodo de recuperación indicado anteriormente para la evaluación continua.

- El único **instrumento/procedimiento de calificación** será una Prueba Objetiva global de recuperación (100%), que junto con los **criterios de calificación** indicados en el apartado 6.6 determinarán la calificación obtenida en la recuperación.

7.5. Características de la prueba extraordinaria.

En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, el contexto del centro educativo decidirá qué módulos van o no a la prueba extraordinaria. Esto se decidirá en el Proyecto Educativo del Centro (PEC) y en el Diseño Curricular del ciclo formativo. En nuestro Centro, el módulo programado si va a la prueba extraordinaria.

Especificaremos, por tanto, las características de la prueba extraordinaria de junio para el módulo profesional de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación”. Elaboraremos, por tanto, una ficha o tabla informativa para el alumno que contendrá:

- Los **contenidos prioritarios para la prueba objetiva de junio**, en los que el alumno deberá prestar especial atención.
- Un **calendario de preparación recomendado** en el que se indicarán los bloques de contenidos, las Unidades de Trabajo, las horas de preparación recomendadas para cada una de ellas y la temporalización propuesta.
- Las **actividades, tareas o trabajos** para realizar durante los meses de mayo y junio. Como pueden ser el diseño de esquemas de cada Unidad de Trabajo, la resolución de ejercicios propuestos, la elaboración de un artículo o trabajo de investigación relacionado con los contenidos del módulo, etc.
- El **diseño de la prueba objetiva** sobre conceptos y procedimientos. Indicaremos su estructura y la puntuación de cada uno de sus apartados, aquellos útiles y herramientas a aportar por el alumno en el momento de la prueba objetiva, así como la fecha, hora y lugar de realización de la misma. La estructura de esta prueba objetiva consistirá en una serie de preguntas tipo test y varias definiciones para la parte sobre conceptos, y una serie de ejercicios a resolver en papel para la parte sobre procedimientos.
- La **puntuación de la prueba extraordinaria de junio**. Indicaremos con porcentajes la carga de la prueba objetiva (60%) y de las actividades, tareas o trabajos a realizar (40%).

La **calificación final** del alumno en el módulo se obtiene en base a los porcentajes anteriores y a la ponderación de los criterios de evaluación indicada en el apartado 6.6.

Al ser un ciclo con un modelo concentrado en las FE, los resultados de aprendizaje evaluados en la FE serán evaluados en el segundo curso.

Los RA que serán evaluados en la FA será el RA3.

7.6. Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en su caso.

Si el alumno es mayor de 18 años debemos informar directamente a él y no a su familia, conforme a la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de

Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, a no ser que el alumno exprese formalmente su consentimiento. Por el contrario, si es menor de 18 años, tenemos que informar a su familia.

Por consiguiente, si el alumno es mayor de edad (≥ 18 años) podemos informarle a través de los siguientes mecanismos de información permanente:

- Entrevista personal entre el profesor y el alumno fijando un horario de atención para dicha entrevista fuera del horario lectivo.
- Un tablón de anuncios que puede estar en el aula, en el departamento didáctico o puede ser virtual.
- Correo electrónico (email).
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>), accediendo a través del Número Regional de Estudiante (NRE) y la clave del alumno.
- Comunicaciones escritas directamente al alumno, entregadas en mano en el aula o enviadas vía servicio postal de correos.

Si por el contrario el alumno es menor de edad (< 18 años) podemos informar a su familia mediante los siguientes mecanismos de información permanente:

- Entrevista personal entre el profesor y el padre, la madre o el tutor legal del alumno en una hora reservada para tal efecto mediante una cita previa o no (dependiendo del centro escolar).
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>), accediendo a través del Número de Identificación Fiscal (NIF) y la clave del padre, madre o tutor legal del alumno o el Número Regional de Estudiante (NRE) del mismo.
- Comunicaciones escritas directamente a los padres o tutor legal del alumno sobre información trimestral escolar, enviadas vía servicio postal de correos.

7.7. Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente.

Además de la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos, también es necesaria una evaluación del proceso de enseñanza del profesor y de la práctica docente. Tendremos, por tanto, que evaluar la Programación Didáctica y las Unidades de Trabajo.

Con respecto a la Programación Didáctica:

- ¿Qué se puede evaluar?:
 - Los objetivos (Resultados de Aprendizaje).
 - La organización y distribución de los contenidos del módulo.
 - La Educación en Valores.
 - Las TIC.
 - La propuesta horaria.
 - El método de enseñanza.
 - Los recursos y materiales didácticos.
 - El proceso de aprendizaje.
- ¿Cómo se puede evaluar?:
 - Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del profesor (autoevaluación).

- Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del alumno.
- Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del departamento didáctico.
- ¿Cuándo se puede evaluar?:
 - En el ámbito del departamento didáctico en las reuniones semanales.
 - Al finalizar cada evaluación.
 - Al final del curso en una valoración general escolar, para decidir posibles modificaciones e incorporarlas a la Programación Didáctica del próximo curso escolar. La Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP) debe informar favorablemente los cambios propuestos por los departamentos didácticos y elevar las modificaciones al claustro de profesores.

Con respecto a las Unidades de Trabajo:

- ¿Qué se puede evaluar?:
 - El diseño de la Unidad de Trabajo.
 - El funcionamiento de la Unidad de Trabajo.
- ¿Cómo se puede evaluar?:
 - Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del profesor (autoevaluación).
 - Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del alumno.
 - Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del departamento didáctico.
- ¿Cuándo se puede evaluar?:
 - Evaluación inicial: al comienzo de la Unidad de Trabajo.
 - Evaluación procesual: durante la Unidad de Trabajo.
 - Evaluación final: al finalizar la Unidad de Trabajo.

8. CONTRIBUCIÓN DE LAS TIC AL DESARROLLO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), se encargan del estudio, desarrollo, implementación, almacenamiento y distribución de la información mediante la utilización de hardware y software como medio de sistema informático.

Esta emergente sociedad de la información conlleva cambios que alcanzan todos los ámbitos de la actividad humana. Sus efectos se manifiestan de manera muy especial en las actividades laborales y en el mundo educativo.

Debido a los factores de: caducidad, globalización, nuevos códigos, sobreinformación, demandas laborales, diversidad cultural y un desarrollo tecnológico vertiginoso, surge la necesidad de nuevos recursos didácticos. La formación continua es una exigencia en la sociedad actual y las TIC nos proporcionan las herramientas necesarias. Las TIC nos permiten cambios metodológicos, nuevas estrategias comunicativas, nuevos planteamientos didácticos, incorporación de otros instrumentos y recursos, etc. en las aulas; en definitiva, las TIC aportan nuevos recursos didácticos docentes.

Desde el grado de implantación de las TIC en la docencia es aconsejable reflejar en la programación docente un apartado donde se explique cómo se van implementar las

TIC en la docencia del módulo formativo.

La incorporación de las TIC en la sociedad y en especial en el ámbito de la educación aporta una gran fuente de recursos y materiales didácticos que influyen de manera significativa en la enseñanza y el aprendizaje de la comunidad estudiantil. Por tanto, las herramientas TIC mejoran el proceso de enseñanza y aprendizaje y favorecen la creación y mejora continua de recursos didácticos, que son un eje central de la labor docente.

Un sistema de aprendizaje basado en las TIC aporta sin duda un valor añadido al actual sistema educativo y abre las puertas a nuevos paradigmas educativos y de formación.

La utilización de las TIC en el aula proporciona al estudiante una herramienta que se adecúa sin duda a su actual cultura tecnológica y le da la posibilidad de responsabilizarse más de su educación convirtiéndolo en protagonista de su propio aprendizaje; lo cual es un hecho clave pues el éxito de cualquier acción formativa reside en última instancia en el grado de motivación del alumno.

8.1. Aplicación de las técnicas sobre información y comunicación.

Con respecto a la Información podemos usar:

- <https://aulavirtual.murciaeduca.es/>. Aula virtual del módulo formativo de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación”, en la cual iremos dejando los apuntes, las actividades propuestas y las noticias relacionadas con cada Unidad de Trabajo. Así mismo también se publicará cualquier nota informativa relevante al desarrollo normal de las clases (ausencia del profesor, días festivos, fechas de las pruebas objetivas parciales y globales, etc.). La Consejería de Educación de la Región de Murcia será la encargada de administrarse y mantener la plataforma del aula virtual, pero la gestión del módulo formativo en la misma será llevada a cabo por el profesor.

Con respecto a la Comunicación podemos usar:

- <https://aulavirtual.murciaeduca.es/>. Aula virtual del módulo de “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación”, en la cual crearemos las diferentes tareas para que los alumnos las realicen y puedan subirlas (dentro del plazo establecido) una vez concluidas. Los alumnos se podrán comunicar entre sí y también con el profesor a través de los mensajes de dicha plataforma.
- El **correo electrónico** (Mozilla Thunderbird y/o Google Gmail) con los alumnos para que éstos manden los trabajos realizados en el aula o en casa, para consultar dudas con el profesor, transmitir cualquier tipo de información, etc. Se priorizará el uso del correo electrónico corporativo “@murciaeduca.es”.

8.2. Software específico del módulo profesional.

Hemos intentado que la mayor parte del software empleado en el módulo sea software libre.

Software libre (en inglés *free software*) es la denominación del software que respeta la libertad de los usuarios sobre su producto adquirido y, por tanto, una vez obtenido puede ser usado, copiado, estudiado, cambiado y redistribuido libremente.

Suele estar disponible gratuitamente o al precio de costo de la distribución a través de otros medios; sin embargo, no es obligatorio que sea así y por lo tanto no hay que asociar software libre a software gratuito (denominado usualmente *freeware*), ya que, conservando su carácter de libre, puede ser distribuido comercialmente (software comercial). En nuestro caso, todo el software libre del que disponemos ha sido adquirido gratuitamente desde la página web del fabricante y/o desarrollador.

Además, también disponemos de algunos programas y aplicaciones con licencia comercial o educativa/didáctica. En el caso de que los costos de las licencias sean muy elevados también podemos optar por las versiones de prueba y demostración (demos) siempre y cuando tengan funcionalidad total y sólo estén limitadas en el tiempo.

Dispondremos, por tanto, del siguiente software en nuestro módulo formativo:

Software libre y/o gratuito:

- Sistema operativo Ubuntu Avatar v11.0 con máquinas virtuales: Windows 10 (32 bits) con licencia educativa proporcionada por la Consejería de Educación, Ubuntu v16.04 LTS (64 bits).
- Sistemas operativos: Linux Ubuntu Server v20.04 LTS (64 bits), Linux Ubuntu Desktop v20.04. LTS (64 bits).
- Máquinas virtuales: Oracle Java SE Runtime Environment v8u261 (64 bits), Oracle VirtualBox v6.1.
- Compresor/descompresor de datos 7-Zip v19.00 (64 bits).
- Lector de documentos Adobe Acrobat Reader DC v2020.012.20048.
- Suite ofimática LibreOffice v6.4.6.
- Reproductor de imagen digital FastStone Image Viewer v7.5.
- Reproductor de audio y video digital VideoLAN VLC v3.0.11 (64 bits).
- Editor de imagen digital GIMP v2.10.12.
- Editor de audio digital Audacity v2.4.2.
- Editor de video digital VirtualDub v1.10.4 (64 bits).
- Navegadores web: Mozilla Firefox Browser v81.0.1 (64 bits), Google Chrome v86.0.4240.75 (64 bits).
- Gestores de correo electrónico: Mozilla Thunderbird v78.3.2, Google Gmail.
- Gestores de mensajería instantánea y videoconferencia: Microsoft Skype v8.65.0.78, Google Hangouts.
- Sistemas de gestión de contenidos web: Google Blogger, WordPress Gratis.
- Programas de intercambio de archivos con sistema P2P: eMule v0.50a, BitTorrent Classic Basic v7.10.5.45785.

Software con licencia:

- Sistema operativo Microsoft Windows 10 Professional (64 bits) con licencia educativa proporcionada por la Consejería de Educación.

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Las medidas de atención a la diversidad serán más difíciles de llevar a cabo en los ciclos formativos de Formación Profesional Básica que en los ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior debido a las características del alumnado.

9.1. Aspectos generales sobre alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo.

En el **Decreto 359/2009**, de 30 de octubre, se establece y regula la **respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia**. Está formado por **nueve capítulos**, relativos a los principios y fines de la atención a la diversidad del alumnado, las medidas de atención a la diversidad orientadas a las necesidades educativas concretas del alumnado, la respuesta educativa al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, la compensación de las desigualdades en educación, los centros de educación especial, la orientación educativa, la regulación de los recursos personales y materiales de los centros sostenidos con fondos públicos, los cauces de participación de las familias en los procesos educativos del alumnado con necesidades específicas de apoyo, y la evaluación del catálogo de medidas de atención a la diversidad reguladas en este Decreto.

Posteriormente, en la **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, se regula el **Plan de Atención a la Diversidad** de los centros escolares (públicos y privados concertados) **de la Región de Murcia**. Se estructura en **nueve artículos**, relativos al objeto y ámbito de aplicación de la norma, la finalidad e inclusión del Plan de Atención a la Diversidad en la Programación General Anual, el catálogo de actuaciones generales y medidas ordinarias y específicas de respuesta educativa a la diversidad del alumnado, así como la estructura del Plan, su proceso de elaboración y redacción, y por último, el seguimiento, evaluación y revisión del Plan de Atención a la Diversidad. Contiene una **disposición adicional**, sobre el tratamiento informático del Plan de Atención a la Diversidad, y un **anexo I**, a través del cual se facilita a los centros educativos la estructura que ha de poseer el Plan de Atención a la Diversidad planificando sus apartados conforme establece la norma.

Asimismo, en la **Resolución de 17 de diciembre de 2012**, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, se dictan **orientaciones para la atención educativa del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje**.

9.2. Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior.

El módulo formativo “Operaciones Auxiliares para la Configuración y la Explotación” es de 2º curso, por lo que no le afecta este apartado.

9.3. Medidas de atención a la igualdad de oportunidades.

Si el **alumno se encuentra en régimen de hospitalización** o convalecencia en su domicilio, debemos proporcionarle una serie de supuestos, esquemas conceptuales, apuntes, lecturas, etc., a través del correo electrónico o del correo postal ordinario, y atenderle tutorías online mediante mensajería instantánea.

Si el **alumno procede de entornos desfavorecidos**. Si el factor es geográfico puede haber un sistema de transporte inexistente o deficiente, un cansancio o fatiga en el alumno por el tiempo de desplazamiento, y una señal de Internet nula o deficiente en la zona rural o campo. Como medida debemos ser flexibles en los plazos de entrega

de los trabajos. Si el factor es social el alumno puede vivir en entornos sociales deprimidos dentro de barrios marginales periféricos con delincuencia, drogadicción, prostitución, etc. Como medida debemos detectar el problema, controlar el absentismo escolar y solicitar la ayuda del departamento didáctico del centro escolar y de trabajadores sociales.

Si el **alumno compatibiliza el trabajo y el estudio**, debemos ser flexibles en cierta medida y de manera puntual para que el alumno no abuse del escudo laboral en su favor.

Podemos encontrar **otras situaciones** como, por ejemplo, alumnos bajo tutela judicial, alumnos que presentan un riesgo de abandono escolar, absentismos, etc. En cualquier caso debemos intentar ayudar al alumno y facilitar su integración y convivencia escolar a través de las personas y medios necesarios, en la medida de lo posible.

9.4. Atención a alumnos extranjeros.

Al no ser una enseñanza obligatoria los alumnos extranjeros deben saber hablar español. No obstante, debemos permitirles disponer y usar un diccionario parahacer las traducciones oportunas y evitar los giros lingüísticos, los tecnicismos, etc., en los materiales y recursos didácticos.

9.5. Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales.

Ante alumnos con altas capacidades intelectuales debemos proponerles actividades de ampliación, trabajos de investigación y cualquier otra actividad o tarea relacionada con los contenidos del módulo que despierte su interés y les mantenga motivados.

9.6. Atención a alumnos con necesidades educativas especiales.

En este apartado se contemplan aquellos alumnos con problemas de aprendizaje que pueden o no tener discapacidades. Por tanto, debemos establecer las adaptaciones curriculares necesarias.

En el **Decreto 359/2009**, de 30 de octubre, se establece y regula la **respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia**.

Posteriormente, en la **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, se regula el **Plan de Atención a la Diversidad** de los centros escolares (públicos y privados concertados) **de la Región de Murcia**.

Asimismo, en la **Resolución de 17 de diciembre de 2012**, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, se dictan **orientaciones para la atención educativa del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje**.

Podemos clasificar las adaptaciones de distinta manera, en función del criterio que utilicemos para ello. Si tenemos en cuenta los elementos modificados, hablamos de dos tipos: adaptaciones de acceso al currículo y adaptaciones curriculares propiamente dichas:

- **Adaptaciones de acceso al currículo:** Son aquellas que facilitan la puesta en práctica del currículo. Se refieren a los espacios, los materiales, los sistemas de comunicación y a los profesionales. Por ejemplo, un alumno que presenta una determinada discapacidad física debería estudiar el ciclo formativo de “Desarrollo de Aplicaciones Web” (D.A.W.) en lugar de “Administración de Sistemas Informáticos en Red” (A.S.I.R.), un alumno con cierta deficiencia visual dispondría de aplicaciones que agranden la pantalla, etc.
- **Adaptaciones curriculares propiamente dichas:** Son aquellas que se realizan en los diferentes elementos curriculares, y se derivan de la respuesta a los interrogantes qué, cómo y cuándo enseñar y evaluar. Este tipo se divide a su vez en dos:
 - **Adaptaciones curriculares significativas:** Modificaciones en elementos de la programación que afectan a los aprendizajes esenciales de las distintas áreas curriculares. Nos estamos refiriendo a los objetivos, contenidos y criterios de evaluación, y en relación a ellos, a la temporalización, priorización, introducción o eliminación de los mismos. Por tanto, estas adaptaciones modifican los elementos prescriptivos del currículo (objetivos, contenidos, evaluación). En la práctica, en los ciclos formativos serían muy difíciles de llevar a cabo analizando el caso concreto. En Murcia son conocidas como Apoyos Específicos.
 - **Adaptaciones curriculares no significativas:** Modificaciones en algunos elementos de la programación diseñada para todos los alumnos, pero que no afectan a las enseñanzas básicas del currículo oficial. Nos referimos a la metodología y a las actividades de enseñanza y aprendizaje. Por tanto, estas adaptaciones no comprometen los elementos del currículo (objetivos, contenidos, evaluación). Son trabajos metodológicos a través de refuerzos educativos. En Murcia son conocidas como Apoyos Ordinarios.

10. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DEFORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Las actividades que realizarán los alumnos en los centros de trabajo están relacionadas con los contenidos de esta Programación Didáctica.

“PROGRAMACIÓN DE MATEMÁTICAS APLICADAS I Y CIENCIAS APLICADAS I, DEL ÁMBITO DE CIENCIAS APLICADAS DEL PRIMER CURSO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO DE INFORMÁTICA DE OFICINA”

CURSO 2025/2026

Estudios: **Ciclo Formativo de Grado Básico de INFORMÁTICA DE OFICINA**

Curso: **Primero**

Módulo: **Ámbito de Ciencias Aplicadas**

Materias: **Matemáticas Aplicadas I y Ciencias Aplicadas I**

Horas semanales: **4 horas (2 h + 2 h)**

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. MARCO LEGAL.....	5
3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.....	6
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	10
5. SABERES BÁSICOS.....	12
6. UNIDADES DE TRABAJO/UNIDADES DIDÁCTICAS.....	16
7. SECUENCIACIÓN.....	17
8. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....	18
9. ASIGNACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....	19
10. OTROS ELEMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN.....	20
10.1 Decisiones metodológicas y didácticas. Situaciones de aprendizaje.....	20
10.2 Medidas de atención a la diversidad.....	21
10.3 Materiales y recursos didácticos.....	21
10.4 Relación de actividades complementarias y extraescolares para el curso escolar.....	21
10.5 Concreción de los elementos transversales.....	21
10.6 Estrategias e instrumentos para el aprendizaje del alumnado.....	21
10.7 Estrategias e instrumentos para la evaluación del proceso de enseñanza y la práctica docente.....	22
10.8 Medidas previstas para estimular el interés y el hábito de la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.....	22
10.9 Otros.....	22

1. INTRODUCCIÓN

La formación integral del alumnado requiere de la comprensión de conceptos y procedimientos científicos que le permitan desarrollarse personal y profesionalmente; involucrarse en cuestiones relacionadas con la ciencia, reflexionando sobre las mismas; tomar decisiones fundamentadas; y desenvolverse en un mundo en continuo desarrollo científico, tecnológico, económico y social, con el objetivo de poder integrarse en la sociedad democrática como ciudadanos y ciudadanas comprometidos.

El desarrollo curricular del ámbito de las Ciencias Aplicadas en los ciclos formativos de grado básico responde a los propósitos pedagógicos de estas enseñanzas: en primer lugar, facilitar la adquisición de las competencias de la Educación Secundaria Obligatoria a través de la integración de las competencias específicas, criterios de evaluación y saberes básicos de las materias Matemáticas Aplicadas, Ciencias Aplicadas y Educación Físico-Deportiva en un mismo ámbito; en segundo lugar, contribuye al desarrollo de competencias para el aprendizaje permanente a lo largo de la vida, con el fin de que el alumnado pueda proseguir sus estudios en etapas postobligatorias.

En el desarrollo de este ámbito, también deberá favorecerse el establecimiento de conexiones con las competencias asociadas al título profesional correspondiente.

Las competencias específicas del ámbito se vinculan directamente con los descriptores de las ocho competencias clave definidas en el Perfil de salida del alumnado al término de la enseñanza básica. Las competencias específicas están íntimamente relacionadas y fomentan que el alumnado observe el mundo con una curiosidad científica que le conduzca a la formulación de preguntas sobre los fenómenos que ocurren a su alrededor, a la interpretación de los mismos desde el punto de vista científico, a la resolución de problemas y al análisis crítico sobre la validez de las soluciones, y, en definitiva, al desarrollo de razonamientos propios del pensamiento científico para el emprendimiento de acciones que minimicen el impacto medioambiental y preserven la salud. Asimismo, cobran especial relevancia la comunicación y el trabajo en equipo, de forma integradora y con respeto a la diversidad, pues son destrezas que permitirán al alumnado desenvolverse en la sociedad de la información. Por último, las competencias socioafectivas constituyen un elemento esencial en el desarrollo de otras competencias específicas, por lo que en el currículo se dedica especial atención a la mejora de dichas destrezas.

El grado de adquisición de las competencias específicas se valorará mediante los criterios de evaluación con las que estos se vinculan directamente, confiriendo de esta manera un enfoque plenamente competencial al ámbito. Los saberes básicos proporcionan el conjunto de conocimientos, destrezas y actitudes que contribuirán a la adquisición de las competencias específicas. No existe una vinculación unívoca y directa entre criterios de evaluación y saberes básicos, sino que las competencias específicas se podrán evaluar mediante la movilización de diferentes saberes, proporcionando la flexibilidad necesaria para establecer conexiones entre los distintos bloques y con aspectos relacionados con la familia profesional correspondiente.

Los saberes de Matemáticas Aplicadas se agrupan en los mismos sentidos en los que se articula la materia de Matemáticas en la Educación Secundaria Obligatoria: el sentido numérico se caracteriza

por la aplicación del conocimiento sobre numeración y cálculo en distintos contextos, especialmente profesionales; el sentido de la medida se centra en la comprensión y comparación de atributos de los objetos; el sentido espacial aborda la comprensión de los aspectos geométricos de nuestro mundo; el sentido algebraico proporciona el lenguaje en el que se comunican las matemáticas y las ciencias; por último, el sentido estocástico comprende el análisis y la interpretación de los datos y la comprensión de fenómenos aleatorios para fundamentar la toma de decisiones a nivel laboral y, en general, en un mundo lleno de incertidumbre.

Los saberes básicos relacionados con la materia Ciencias Aplicadas se agrupan en bloques que abarcan conocimientos, destrezas y actitudes relativos a las cuatro ciencias básicas (Biología, Física, Geología y Química), con la finalidad de proporcionar al alumnado unos aprendizajes esenciales sobre la ciencia, sus metodologías y sus aplicaciones laborales para configurar su perfil personal, social y profesional. Los saberes básicos de esta materia permitirán al alumnado analizar la anatomía y fisiología de su organismo y adoptar hábitos saludables para cuidarlo; establecer un compromiso social con la salud pública; examinar el funcionamiento de los sistemas biológicos y geológicos y valorar la importancia del desarrollo sostenible; explicar la estructura de la materia y sus transformaciones; analizar las interacciones entre los sistemas fisicoquímicos, y valorar la relevancia de la energía en la sociedad.

Se incluyen, además, dos bloques cuyos saberes deben desarrollarse a lo largo de todo el currículo de forma explícita: en el bloque «Destrezas científicas básicas» se incluyen las estrategias y formas de pensamiento propias de las ciencias. El bloque «Sentido socioafectivo» se orienta hacia la adquisición y aplicación de estrategias para entender y manejar las emociones, establecer y alcanzar metas, sentir y mostrar empatía, la solidaridad, el respeto por las minorías y la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en la actividad científica y profesional. De este modo, se incrementan las destrezas para tomar decisiones responsables e informadas, lo que se dirige a la mejora del rendimiento del alumnado en ciencias, a la disminución de actitudes negativas hacia ellas, a la promoción de un aprendizaje activo en la resolución de problemas y al desarrollo de estrategias de trabajo colaborativo.

Debe tenerse en cuenta que la presentación de los saberes no implica ningún orden cronológico, ya que el currículo se ha diseñado como un todo integrado, configurando así un ámbito científico.

Para desarrollar las competencias se propone el uso de metodologías propias de la ciencia y de las tecnologías digitales, abordadas con un enfoque interdisciplinar, coeducativo y conectado con la realidad del alumnado. Se pretende con ello que el aprendizaje adquiera un carácter significativo a través del planteamiento de situaciones de aprendizaje preferentemente vinculadas a su contexto personal y a su entorno social y profesional, especialmente a la familia profesional elegida. Todo ello para contribuir a la formación de un alumnado comprometido con los desafíos y retos del mundo actual y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, facilitando su integración profesional y su plena participación en la sociedad democrática y plural.

2. MARCO LEGAL.

El módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” forma parte del segundo curso del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, cuya programación docente está desarrollada en base a la siguiente normativa:

- **Resolución de 30 de julio de 2025 de la Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente**, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación y organización de los ciclos formativos de Grado Básico en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del sistema de Formación Profesional.
- **Decreto n.º 158/2023, de 25 de mayo**, por el que se modifica el Decreto n.º 12/2015, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la formación profesional básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Decreto n.º 93/2020, de 17 de septiembre**, por el que se modifica el Decreto n.º 12/2015, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Circular de 19 de febrero de 2016** de la Dirección General de Calidad Educativa y Formación Profesional, por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Región de Murcia.
- **Decreto 12/2015**, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título Profesional Básico en Informática de Oficina, entre otros doce ciclos formativos más, en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

Conforme al Anexo XVI Decreto n.º 158/2023, de 25 de mayo, las competencias específicas, criterios de evaluación y los contenidos, enunciados en forma de saberes básicos, de las Matemáticas Aplicadas 1 y las Ciencias Aplicadas 1 del ámbito de Ciencias Aplicadas del ciclo formativo de grado básico de Informática de Oficina son los siguientes:

1.- Reconocer los motivos por los que ocurren los principales fenómenos naturales, a partir de situaciones cotidianas, y explicarlos en términos de las leyes y teorías científicas adecuadas, para poner en valor la contribución de la ciencia a la sociedad.

El aprendizaje de las ciencias desde la perspectiva integradora del enfoque STEM tiene como base el reconocimiento de los fundamentos científicos de los fenómenos que ocurren en el mundo real. Los alumnos y alumnas competentes reconocen los porqués científicos de lo que sucede a su alrededor y lo interpretan a través de las leyes y teorías correctas. Esto posibilita que el alumnado establezca relaciones constructivas entre la ciencia, su vida cotidiana y su entorno profesional, lo que les permite desarrollar la capacidad para hacer interpretaciones de otros fenómenos diferentes, aunque no hayan sido estudiados previamente. Al adquirir esta competencia específica, se despierta en los alumnos y alumnas un interés por la ciencia y por la mejora del entorno y de la calidad de vida.

Aspectos tan importantes como la conservación del medio ambiente o la preservación de la salud tienen una base científica, y comprender su explicación y sus fundamentos básicos otorga al alumnado un mejor entendimiento de la realidad, lo que favorece una participación activa en el entorno educativo y profesional como ciudadanos y ciudadanas implicados y comprometidos con el desarrollo global en el marco de una sociedad inclusiva.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL1, STEM1, STEM2, STEM4, CD1, CPSAA4, CC3.

2.- Interpretar y modelizar en términos científicos problemas y situaciones de la vida cotidiana y profesional, aplicando diferentes estrategias, formas de razonamiento, herramientas tecnológicas y el pensamiento computacional, para hallar y analizar soluciones comprobando su validez.

El razonamiento y la resolución de problemas se considera una destreza esencial no solo para el desarrollo de actividades científicas o técnicas, sino para cualquier otra actividad profesional, por lo que deben ser dos componentes fundamentales en el aprendizaje de las ciencias, de las matemáticas y de su aplicación en el entorno profesional. Para resolver un problema es esencial realizar una lectura atenta y comprensiva, interpretar la situación planteada, extraer la información relevante y transformar el enunciado verbal en una forma que pueda ser resuelta mediante procedimientos previamente adquiridos. Este proceso se complementa con la utilización de diferentes formas de razonamiento, tanto deductivo como inductivo, para obtener la solución. Para ello son necesarias la realización de preguntas adecuadas, la elección de estrategias que implican la movilización de conocimientos y la utilización de procedimientos y algoritmos. El pensamiento computacional

juega también un papel central en la resolución de problemas, ya que comprende un conjunto de formas de razonamiento como la automatización, el pensamiento algorítmico o la descomposición en partes. El análisis de las soluciones obtenidas potencia la reflexión crítica sobre su validez, tanto desde un punto de vista estrictamente matemático como desde una perspectiva global, valorando aspectos relacionados con la sostenibilidad, el consumo responsable, la igualdad de género, la equidad o la no discriminación,

entre otros.

El desarrollo de esta competencia fomenta un pensamiento más diverso y flexible, mejora la capacidad del alumnado para resolver problemas en diferentes contextos, amplía la propia percepción sobre las ciencias y las matemáticas y enriquece y consolida los conceptos básicos, lo que repercute en un mayor nivel de compromiso, en el incremento de la curiosidad y en la valoración positiva del proceso de aprendizaje, favoreciendo la integración social e iniciación profesional.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL2, STEM1, STEM2, CD1, CD2, CPSAA4, CE1.

3.- Utilizar los métodos científicos, haciendo indagaciones y llevando a cabo proyectos, para desarrollar los razonamientos propios del pensamiento científico y mejorar las destrezas en el uso de las metodologías científicas.

El desempeño de destrezas científicas conlleva un dominio progresivo en el uso de las metodologías propias del trabajo científico para llevar a cabo investigaciones e indagaciones sobre aspectos clave del mundo natural. El desarrollo de esta competencia específica supone mejorar las destrezas para realizar observaciones sobre el entorno cotidiano, formular preguntas e hipótesis acerca de él y comprobar la veracidad de las mismas mediante el empleo de la experimentación, utilizando las herramientas y normativas que sean más convenientes en cada caso.

Además, desenvolverse en el uso de las metodologías científicas supone una herramienta fundamental en el marco integrador del trabajo colaborativo por proyectos que se lleva a cabo en la ciencia. Cobra especial importancia en la formación profesional por contribuir a conformar el perfil profesional de los alumnos y alumnas. Por este motivo es importante que el alumnado desarrolle esta competencia específica a través de la práctica y conserve estas actitudes en el ejercicio de su profesión en el futuro.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: STEM1, STEM2, STEM3, CD1, CD3, CPSAA4, CPSAA5, CE1.

4.- Analizar los efectos de determinadas acciones cotidianas o del entorno profesional sobre la salud, el medio natural y social, basándose en fundamentos científicos, para valorar la importancia de los hábitos que mejoran la salud individual y colectiva, evitan o minimizan los impactos medioambientales negativos y son compatibles con un desarrollo sostenible.

La actividad humana ha producido importantes alteraciones en el entorno con un ritmo de avance sin precedentes en la historia de la Tierra. Algunas de estas alteraciones, como el aumento de la temperatura media terrestre, la acumulación de residuos plásticos o la disminución de la

disponibilidad de agua potable, podrían poner en grave peligro algunas actividades humanas esenciales, entre las que destaca la producción de alimentos.

Asimismo, se han instalado en las sociedades más desarrolladas ciertos hábitos perjudiciales como la dieta rica en grasas y azúcares, el sedentarismo, el uso de drogas o la adicción a las nuevas tecnologías. Esto ha dado lugar a un aumento de la frecuencia de algunas patologías que constituyen importantes problemas de la sociedad actual.

Sin embargo, determinadas acciones y hábitos saludables y sostenibles (como alimentación sana, ejercicio físico o consumo responsable) pueden contribuir a la preservación y mejora de la salud individual y colectiva y a frenar las tendencias medioambientales negativas anteriormente descritas. Por ello, es imprescindible para el pleno desarrollo e integración profesional y personal del alumnado como ciudadano que conozca y aplique los fundamentos científicos que justifican un estilo de vida saludable y sostenible.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: STEM5, CD4, CPSAA2, CC4.

5.- Interpretar y transmitir información y datos científicos, contrastando previamente su veracidad y utilizando lenguaje verbal o gráfico apropiado, para adquirir y afianzar conocimientos del entorno natural, social y profesional.

En los ámbitos científicos, así como en muchas otras situaciones de la vida, existe un constante bombardeo de información que necesita ser seleccionada, interpretada y analizada para utilizarla con fines concretos. La información de carácter científico puede presentarse en formatos muy diversos, como enunciados, gráficas, tablas, modelos, diagramas, etc., que es necesario comprender para trabajar de forma adecuada en la ciencia. Asimismo, el lenguaje matemático otorga al aprendizaje de la ciencia una herramienta potente de comunicación global, y los lenguajes específicos de las distintas disciplinas científicas se rigen por normas que es necesario comprender y aplicar.

El alumnado debe ser competente no solo en la selección de información rigurosa y veraz sino en su interpretación correcta y en su transmisión a partir de una observación o un estudio. Para ello ha de emplear con corrección distintos formatos y tener en cuenta ciertas normas específicas de comunicación de las disciplinas científicas.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL1, CCL2, CCL3, STEM4, CD1, CPSAA4, CC4, CCEC3.

6.- Identificar las ciencias y las matemáticas implicadas en contextos diversos, interrelacionando conceptos y procedimientos, para aplicarlos en situaciones de la vida cotidiana y del ámbito profesional correspondiente.

El conocimiento de las ciencias y de las matemáticas responde a la necesidad de la sociedad ante los grandes desafíos y retos de carácter transdisciplinar que la humanidad tiene planteados. El ámbito de Ciencias Aplicadas debe ser valorado por el alumnado como una herramienta esencial para aumentar su competencia científica, lo que le permite conectar los conocimientos que adquiere con su experiencia académica y profesional, haciendo que su aprendizaje sea significativo y pueda ser

empleado con posterioridad en diferentes situaciones.

Por lo tanto, es importante que el alumnado tenga la oportunidad de identificar y experimentar la aplicación de las ciencias y las matemáticas en diferentes contextos, entre los que destacan el personal, el social y el profesional. Este último contexto cobra especial importancia, pues el alumnado debe reconocer el papel del conocimiento científico dentro de su rama profesional.

La conexión entre las ciencias y las matemáticas y otros ámbitos no debería limitarse a los saberes conceptuales, sino ampliarse a los procedimientos y actitudes científicos, de forma que puedan ser transferidos y aplicados a otros contextos de la vida real y a la resolución de problemas del entorno personal, social y profesional.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: STEM1, STEM2, STEM5, CD5, CPSAA5, CC4, CE1, CCEC2.

7.- Desarrollar destrezas personales identificando y gestionando emociones, poniendo en práctica estrategias de aceptación del error como parte del proceso de aprendizaje y adaptándose ante situaciones de incertidumbre, para mejorar la perseverancia en la consecución de objetivos y la valoración del aprendizaje de las ciencias.

Formular preguntas y resolver problemas científicos o retos más globales en los que intervienen el pensamiento científico y el razonamiento matemático no debe resultar una tarea tediosa para el alumnado. Por ello, el desarrollo de destrezas emocionales dentro del aprendizaje de las ciencias y de las matemáticas fomenta el bienestar del alumnado, la autorregulación emocional y el interés hacia el aprendizaje del ámbito.

El desarrollo de esta competencia conlleva identificar y gestionar las emociones, reconocer fuentes de estrés, ser perseverante, pensar de forma crítica y creativa, mejorar la resiliencia y mantener una actitud proactiva ante nuevos desafíos. Para contribuir a la adquisición de esta competencia es necesario que el alumnado se enfrente a pequeños retos que contribuyan a la reflexión sobre el propio pensamiento, eviten posibles bloqueos y promuevan la mejora del autoconcepto ante el aprendizaje del ámbito.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: STEM5, CD2, CPSAA1, CPSAA4, CPSAA5, CC1, CE1, CE3.

8.- Desarrollar destrezas sociales y trabajar de forma colaborativa en equipos diversos con roles asignados que permitan potenciar el crecimiento entre iguales, valorando la importancia de romper los estereotipos de género en la investigación científica, para el emprendimiento personal y laboral.

El avance científico es producto del esfuerzo colectivo y rara vez el resultado del trabajo de un solo individuo. La ciencia implica comunicación y colaboración entre profesionales, en ocasiones adscritos a diferentes disciplinas. Asimismo, para la generación de nuevos conocimientos es esencial que se compartan las conclusiones y procedimientos obtenidos por un grupo de investigación con el resto de la comunidad científica. A su vez, estos conocimientos sirven de base para la construcción de nuevas investigaciones y descubrimientos.

Cabe destacar, además, que la interacción y colaboración son de gran importancia en diversos

ámbitos profesionales y sociales y no exclusivamente en un contexto científico. El trabajo colaborativo tiene un efecto enriquecedor sobre los resultados obtenidos y en el desarrollo personal de sus participantes, pues permite el intercambio de puntos de vista en ocasiones muy diversos. La colaboración implica movilizar las destrezas comunicativas y sociales del alumnado y requiere de una actitud respetuosa y abierta frente a las ideas ajenas, que valore la importancia de romper los roles de género y estereotipos sexistas. Por este motivo, aprender a trabajar en equipo es imprescindible para el desarrollo profesional y social pleno del alumnado como miembro activo de nuestra sociedad.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL5, CP3, STEM2, STEM4, CD3, CPSAA3, CC2, CE2.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Competencia específica 1.

- 1.1 Explicar los fenómenos naturales más relevantes en términos de teorías, leyes y principios científicos adecuados como estrategia en la toma de decisiones fundamentadas.
- 1.2 Justificar la contribución de la ciencia a la sociedad, y la labor de los hombres y mujeres dedicados a su desarrollo, entendiendo la investigación como una labor colectiva en constante evolución fruto de la interacción entre la ciencia, la tecnología, la sociedad y el medio ambiente.

Competencia específica 2.

- 2.1 Elaborar representaciones que ayuden en la búsqueda de estrategias de resolución de una situación problematizada, organizando los datos y comprendiendo las preguntas formuladas.
- 2.2 Hallar las soluciones de un problema utilizando los datos e información aportados, los propios conocimientos, y las estrategias y herramientas apropiadas.
- 2.3 Comprobar la corrección de las soluciones de un problema y su coherencia en el contexto planteado.
- 2.4 Emplear herramientas tecnológicas adecuadas en la representación, la resolución de problemas y la comprobación de las soluciones.

Competencia específica 3.

- 3.1 Plantear preguntas e hipótesis que puedan ser respondidas o contrastadas utilizando los métodos científicos, la observación, la información y el razonamiento, explicando fenómenos naturales y realizando predicciones sobre estos.
- 3.2 Diseñar y realizar experimentos y obtener datos cuantitativos y cualitativos sobre fenómenos naturales en el medio natural y en el laboratorio, utilizando con corrección los instrumentos, herramientas o técnicas adecuadas a la hora de obtener resultados claros que respondan a cuestiones concretas o que contrasten la veracidad de una hipótesis.
- 3.3 Interpretar los resultados obtenidos en proyectos de investigación, utilizando el razonamiento y, cuando sea necesario, herramientas matemáticas y tecnológicas.

Competencia específica 4.

- 4.1 Evaluar los efectos de determinadas acciones individuales sobre el organismo y el medio natural, proponiendo hábitos saludables y sostenibles basados en los conocimientos adquiridos y la información disponible.
- 4.2 Relacionar con fundamentos científicos la preservación de la biodiversidad, la conservación del medio ambiente y la protección de los seres vivos del entorno con el desarrollo sostenible y la calidad de vida.

Competencia específica 5.

- 5.1 Organizar y comunicar información científica y matemática de forma clara y rigurosa de manera verbal, gráfica, numérica, etc. utilizando el formato más adecuado.
- 5.2 Analizar e interpretar información científica y matemática presente en la vida cotidiana manteniendo una actitud crítica.
- 5.3 Emplear y citar de forma adecuada fuentes fiables, seleccionando la información científica relevante en la consulta y creación de contenidos, y mejorando el aprendizaje propio y colectivo.

Competencia específica 6.

- 6.1 Aplicar procedimientos propios de las ciencias y las matemáticas en situaciones diversas estableciendo conexiones entre distintas áreas de conocimiento en contextos naturales, sociales y profesionales.

Competencia específica 7.

- 7.1 Mostrar resiliencia ante los retos académicos asumiendo el error como una oportunidad para la mejora y desarrollando un autoconcepto positivo ante las ciencias.

Competencia específica 8.

- 8.1 Asumir responsablemente una función concreta dentro de un proyecto científico, utilizando espacios virtuales cuando sea necesario, aportando valor, analizando críticamente las contribuciones del resto del equipo, respetando la diversidad y favoreciendo la inclusión.
- 8.2 Emprender, de forma guiada y de acuerdo a la metodología adecuada, proyectos científicos colaborativos orientados a la mejora y a la creación de valor en la sociedad.

5. SABERES BÁSICOS.

Matemáticas y Ciencias Aplicadas:

A) Destrezas científicas básicas.

- Metodologías de la investigación científica: El método científico.
 - La observación como principal herramienta para la identificación y formulación de cuestiones.
 - La elaboración de hipótesis.
 - Comprobación mediante la experimentación y medición sistemática.
 - Los proyectos de investigación.
- Entornos y recursos de aprendizaje científico:
 - El laboratorio.
 - Normas de trabajo y de seguridad en el laboratorio, utilización adecuada de las instalaciones que asegure la conservación de la salud propia y comunitaria, la seguridad y el respeto al medio ambiente.
 - Material de laboratorio. Tipos y utilización adecuada de los mismos.
 - Productos químicos más comunes en el laboratorio y sus riesgos.
 - Los entornos virtuales. Simuladores.

B) Sentido numérico.

- Números naturales, enteros, decimales, racionales e irracionales relevantes (raíces cuadradas, número pi): interpretación, ordenación en la recta numérica y aplicación en la resolución de problemas de la vida cotidiana y profesional.
- Orden de magnitud de los números: reconocimiento y utilización de la notación científica. Uso de la calculadora en la representación de números grandes y pequeños. Notación más adecuada en cada caso.
- Operaciones o combinación de operaciones con números naturales, enteros, racionales o decimales (suma, resta, multiplicación, división y potencias con exponentes enteros): identificación, propiedades, relaciones entre ellas y aplicación en la resolución de problemas. Jerarquía de las operaciones y uso del paréntesis.
- Estrategias de cálculo: mental y con calculadora.
- Estrategias de resolución de problemas.
- Porcentajes: comprensión y utilización en la resolución de problemas de aumentos y disminuciones porcentuales en contextos cotidianos y profesionales del sector productivo correspondiente al título. Los porcentajes en la economía: rebajas, descuentos, impuestos, etc.

- Proporcionalidad directa e inversa: comprensión y uso en la resolución de problemas de escalas, cambios de divisa, etc.

C) Sentido de la medida.

- La medida y la expresión numérica de las magnitudes físicas: orden de magnitud, notación científica, indicadores de precisión de las mediciones y los resultados y relevancia de las unidades de medida.

- Unidades de longitud: el metro, múltiplos y submúltiplos.

- Unidades de capacidad: el litro, múltiplos y submúltiplos.

- Unidades de masa: el gramo, múltiplos y submúltiplos.

- Estrategias de estimación o cálculo de medidas indirectas de formas planas en el ámbito de la vida cotidiana y profesional.

- Perímetros y áreas: interpretación, obtención de fórmulas y aplicación en formas planas.

- Instrumentos de dibujo y herramientas digitales: utilización, realización de dibujos de objetos geométricos en el plano con medidas fijadas.

D) Sentido espacial.

- Formas geométricas de dos dimensiones:

- Descripción y clasificación en función de sus propiedades o características.

- Puntos y rectas.

- Rectas secantes y paralelas.

- Polígonos: descripción de sus elementos y clasificación. Cálculo de áreas.

- Ángulo: medida.

- Semejanza de triángulos.

- Resolución de triángulos rectángulos. Teorema de Pitágoras.

- Circunferencia y sus elementos. Cálculo de la longitud.

- Objetos geométricos bidimensionales: construcción con instrumentos de dibujo, con herramientas manipulativas y digitales como programas de geometría dinámica, realidad aumentada, etc.

- Coordenadas cartesianas en el plano: localización y descripción de relaciones espaciales.

E) Sentido algebraico y pensamiento computacional.

- Patrones. Identificación y extensión determinando la regla de formación de diversas estructuras: numéricas, espaciales, gráficas o algebraicas.

- Variable: comprensión y expresión de relaciones sencillas mediante lenguaje algebraico.

- Equivalencia entre expresiones algebraicas de primer y segundo grado.

- Ecuaciones lineales: resolución algebraica y gráfica en contextos de resolución de problemas e interpretación de las soluciones.

- Herramientas tecnológicas: utilización en la resolución de problemas.

F) Sentido estocástico.

Diseño de estudios estadísticos: formulación de preguntas adecuadas, estrategias de recogida y organización de datos.

- Comparación de dos conjuntos de datos atendiendo a sus medidas de localización y de dispersión.

- Medidas de localización y dispersión:

- Media aritmética y ponderada.

- Cálculo e interpretación con herramientas tecnológicas (calculadora, hoja de cálculo).

- Interpretación y obtención de conclusiones razonadas.

- Tablas y gráficos estadísticos:

- Análisis crítico e interpretación de información estadística en contextos cotidianos y obtención de conclusiones razonadas.

- Tipos de gráficos: lineal, de columna, de barra, circular.

- Identificación de fenómenos deterministas y aleatorios. Azar y aproximación a la probabilidad: frecuencias relativas.

G) La materia y sus cambios.

- Teoría cinético-molecular: aplicación y explicación de las propiedades más importantes de los sistemas materiales.

- Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.

- Naturaleza corpuscular de la materia.

- Composición de la materia: descripción a partir de los conocimientos sobre la estructura de los átomos y de los compuestos.

- Clasificación de las sustancias puras. Tabla periódica de los elementos.

- Diferencia entre elementos y compuestos.

- Diferencia entre mezclas y compuestos.

- Formulación y nomenclatura de sustancias químicas de compuestos de mayor relevancia, que estén relacionadas con la familia profesional correspondiente, expresadas según las normas de la IUPAC (International Union of Pure and Applied Chemistry).

- Cambios físicos y químicos en los sistemas materiales: análisis, causas y consecuencias.

H) Las interacciones y la energía.

- La energía:
 - Manifestaciones de la energía en la naturaleza.
 - La energía en la vida cotidiana.
 - Análisis y formulación de hipótesis.
 - Propiedades, transferencia y manifestaciones de la energía, relacionando la obtención y consumo de la energía con las repercusiones medioambientales que produce.
 - Fuentes de energía; renovables y no renovables.
- Transformación de la energía.
- El calor: análisis de sus efectos sobre la materia, explicación de comportamientos en situaciones cotidianas y profesionales.

I) El cuerpo humano y la salud.

- La función de nutrición y su importancia. Anatomía y fisiología de los aparatos digestivo, respiratorio, circulatorio y excretor. Relación entre ellos.
- La función de reproducción y su relevancia biológica. El aparato reproductor: anatomía y fisiología.
- Educación afectivo-sexual desde la perspectiva de la igualdad entre personas y el respeto a la diversidad sexual. La importancia de las prácticas sexuales responsables. La asertividad y el autocuidado. La prevención de infecciones de transmisión sexual (ITS) y de embarazos no deseados. El uso adecuado de métodos anticonceptivos y de métodos de prevención de ITS.
- La función de relación y su importancia. Los receptores sensoriales, centros de coordinación y órganos efectores: funcionamiento general.
- El sistema inmune, los antibióticos y las vacunas: funcionamiento e importancia social en la prevención y superación de enfermedades infecciosas.
- Los trasplantes: análisis de su importancia en el tratamiento de determinadas enfermedades y reflexión sobre la donación de órganos.

J) Sentido socioafectivo.

- Estrategias que aumenten la flexibilidad cognitiva y la apertura a cambios y que ayuden a transformar el error en oportunidad de aprendizaje.

6. UNIDADES DE TRABAJO/UNIDADES DIDÁCTICAS

Las unidades de trabajo/didácticas que se plantean para el curso son las siguientes:

UNIDAD DE TRABAJO/DIDÁCTICAS	MATERIA
UT1.- Números naturales.	Matemáticas aplicadas 1
UT2.- Números enteros, potencias y raíces.	Matemáticas aplicadas 1
UT3.- Números racionales, fracciones y decimales.	Matemáticas aplicadas 1
UT4.- Unidades de medida.	Ciencias aplicadas 1
UT 5.- El trabajo en el laboratorio.	Ciencias aplicadas 1
UT 6.- Proporcionalidad y porcentajes.	Matemáticas aplicadas 1
UT 7.- Sucesiones y progresiones.	Matemáticas aplicadas 1
UT 8.- Niveles de organización. Función de nutrición.	Ciencias aplicadas 1
UT 9.- Función de relación y reproducción.	Ciencias aplicadas 1
UT10.- Alimentación saludable.	Ciencias aplicadas 1
UT11.- Salud y enfermedad.	Ciencias aplicadas 1
UT12.- Expresiones algebraicas.	Matemáticas aplicadas 1
UT13.- Ecuaciones.	Matemáticas aplicadas 1
UT14.- La materia.	Ciencias aplicadas 1
UT15.- Separación de mezclas y sustancias.	Ciencias aplicadas 1
UT16.- La energía en los procesos naturales.	Ciencias aplicadas 1

7. SECUENCIACIÓN

Se ha de tener en cuenta que, en realidad, las sesiones son de 55 minutos. A Continuación se establece la secuenciación prevista para el curso, teniendo.

EVALUACIÓN	UNIDAD DE TRABAJO/DIDÁCTICA	DURACIÓN (aproximada en horas)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	MATERIA
1ª evaluación 15/09/2025 a 30/11/2025	UT1.- Números naturales.	10	5.2, 8.1	MATEMÁTICAS A.
	UT2.- Números enteros, potencias y raíces.	10	7.1, 8.1	MATEMÁTICAS A.
	UT3.- Números racionales, fracciones y decimales.	12	2.1, 8.1	MATEMÁTICAS A.
	UT4.- Unidades de medida.	12	5.1, 8.1	CIENCIAS A.
	UT 5.- El trabajo en el laboratorio.	10	3.1, 8.1	CIENCIAS A.
2ª evaluación 01/12/2025 a 28/02/2026	UT 6.- Proporcionalidad y porcentajes.	11	2.2, 8.1	MATEMÁTICAS A.
	UT 7.- Sucesiones y progresiones.	11	2.1, 8.1	MATEMÁTICAS A.
	UT 8.- Niveles de organización. Función de nutrición.	10	8.1,8.2	CIENCIAS A.
	UT 9.- Función de relación y reproducción.	8	5.3, 8.1	CIENCIAS A.
	UT10.- Alimentación saludable.	8	4.1, 8.1	CIENCIAS A.
	UT11.- Salud y enfermedad.	7	8.1, 8.2	CIENCIAS A.
3ª evaluación 01/03/2026 a 30/05/2026	UT12.- Expresiones algebraicas.	12	2.3, 8.1	MATEMÁTICAS A.
	UT13.- Ecuaciones.	12	2.4, 6.1	MATEMÁTICAS A.
	UT14.- La materia.	9	1.1, 1.2	CIENCIAS A.
	UT15.- Separación de mezclas y sustancias.	9	3.2, 8.1	CIENCIAS A.
	UT16.- La energía en los procesos naturales.	9	3.3, 4.2	CIENCIAS A.
		160 horas		

8. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Evaluación ordinaria:

La evaluación se realizará mediante las tareas planteadas al alumnado y los cuestionarios/exámenes complementarios.

Nombre	Descripción
Tareas	Trabajos relacionados con la materia.
Exámenes/ Cuestionarios	Pruebas complementarias a las tareas, como cuestionarios a través del Aula Virtual o exámenes escritos.

Evaluación extraordinaria:

La evaluación se realizará mediante las tareas planteadas al alumnado y los cuestionarios/exámenes complementarios.

Nombre	Descripción
Tareas	Trabajos relacionados con la materia.
Exámenes/ Cuestionarios	Pruebas complementarias a las tareas, como cuestionarios a través del Aula Virtual o exámenes escritos.

9. ASIGNACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

En la evaluación ordinaria todos los criterios de evaluación serán ponderados equitativamente y la calificación final será la media ponderada de las calificaciones de los instrumentos de evaluación.

Evaluación ordinaria:

Nombre del instrumento	Ponderación en la calificación
Tareas (Ordinaria)	70%
Exámenes/Cuestionarios	30 %

Evaluación extraordinaria:

En la evaluación extraordinaria todos los criterios de evaluación serán ponderados equitativamente para determinar la calificación, siendo la calificación final la media ponderada de las calificaciones de los distintos instrumentos.

Nombre del instrumento	Ponderación en la calificación
Tareas (Extraordinaria)	70%
Exámenes/Cuestionarios	30 %

10. OTROS ELEMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN

10.1 Decisiones metodológicas y didácticas. Situaciones de aprendizaje

Las pautas metodológicas y didácticas así como las situaciones de aprendizaje se seleccionarán, de forma dinámica y en función de la respuesta del grupo de alumnos y alumnas entre las propuestas en el libro de texto de Ciencias Aplicadas I de la editorial Editex (ISBN: 978-84-1321-845-8).

Una vez realizadas las pruebas iniciales, donde se comprueba el nivel de conocimientos del grupo, se desarrollará:

Metodología en escenario presencial: se tomará como base el libro de texto de Ciencias Aplicadas I de la editorial Editex (ISBN: 978-84-1321-845-8). Se entregarán una serie de tareas que el alumno ha de realizar. Se usará también el aula virtual (<https://aulavirtual.murciaeduca.es/index.php>). La plataforma será el lugar en el que se recopilen los trabajos de cada alumno. Así mismo será la vía de comunicación de alumnos que puntualmente no puedan acudir a clase por enfermedad o porque tienen medidas correctoras. Los instrumentos de evaluación serán los programados por defecto. Se podrán colgar en la plataforma actividades de refuerzo y ampliación.

Metodología en escenario semipresencial: Se trabajará igual que en el escenario anterior, si bien se reforzará el uso del aula virtual. Los instrumentos de evaluación serán los programados por defecto.

Metodología en escenario telemático: Se utilizará la plataforma del [aula virtual de murciaeduca](#) como vía de comunicación con el alumnado. Los instrumentos de evaluación serán los mismos que en los casos anteriores. El trabajo se realizaría en el ámbito familiar.

Las tareas en estos escenarios, se enviarán a través de la plataforma telemática para llevar a cabo el control de actividades, de comunicación con padres, alumnos y equipo directivo será mediante el correo electrónico corporativo (usuario@murciaeduca) y con las direcciones de correos que se encuentran en la plataforma *PlumierXXI*. Los instrumentos de evaluación en este escenario serán los programados por defecto.

10.2 Medidas de atención a la diversidad

Las medidas de atención a la diversidad se recogen en los PAPs (Planes Actuación Personalizados) realizados por el equipos docente del alumnado siguiendo las directrices del Departamento de Orientación y la Jefatura de Estudios del Centro.

10.3 Materiales y recursos didácticos

- | |
|--|
| - Aula del Ciclo Formativo de Grado Básico de Informática de Oficina con sus recursos. |
| - Aula 15 del Centro. |
| - Aula Virtual de Murciaeduca. |
| - Ordenadores con conexión a Internet. |
| - Libro de texto de Ciencias Aplicadas I de la editorial Editex (ISBN: 978-84-1321-845-8). |
| - Otros, según la disponibilidad y las necesidades. |

10.4 Relación de actividades complementarias y extraescolares para el curso escolar

Las que se organicen por el Centro y sean de carácter obligatorio para el alumnado.

10.5 Concreción de los elementos transversales

Se fomentará la lectura del alumnado en el aula de artículos, libros y páginas web referidas a la materia, y que despierten el interés del alumnado. Así mismo se fomentarán el espíritu crítico y la tolerancia del alumnado para mejorar la comprensión de la realidad a partir de las múltiples fuentes de información a las que están expuestos. Además, si se observan la necesidad de abordar otros temas transversales (particularmente en lo relacionado a la conducta) se hará de forma flexible y atendiendo a la situación particular.

10.6 Estrategias e instrumentos para el aprendizaje del alumnado

La ponderación de todos los criterios de evaluación será igual. La evaluación se realizará mediante trabajos planteados al alumnado o pruebas escritas que los sustituyan en el caso de la Evaluación Extraordinaria. Estos trabajos consistirán en la elaboración de trabajos a presentar (en papel y/o de forma digital), programas, sitios web, presentaciones y/o ficheros digitales en relación con las distintas unidades de trabajo y que permitan evaluar los diferentes criterios de evaluación. Estos se realizarán en grupos de alumnos/as.

10.7 Estrategias e instrumentos para la evaluación del proceso de enseñanza y la práctica docente.

Se podrán realizar análisis sobre el proceso de enseñanza y aprendizaje trimestralmente así como la evaluación de la práctica docente, siguiendo las directrices pertinentes dadas desde la Dirección del Centro.

10.8 Medidas previstas para estimular el interés y el hábito de la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.

Se fomentará la escritura del alumnado a través de los trabajos de investigación planteados. Se fomentará la lectura (en voz alta) del alumnado en el aula de artículos, libros y páginas web referidas a la materia, y que despierten el interés del alumnado.

10.9 Otros

Evaluación de alumnos en situaciones excepcionales: Mediante trabajos, pudiendo ser más flexible en cuanto a los plazos de entrega. Se atenderá a la situación particular.

El alumnado que pierda el derecho a la evaluación continua se evaluará con los mismos instrumentos, criterios de evaluación y criterios de calificación que el alumnado evaluado en la prueba ordinaria. Sin embargo, el plazo para la entrega de trabajos o realización de pruebas en su caso, podrá ser diferente.

PROGRAMACIÓN DOCENTE

2.º DE CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO. EDUCACIÓN FÍSICA Y DEPORTIVA

1.º Objetivos, redactados en términos de resultados de aprendizaje

2.º FPB:

Aprendizaje de medidas de actuación generales ante situaciones de emergencia. Conocer actuaciones ante lesiones deportivas generales. Desarrollar la habilidad social y la inteligencia emocional a través del elemento educativo de la competición deportiva. Profundizar en los objetivos de aprendizaje planteados para la etapa educativa anterior.

2º Saberes básicos 2.º FPB:

A. Actividades físico-deportivas individuales en medio estable:

- Capacidades físicas y motrices implicadas.
- Aspectos reglamentarios y técnicos de las modalidades y habilidades practicadas.
- Aspectos preventivos: calentamiento específico en las actividades físicas y deportivas practicadas para cada modalidad, indumentaria, materiales, práctica de actividades por niveles de destreza, actividades de recuperación y estiramientos.

B. Actividades de adversario:

- Elementos técnicos, tácticos y reglamentarios.
- Respeto y aceptación de las normas reglamentarias.
- Autocontrol ante las situaciones de contacto físico.

C. Actividades de colaboración-oposición:

- Habilidades específicas. Modelos técnicos de habilidades ofensivas y defensivas y adaptación a las características de los participantes.- Dinámica interna, funciones de los jugadores y principios estratégicos.
- Planificación y realización de actividades físicas y deportivas o proyectos en el centro.

D. Actividades en medio no estable:

- Realización de actividades organizadas en el entorno escolar o en medio natural con especial atención a la seguridad de uno mismo y de los demás.
- Sensibilización y compromiso en el respeto y cuidado del entorno natural.

E. El cuerpo humano y la salud.

- Medidas preventivas en las actividades físicas y deportivas en las que hay competición: preparación previa a la situación de competición, adaptación de materiales y condiciones de práctica.
- Los primeros auxilios. Principios básicos de actuación. Identificación de situaciones de emergencia.
- Primeras actuaciones ante las lesiones más comunes en la práctica de actividades físicas y deportivas.

2.º temporal de las Unidades Didácticas/situaciones de aprendizaje y sus actividades de aprendizaje implicadas para cada nivel educativo:

2.º Educación física y deportiva

	U.D./Situación de aprendizaje	Actividades de aprendizaje
1ªEvaluación	Valoración y desarrollo de la condición física II	Profundización en tests de condición física y métodos de desarrollo
	Higiene postural, alimentación y principales actuaciones de emergencia	Fichas y tareas de ejercicios con hábitos positivos y negativos de higiene postural, tarea sobre una dieta equilibrada y prácticas de actuaciones generales de emergencia (PAS, Heimlich, PLS, RCP, etc.).
2ªEvaluación	Profundización en los deportes de adversario	Actividades deportivas sobre los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios del judo.
	Profundización de un deporte de colaboración-oposición	Actividades deportivas de Voleibol y competición como elemento educativo.
3ªEvaluación	Deportes alternativos II	Conocimiento de diversos deportes alternativos, coeducativos e inclusivos diferentes a los del curso anterior y puesta en práctica de una sesión de forma autónoma.
	El entorno natural y sus posibilidades deportivas II	Práctica de actividades deportivas y físicas en entornos urbanos y naturales diferentes a las del curso anterior, análisis de las posibilidades del mismo y el
impacto ambiental posible.		

3.º Metodología y recursos didácticos.

Los principios metodológicos en los que se basa mi PD son, entre otros, los siguientes:

- Búsqueda de la transposición didáctica (paso de la teoría a la práctica).
- Trabajo de contenidos con tareas competenciales o situaciones problemáticas.
- Organización de los contenidos a través de un enfoque activo y globalizador.
- Fomento de las actividades grupales y el trabajo en equipo.
- Fomento de la capacidad de aprender por uno mismo.
- Diseño de actividades con múltiples soluciones.
- Trabajo de la neuroeducación y la educación emocional.

Metodología general:

Métodos de enseñanza:

- Mando directo (puro y modificado).
- Asignación de tareas.
- Trabajo en grupo y equipo.
- Descubrimiento guiado.
- Resolución de problemas.

Estilos de enseñanza:

- Tradicionales: mando directo, modificación del mando directo y asignación de tareas. Serán utilizados en contenidos como el calentamiento y la vuelta a la calma, tareas de participación masiva y se debe reproducir un modelo (zumba), explicaciones teóricas, tareas de riesgo (actividades en el medio natural), etc.
- Individualizadores: enseñanza programada, enseñanza modular y programas individuales. Se emplearán en las UDD de juegos y deportes y las de desarrollo de la condición física y concienciación postural.- Participativos: enseñanza recíproca, grupos reducidos y microenseñanza. Los aplicaré, por ejemplo, a la hora de trabajar por parejas diferentes aspectos

técnicos de las UDD de deportes. Son muy útiles para trabajar actividades puntuales de prácticamente todos los contenidos.

- Cognoscitivos: descubrimiento guiado y resolución de problemas. Serán de aplicación para las situaciones deportivas y el aprendizaje de conocimientos de buenos hábitos saludables como la dieta equilibrada.
- Socializadores: para las Unidades Didácticas deportivas y expresivas principalmente.

Estrategias de enseñanza:

- Analítica: cuando el ejercicio se divide en partes que se enseñan por separado (ej: en el salto de longitud que lo divido en 4 partes: carrera, impulso, vuelo y caída). A su vez diferenciamos: pura, secuencial y progresiva.
- Global: cuando el ejercicio no se divide en partes que se enseñan por separado, sino que presentamos la tarea completa. Diferenciamos entre pura, con polarización de la atención y con modificación de la situación.
- Mixta: combinación de la global y la analítica.

Técnicas de enseñanza:

- INSTRUCCIÓN DIRECTA: cuando se diga exactamente lo que se tiene que hacer.
- INDAGACIÓN O BÚSQUEDA: Cuando se plantea un problema y los alumnos intentan resolverlo.

4.º Las medidas de atención a la diversidad para los alumnos que las requieran.

En el marco de lo recogido en el PAD, planteamos las siguientes medidas de atención a la diversidad. Para garantizar una educación inclusiva utilizaremos el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), definido como el modelo de enseñanza para la educación inclusiva que reconoce la singularidad del aprendizaje del alumnado y que promueve la accesibilidad de los procesos y entornos de enseñanza y aprendizaje, mediante un currículo flexible, ajustado a las necesidades y ritmos de aprendizaje de la diversidad del alumnado. Este enfoque didáctico se rige por tres principios basados en múltiples formas de implicación o motivación para la tarea (por qué se aprende), múltiples formas de representación de la información (el qué se aprende) y múltiples formas de expresión del aprendizaje (cómo se aprende), de manera que se conecte con los centros de interés del alumnado, así como con la programación multinivel de saberes básicos de la materia.

El Real decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación secundaria Obligatoria destaca en su artículo 26.2 la aplicación de los principios DUA para la elaboración de modelos abiertos de programación docente y de materiales didácticos que atiendan a las distintas necesidades de los alumnos y alumnas y del profesorado. Igualmente, el Decreto 235/2022, de 7 de diciembre, por el que se establece la ordenación y el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia establece en su Anexo V que las medidas enfocadas a las situaciones de aprendizaje que se adopten se regirán por los principios DUA.

Cada uno de los principios DUA con sus diversos puntos de verificación quedan integrados en las correspondientes actividades de enseñanza-aprendizaje de las situaciones de aprendizaje planteadas. En lo referente al alumnado ACNEAE presente para alguno de los dos niveles educativos de la asignatura se tendrán en cuenta las medidas de atención educativa tanto ordinarias como en el caso de requerir específicas que el departamento de orientación considere oportunas y así las concreten en el plan de actuación correspondiente, sin necesidad de realizar medidas concretas por parte del departamento de Educación Física para el correcto trabajo de los saberes básicos planteados y su posterior asimilación en forma de competencias.

5.º Procedimientos e instrumentos de evaluación asociados a las unidades didácticas.

2.ºFPB		
Valoración y desarrollo de la condición física II	Observación indirecta (apreciación)	-Lista de control sobre pruebas motoras y respeto a material y espacios -Escala cualitativa sobre la realización de calentamientos y vueltas a la calma adecuados -Prueba oral sobre las medidas de actuación generales de emergencia.
Higiene postural, alimentación y principales actuaciones de emergencia	Observación y experimentación	-Escala cualitativa sobre la condición física e higiene postural -Trabajo sobre una dieta equilibrada -Trabajo sobre lesiones generales ante prácticas deportivas y medidas de actuación
Profundización en los deportes de adversario	Observación	Escala cualitativa de los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios adquiridos
Profundización de un deporte de colaboración-oposición	Observación	Escala cualitativa de los elementos técnicos, tácticos y reglamentarios adquiridos
Deportes alternativos II	Experimentación y observación	-Escala cualitativa sobre el dominio de los elementos de los deportes trabajados y prueba práctica.
El entorno natural y sus posibilidades deportivas II	Experimentación	-Trabajo sobre la implementación de un posible deporte en el entorno natural próximo y su puesta en práctica

ÁMBITO DE COMUNICACIÓN Y CIENCIAS SOCIALES I y II: LENGUA Y CIENCIAS SOCIALES.

1. INTRODUCCIÓN.

La rápida evolución de las sociedades actuales y sus múltiples interconexiones exigen el desarrollo de aquellas competencias que ayuden a los individuos a ejercer una ciudadanía independiente, activa y comprometida con la realidad contemporánea. Las competencias clave, que forman parte del Perfil de salida del alumnado al término de la enseñanza básica, comprenden todos aquellos conocimientos, destrezas y actitudes que las personas necesitan para su realización y desarrollo personales, para mejorar su empleabilidad y facilitar su integración social y para poder desarrollar un estilo de vida responsable, sostenible y saludable. En el caso de los ciclos formativos de grado básico, el alumnado adquirirá estas competencias en un entorno vinculado al mundo profesional. Esto incrementará las posibilidades de su consecución y mejorará sus condiciones de aprendizaje, preparándolo para la continuación de su formación y para poder afrontar de manera satisfactoria los retos y desafíos del siglo XXI.

Este ámbito, además, permite al alumnado desenvolverse mejor en los entornos informacionales, pues comprende aspectos relacionados con las destrezas básicas para la búsqueda y selección de información como medio para adquirir nuevos conocimientos. Ello conlleva, además, adquirir las herramientas necesarias para enfrentar los riesgos de manipulación y desinformación y abordar la información y la comunicación con un sentido crítico y adecuado a las propias necesidades. En este sentido, las herramientas digitales poseen un potencial que podría aprovecharse plenamente para reforzar el aprendizaje, la enseñanza y la evaluación de este ámbito. Por ello, el desarrollo del pensamiento crítico, la alfabetización mediática e informacional y el uso adecuado, seguro, ético y responsable de la tecnología suponen un elemento de aprendizaje relevante.

Basándonos en el **Decreto n.º 158/2023, de 25 de mayo** que regula la FP Básica en la Región de Murcia, hemos diseñado la siguiente programación didáctica para 1º y 2º de Lengua y Ciencias Sociales que presentamos a continuación.

2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

Las competencias específicas de este ámbito, permiten al alumnado asumir responsablemente sus deberes y conocer y ejercer sus derechos a partir del aprendizaje del origen y la evolución de las sociedades, la construcción europea, los valores democráticos y la ciudadanía activa. En combinación con los aspectos más íntimamente vinculados con las Ciencias Sociales, la dimensión comunicativa de este currículo implica comunicarse eficazmente y con corrección en lengua castellana, de modo que el alumnado pueda ampliar su repertorio lingüístico individual aprovechando las experiencias propias para mejorar sus destrezas comunicativas. Asimismo, ocupan un lugar importante el fomento del hábito lector, la aceptación y la adecuación a la diversidad cultural, así como el respeto y la curiosidad por el diálogo intercultural.

1. Identificar y comprender la naturaleza histórica y geográfica de las relaciones sociales, las actividades económicas, las manifestaciones culturales y los bienes patrimoniales, analizando sus orígenes y evolución e identificando las causas y consecuencias de los cambios producidos, los problemas actuales y sus valores presentes, para realizar propuestas que contribuyan al bienestar futuro y al desarrollo sostenible de la sociedad.

Entender el origen y la evolución de las relaciones sociales, económicas, culturales y políticas, identificando las causas y las consecuencias de los cambios que se han ido produciendo a lo largo del tiempo y del espacio constituye la base para comprender el mundo actual y aporta al alumnado las herramientas necesarias para contribuir al bienestar y al desarrollo sostenible de la sociedad de la que forma parte.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CP3, CPSAA1, CC1 CC2, CC3, CC4, CCEC1.

2. Comprender los orígenes y evolución de los procesos de integración europea y su relevancia en el

presente y futuro de la sociedad española y de las comunidades locales, destacando la contribución del Estado, sus instituciones y las entidades sociales a la paz, a la seguridad integral ciudadana, a la cooperación internacional, al desarrollo sostenible frente al cambio climático y a la ciudadanía global, para contribuir a crear un mundo más seguro, solidario, sostenible y justo.

El alumnado debe ser capaz de valorar el papel que ha desempeñado España en las redes de intercambio europeas y qué implicaciones tiene en el presente y en el futuro de la sociedad española el hecho de formar parte de la Unión.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL2, CC1, CC2, CC3, CC4, CE1, CCEC1.

3. Reconocer los principios, valores, derechos y deberes de nuestro sistema democrático y constitucional, analizando de forma crítica los planteamientos históricos y geográficos, las instituciones y las diferentes organizaciones políticas y económicas en que se enmarcan y manifiestan, para adecuar el comportamiento propio al cumplimiento de dichos principios, valores, derechos y deberes.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL5, CC1, CC2, CC3, CC4, CCEC1.

4. Buscar y seleccionar información de manera progresivamente autónoma a partir de diferentes fuentes, evaluando su fiabilidad y pertinencia en función de las necesidades detectadas y evitando los riesgos de manipulación y desinformación, para integrarla como conocimiento y compartirla desde un punto de vista crítico, personal y respetuoso con la propiedad intelectual.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CL3, CD1, CD4, CPSAA4, CPSAA5, CE3.

5. Comunicar en lengua castellana de manera cooperativa y respetuosa, atendiendo a las convenciones propias de los diferentes géneros discursivos y a su adecuación a diferentes ámbitos y contextos, para dar respuesta a necesidades concretas.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL1, CCL2, CP2, STEM4, CPSAA1, CPSAA4, CPSAA5, CC3, CE1.

6. Interpretar y valorar obras diversas como fuente de placer y conocimiento, compartiendo experiencias de lectura, para construir la propia identidad lectora y disfrutar de la dimensión social de esta actividad.

Esta competencia específica se conecta con los siguientes descriptores del Perfil de salida: CCL1, CCL2, CCL4, CPSAA1, CPSAA3, CPSAA5, CCEC1, CCEC2, CCEC3, CCEC4.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Los criterios de evaluación del ámbito permiten determinar el grado de consecución de las competencias específicas por parte del alumnado, por lo que se presentan vinculados a ellas. En su formulación competencial, se plantean enunciando el proceso o capacidad que el alumnado debe adquirir, junto con el contexto o modo de aplicación y uso de dicho proceso o capacidad. La nivelación de los criterios de evaluación está marcada por la madurez y el desarrollo psicoevolutivo del alumnado y deberá garantizar siempre la adecuación a sus experiencias, así como a sus circunstancias y características específicas.

Competencia específica 1.

1.1 Analizar e interpretar el entorno desde una perspectiva sistémica e integradora, a través de conceptos y procedimientos geográficos, identificando sus principales elementos y las interrelaciones existentes, valorando el grado de sostenibilidad y equilibrio de los espacios a partir de actitudes de defensa, protección, conservación y mejora del entorno (natural, rural y urbano).

1.2 Relacionar las culturas y civilizaciones que se han desarrollado a lo largo de la historia con las distintas identidades colectivas que se han construido hasta la actualidad, explicando y valorando la realidad

multicultural generada a lo largo del tiempo y analizando las situaciones y los problemas del presente.

1.3 Valorar, proteger y conservar el patrimonio histórico-artístico, cultural y natural, como fundamento de nuestra identidad colectiva y como un recurso esencial para el disfrute y el desarrollo de los pueblos, realizando propuestas que contribuyan a su conservación y a un desarrollo ecosocial sostenible.

Competencia específica 2.

2.1 Explicar el proceso de unificación del espacio europeo y su relevancia en la construcción de la sociedad española, analizando su evolución y argumentando su influencia en la política nacional.

2.2 Identificar y valorar las principales instituciones europeas, analizando sus principios rectores, sus normas de funcionamiento y sus funciones, juzgando su papel en los conflictos internacionales y reconociendo su contribución a la paz y a la cooperación internacional, al desarrollo sostenible, a la lucha contra el cambio climático y a la ciudadanía global.

2.3 Interpretar desde la perspectiva del desarrollo sostenible y la ciudadanía global los principales desafíos del mundo actual, expresando la importancia de implicarse en la búsqueda de soluciones y en el modo de concretarlos desde la propia capacidad de acción, valorando la contribución de programas y misiones dirigidos por los Estados, los organismos internacionales y las asociaciones civiles para el logro de la paz, la seguridad integral, la convivencia social y la cooperación entre los pueblos.

Competencia específica 3.

3.1 Identificar y analizar los principios, valores, deberes y derechos fundamentales de la Constitución española, el sistema democrático y sus instituciones y organizaciones sociales, políticas y económicas, explicando su función como mecanismos que regulan la convivencia y la vida en comunidad.

3.2 Reconocer y explicar los mecanismos que han regulado la convivencia y la vida en común a lo largo de la historia, desde el origen de la sociedad a las distintas civilizaciones que se han ido sucediendo, señalando los principales modelos de organización social y política que se han ido gestando.

3.3 Adecuar el comportamiento propio al cumplimiento de los principios, valores, derechos y deberes democráticos y constitucionales, identificando los motivos y argumentos que sustentan su validez y rechazando todo tipo de discriminación, especialmente aquella que se da por motivos socio-económicos, de género, orientación sexual o pertenencia a minorías etnoculturales.

Competencia específica 4.

4.1 Aplicar estrategias tanto analógicas como digitales de búsqueda, selección y organización de información, evaluando su fiabilidad y su pertinencia en función del objetivo perseguido y evitando los riesgos de manipulación y desinformación.

4.2 Elaborar contenidos propios a partir de diferentes fuentes de manera progresivamente autónoma, respetando los principios de propiedad intelectual y citando las fuentes consultadas.

Competencia específica 5.

5.1 Comprender e interpretar el sentido global, la estructura, la información más relevante en función de las necesidades comunicativas y la intención del emisor en textos orales, escritos y multimodales de diferentes ámbitos, evaluando su calidad, su fiabilidad y la idoneidad del canal utilizado.

5.2 Realizar exposiciones orales con diferente grado de planificación sobre temas de interés personal, ecosocial y profesional, ajustándose a las convenciones propias de los diversos géneros discursivos, con fluidez, coherencia y el registro adecuado, en diferentes soportes y utilizando de manera eficaz recursos verbales y no verbales.

5.3 Planificar la redacción de textos escritos y multimodales atendiendo a la situación comunicativa, destinatario, propósito y canal; redactar borradores y revisarlos, y presentar un texto final coherente, cohesionado y con el registro adecuado, con precisión léxica y corrección ortográfica y gramatical.

5.4 Participar de manera activa y adecuada en interacciones orales informales, en el trabajo en equipo y en situaciones orales formales de carácter dialogado, con actitudes de escucha activa y estrategias de cooperación conversacional y cortesía lingüística.

Competencia específica 6.

6.1 Leer de manera autónoma textos seleccionados en función de los propios gustos, intereses y necesidades, dejando constancia del progreso del propio itinerario lector y cultural y explicando los criterios de selección de las lecturas.

6.2 Compartir la experiencia de lectura literaria en soportes diversos relacionando el texto leído con otras manifestaciones artísticas en función de temas, estructuras, lenguaje y valores éticos y estéticos.

4. SABERES BÁSICOS.

Los saberes básicos aúnan los conocimientos (saber), las destrezas (saber hacer) y las actitudes (saber ser) necesarios para la adquisición de las competencias específicas de este ámbito. El bloque de «Ciencias Sociales» abarca los saberes que es necesario movilizar para el desarrollo del pensamiento histórico, la comprensión de la integración europea y los valores democráticos, con el fin de permitir que el alumnado pueda ejercer una ciudadanía activa y responsable, mientras que el bloque de «Lengua Castellana» integra los saberes relacionados con la capacidad de comunicarse en dicha lengua de manera eficaz y correcta, así como los saberes necesarios para acceder a la información de manera crítica y respetuosa con la propiedad intelectual y el desarrollo y fomento del hábito lector en el alumnado.

PRIMER CURSO:

A. Ciencias Sociales.

- Objetivos y estrategias de las Ciencias Sociales: procedimientos, términos y conceptos. Identificación de las diferentes ramas de conocimiento de las ciencias sociales: antropología, economía, psicología, arqueología, historia, etc.
- Fuentes históricas y arqueológicas del conocimiento histórico (archivos, bibliotecas, museos...). Riesgos del uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Uso ético de la información. El problema de la desinformación.
- Las sociedades prehistóricas y las primeras civilizaciones. Las grandes migraciones humanas y el nacimiento de las primeras culturas.
- Las sociedades urbanas antiguas. Los orígenes del mundo mediterráneo. La cultura griega, características esenciales del arte griego. La cultura romana, características esenciales del arte romano.
- Las raíces clásicas del mundo occidental: las instituciones, el pensamiento y el arte greco-latino.
- La ciudad y el mundo rural a lo largo de la historia: polis, urbes, ciudades, villas y aldeas. El nacimiento de las ciudades.
- La Edad Media y Edad Moderna en Europa:
 - La Europa medieval
 - La Europa de las monarquías absolutas.
 - La conquista de América
 - La primera revolución industrial y sus transformaciones sociales y económicas.
 - La evolución del arte europeo en las épocas medieval y moderna: el arte medieval y el Renacimiento.
- Principales hitos de la historia mundial, europea y nacional: causas y consecuencias sociales, políticas, económicas y culturales.

– Organización social y política a lo largo de la historia: la transformación política del ser humano (desde la servidumbre a la ciudadanía). La ley como contrato social.

– La huella humana y la conservación, protección y defensa del patrimonio histórico-artístico, cultural y natural. Significado y función de las expresiones artísticas y culturales en las distintas civilizaciones. La relación del ser humano y la naturaleza a lo largo de la historia. La evolución del arte europeo.

B. Lengua castellana.

1. Alfabetización mediática e informacional.

- Fuentes de información: criterios de búsqueda.

- Estrategias de búsqueda y selección de información fiable, pertinente y de calidad.

- Tecnologías de la información. Dispositivos, aplicaciones informáticas y plataformas digitales de búsqueda de información.

2. Comunicación oral.

- Estrategias de producción y comprensión de textos orales de diferentes ámbitos con atención conjunta a los siguientes aspectos:

- Contexto: componentes del hecho comunicativo; grado de formalidad de la situación y carácter público o privado; distancia social entre los interlocutores.

- Secuencias textuales básicas (narrativas, descriptivas, dialogadas, y con especial atención a las expositivas y argumentativas).

- Comprensión oral:

- Sentido global del texto y relación entre sus partes.

- Selección de la información relevante. Memoria auditiva y atención visual.

- La intención del emisor. Empatía.

- Interacción oral de carácter informal y formal.

- Cooperación conversacional y cortesía lingüística.

- Escucha activa, asertividad.

- Resolución dialogada de los conflictos.

- Estrategias lingüísticas: parafrasear, emitir palabras de refuerzo o cumplido, resumir, entre otras.

- Detección de usos discriminatorios del lenguaje verbal y no verbal.

- Elementos no verbales. Rasgos discursivos y lingüísticos de la oralidad formal.

- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral. Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas. Coherencia semántica.

- Composiciones orales:

- Exposiciones orales sencillas sobre hechos de actualidad.

- Presentaciones orales sencillas.

- Autoconfianza: puesta en valor de puntos fuertes. El error en la comunicación como oportunidad de mejora.

3. Comunicación escrita.

- Estrategias de producción y comprensión de textos escritos de diferentes ámbitos con atención conjunta a

los siguientes aspectos:

- Contexto: componentes del hecho comunicativo; grado de formalidad de la situación y carácter público o privado; propósitos comunicativos e interpretación de intenciones; canal de comunicación.
- Géneros discursivos propios del ámbito personal: comunicación por escrito en redes sociales, correos electrónicos y correspondencia, entre otros.
- Secuencias textuales básicas: narrativas, descriptivas, dialogadas, con especial atención a las expositivas y argumentativas.
- Mecanismos de coherencia, cohesión y adecuación textual. Conectores textuales.
- Uso coherente de las formas verbales en los textos escritos, con especial atención a los valores aspectuales de perífrasis verbales.
- Función subordinada, sustantiva, adjetiva y adverbial del verbo.
- Sintaxis: enunciado, frase y oración; sujeto y predicado; complemento directo, indirecto, de régimen, circunstancial, agente y atributo.
- Corrección lingüística y revisión ortográfica y gramatical de los textos.
- Uso de diccionarios, manuales de consulta y de correctores ortográficos en soporte analógico o digital.
- Comprensión lectora:
 - Sentido global del texto y relación entre sus partes.
 - La intención del emisor.
 - Detección de usos discriminatorios del lenguaje verbal e icónico.
 - Valoración de la forma y el contenido del texto.
- Producción escrita.
 - Planificación, redacción y revisión.
 - Corrección gramatical y ortográfica.
 - Usos de la escritura para la organización del pensamiento: toma de notas y resúmenes.

4. Educación literaria hasta el siglo XIX:

- Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes del patrimonio literario nacional y universal, inscritas en un itinerario temático o de género:
 - Renacimiento.
 - El Siglo de Oro.
 - La literatura ilustrada.
- Pautas para la lectura de fragmentos literarios.
- Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
- Implicación en la lectura de forma progresivamente autónoma y reflexión sobre los textos leídos.
- Construcción del sentido de la obra a partir del análisis de sus elementos formales y contextuales.
- Lectura e interpretación de poemas.
- El teatro. Temas y estilos según la época literaria.

5. Reflexión sobre la lengua.

- Análisis de la diversidad lingüística del entorno. Biografía lingüística.
- Reconocimiento de las lenguas de España y de las variedades dialectales del español. Las lenguas de signos. Exploración y cuestionamiento de prejuicios y estereotipos lingüísticos.

2.º CURSO:

A. Ciencias Sociales:

1. Las sociedades contemporáneas.

- Principales hitos de la historia mundial, europea y nacional desde la ilustración a nuestros días:
- Causas y consecuencias sociales:
 - La ilustración y sus consecuencias.
 - La sociedad y el pensamiento liberal.
 - La era de las revoluciones.
 - La ciudad y el mundo rural a lo largo de la historia desde la ilustración a nuestros días: las ciudades y las megalópolis.
- Causas y consecuencias económicas:
 - Principios de organización económica. La economía globalizada actual.
 - La segunda globalización. Sistemas coloniales y segunda revolución industrial.
 - La revolución de la información y la comunicación. Los grandes medios.
- Causas y consecuencias políticas:
 - Las relaciones internacionales y el estudio de conflictos y violencias.
 - Grandes potencias y conflicto colonial.
 - La primera y segunda guerra mundial.
 - El Holocausto.
 - La guerra civil española.
 - Descolonización y guerra fría.
 - La dictadura franquista.
 - El mundo globalizado actual.
- Causas y consecuencias culturales:
 - La ruptura del canon clásico.
 - Significado y función de las expresiones artísticas y culturales en las distintas civilizaciones.
 - El arte contemporáneo.
 - El cine y el cómic como entretenimiento de masas.
 - La huella humana y el interés por la conservación, protección y defensa del patrimonio histórico-artístico, cultural y natural. La relación del ser humano y la naturaleza a lo largo de la historia.

2. Las sociedades democráticas.

- El sistema democrático: su construcción, sus principios básicos y distintos modelos.
- Instituciones y organizaciones democráticas.
- Valores, derechos y deberes democráticos. La ciudadanía democrática: la participación, la responsabilidad ética y ecosocial, participación en proyectos comunitarios.
- Organización social y política a lo largo de la historia: la transformación política del ser humano (desde la servidumbre a la ciudadanía).
- La Declaración Universal de los Derechos Humanos: origen y justificación.
- La contribución del Estado y sus instituciones a la paz, a la seguridad integral ciudadana y a la convivencia social.
- La ley como contrato social: La constitución y el ejercicio de la ciudadanía.
- La transición. La Constitución española. Principios. Carta de derechos y deberes y sus implicaciones en la vida cotidiana. El modelo representativo español. Modelo territorial y su representación en el mapa.
- Ordenamiento normativo autonómico, nacional y supranacional.
- El problema de la desigualdad. La solidaridad con los colectivos en situaciones de pobreza, vulnerabilidad y exclusión social.
- Diversidad social, multiculturalidad e interculturalidad. El respeto por las minorías etnoculturales. La crítica al eurocentrismo.
- El logro de una efectiva igualdad de género. Manifestaciones y conductas no sexistas. El reconocimiento de los derechos LGTBQ+.
- La emergencia climática y los problemas ecosociales. La conciencia ambiental. Compromiso y acción ante los Objetivos del desarrollo Sostenible. Los efectos de la globalización en las sociedades actuales.

3. La construcción del espacio europeo.

- Ciudadanía europea y global: ideas y actitudes para la formación de una identidad común.
- El proceso de construcción europea: integración económica, monetaria y ciudadana.
- Las instituciones europeas: origen, principios básicos, funcionamiento y funciones.
- España en Europa y en el mundo. La seguridad y la cooperación internacional. Los compromisos internacionales de España. La resolución pacífica de los conflictos.
- Las formaciones identitarias (ideologías, nacionalismos y movimientos supranacionales).

B. Comunicación en Lengua Castellana:

1. La comunicación y la información.

- Aspectos básicos de la propiedad intelectual.

- Riesgos del uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Uso ético de la información. El problema de la desinformación.
- Riesgos y consecuencias de la manipulación y la desinformación.
- Estrategias de organización de la información: la escritura como mecanismo para organizar el pensamiento (notas, esquemas, mapas conceptuales, resúmenes, etc.).
- Citas y referencias bibliográficas.

2. Comunicación oral.

- Estrategias de análisis crítico de textos orales, escritos y multimodales de diferentes ámbitos con atención conjunta a los siguientes aspectos:
 - Contexto: propósitos comunicativos e interpretación de intenciones; canal de comunicación y elementos no verbales de la comunicación.
 - Valoración de la forma y el contenido del texto oral.
 - Géneros discursivos propios del ámbito personal: la conversación, con especial atención a los actos de habla que amenazan la imagen del interlocutor (la discrepancia, la queja, la orden, la reprobación).
 - Géneros discursivos propios del ámbito educativo.
 - Géneros discursivos propios del ámbito social. Redes sociales y medios de comunicación. Etiqueta digital y riesgos de desinformación, manipulación y vulneración de la privacidad. Análisis de la imagen y de los elementos paratextuales de los textos icónico-verbales y multimodales.
 - Géneros discursivos propios del ámbito profesional: la entrevista de trabajo.
- Producción oral formal:
 - Planificación y búsqueda de información, textualización y revisión.
 - Adecuación a la audiencia y al tiempo de exposición.
 - La intención del emisor.
 - Rasgos discursivos y lingüísticos de la oralidad formal.
- La deliberación oral argumentada.
 - La exposición de ideas y argumentos.
 - Adecuación al contexto comunicativo.
 - Estrategias para mantener el interés.
 - El lenguaje corporal.
 - Organización y preparación de los contenidos: ilación, sucesión y coherencia.

3. La comunicación escrita y multimodal.

- Estrategias de análisis crítico de textos escritos y multimodales de diferentes ámbitos con atención conjunta a los siguientes aspectos:

- Contexto: propósitos comunicativos e interpretación de intenciones; canal de comunicación y elementos no verbales de la comunicación.
- Valoración de la forma y el contenido del texto escrito y multimodal.
- Géneros discursivos propios del ámbito personal: la conversación, con especial atención a los actos de habla que amenazan la imagen del interlocutor (la discrepancia, la queja, la orden, la reprobación).
- Géneros discursivos propios del ámbito educativo.
- Géneros discursivos propios del ámbito social. Redes sociales y medios de comunicación. Etiqueta digital y riesgos de desinformación, manipulación y vulneración de la privacidad. Análisis de la imagen y de los elementos paratextuales de los textos icónico-verbales y multimodales.
- Géneros discursivos propios del ámbito profesional: el currículum vitae, la carta de motivación. Valoración de la forma y el contenido del texto escrito.
- Interacción escrita y multimodal de carácter informal y formal.
- Estrategias discursivas y dialógicas para la expresión de ideas, la confrontación y el consenso.
- Producción escrita:
 - Planificación, redacción, revisión.
 - Edición en diferentes soportes.
 - Propiedad léxica.
 - Usos de la escritura para la organización del pensamiento: esquemas y mapas conceptuales.
 - Recursos lingüísticos para mostrar la implicación del emisor en los textos escritos y multimodales: formas de deixis (personal, temporal y espacial) y procedimientos de modelización.
 - Recursos lingüísticos para adecuar el registro a la situación de comunicación.
 - Mecanismos de referencia interna gramaticales (sustituciones pronominales) y léxicos (repeticiones, sinónimos, hiperónimos y elipsis).
 - Los tiempos de pretérito en la narración. Correlación temporal en el discurso relatado.
 - Los signos de puntuación como mecanismo organizador del texto escrito. Su relación con el significado.

4. Educación literaria.

- Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes del patrimonio literario nacional y universal y de la literatura actual, inscritas en un itinerario temático o de género:
 - Características de la novela contemporánea.
 - Las formas poéticas y teatrales a partir de las vanguardias históricas.
 - Evolución de la literatura en español desde el siglo XIX.
- Estrategias de construcción compartida de la interpretación de las obras. Discusiones o conversaciones literarias.
- Efectos de sus recursos expresivos en la recepción.

- Estrategias de movilización de la experiencia personal, lectora y cultural para establecer vínculos de manera argumentada entre la obra leída y aspectos de la actualidad, así como con otros textos y manifestaciones artísticas.
- Expresión, a través de modelos, de la experiencia lectora y de diferentes formas de apropiación y recreación de los textos leídos.
- Lectura expresiva, dramatización y recitación de los textos atendiendo a los procesos de comprensión, apropiación y oralización implicados.

5. Reflexión sobre la lengua.

- Aproximación a la lengua como sistema y a sus unidades básicas teniendo en cuenta los diferentes niveles: el sonido y sistema de escritura, las palabras (forma y significado) y su organización en el discurso (orden de las palabras y conexión entre los componentes oracionales).
- Procedimientos de adquisición y formación de palabras: Reflexión sobre los cambios en su significado. Las relaciones semánticas entre palabras y sus valores denotativos y connotativos en función del contexto y el propósito comunicativo.

5. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS:

PRIMER CURSO:

Lengua Castellana:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN	TERCERA EVALUACIÓN
UD 1. La comunicación. UD 2. Lengua y sociedad. UD 3. Los tipos de textos. UD 4. La palabra. Clases, estructura y formación.	UD 5. Las palabras variables I. UD 6. Las palabras variables II. UD 7. Las palabras invariables. UD 8. El enunciado. Sujeto y predicado. UD 9. Los complementos del verbo y las clases de oraciones - El formulario.	UD 10. El significado de las palabras. UD 11. Literatura y géneros literarios. UD 12. Literatura medieval española. UD 13. La literatura en los Siglos de Oro. UD 14. La literatura del siglo XVIII.

Ciencias Sociales:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN	TERCERA EVALUACIÓN

UD 1. Los paisajes naturales. El paisaje agrario. UD 2. Las sociedades prehistóricas. UD 3. Las ciudades y su historia.	UD 4. La Edad Antigua: Grecia y Roma. UD 5. La Europa medieval. UD 6. El mundo musulmán y Europa. UD 7. La Europa de las monarquías absolutas - El comienzo de la Edad Moderna.	UD 8. La colonización de América. UD 9. La población mundial. UD 10. La evolución del arte europeo.

SEGUNDO CURSO: dividimos los contenidos en dos evaluaciones porque en la tercera, el alumnado está en prácticas de empresa. En caso de suspender o tener la materia pendiente, se diseñaría un plan de refuerzo y repaso de los contenidos suspensos.

Lengua Castellana:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN
UD 1. Comunicación y lengua. UD 2. Tipos de textos. UD 3. Tipos de lenguajes. UD 4. Tratamiento de la información. UD 5. El enunciado.	UD 6. La oración compuesta. UD 7. La literatura romántica. UD 8. Literatura realista y naturalista. UD 9. Literatura española contemporánea. UD 10. Literatura española actual.

Ciencias Sociales:

PRIMERA EVALUACIÓN	SEGUNDA EVALUACIÓN
UD 1. Ilustración, liberalismo y democracia. UD 2. Organización económica y globalización. UD 3. Relaciones internacionales entre 1800-1945. UD 4. Relaciones internacionales entre 1945-1991.	UD 5. La construcción europea. UD 6. El arte contemporáneo. UD 7. El mundo actual, organizaciones internacionales. UD 8. La democracia en España.

6. METODOLOGÍA, ESPACIOS Y MATERIALES.

Los alumnos que cursan la Formación Profesional Básica presentan, con carácter general, cierto déficit en la adquisición de capacidades básicas, especialmente importante en las materias instrumentales; del mismo modo, a veces presentan hábitos negativos arraigados, como actitud pasiva, comportamientos inadecuados o determinado nivel de absentismo. Por otra parte, se considera que pueden alcanzar los objetivos trabajando en un grupo reducido, con una atención más personal y directa.

Teniendo en cuenta todo ello, aplicaremos una metodología diversa, activa y atractiva pero a la vez realista, basada en trabajar de manera muy práctica en clase, reduciendo a lo estrictamente necesario las exposiciones teóricas del profesor. El alumnado trabajará con los Libros de Texto “Ámbito de Comunicación y Ciencias Sociales, compuesto de dos ejemplares: Lengua Castellana y Ciencias Sociales ” de la Editorial Santillana, tanto en 1º como en 2º, material que se les facilita a principio de curso a través del Banco de Libros. Realizarán sus tareas en el cuaderno de clase o en las fichas que el profesor lleve a cabo. Durante el curso y dependiendo de las circunstancias que se vayan dando, cabe la posibilidad de acudir a la biblioteca en algunas sesiones para desarrollar allí tareas sobre lectura en las horas de Lengua. Asimismo, colaboramos de manera activa con el Proyecto del Huerto Escolar del centro y llevaremos a cabo algunas sesiones prácticas en el mismo con el alumnado de 1º de FPB para impartir los contenidos relacionados con los paisajes agrarios.

7. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

De manera general, esta programación está pensada para un alumnado con un perfil muy concreto que ha de ser tenido en cuenta (falta de capacidad para seguir el ritmo de un grupo ordinario, irregular disposición hacia el trabajo...). Intentaremos dar respuestas diferenciadas utilizando actividades de aprendizaje variadas, combinando el trabajo individual con el trabajo en pequeños grupos y distinguiendo los contenidos básicos y funcionales y su grado de dificultad.

De manera más individualizada, se atenderán las necesidades del alumnado ACNEAE que los tutores y departamento de orientación nos indiquen a principio de curso.

8. EVALUACIÓN.

En todas las Unidades se seguirá el mismo procedimiento: el 60% de la nota se obtendrá de las tareas diarias que el alumnado realiza en clase (cuaderno o fichas). El 40% restante saldrá de una prueba escrita que se realizará al finalizar cada unidad.

La nota media de las distintas unidades que componen cada trimestre, será la de la evaluación.

En caso de suspender alguna evaluación, ésta se recuperará entregando las tareas no realizadas y aprobando los exámenes suspensos, es decir, solo se recupera lo suspenso en cada caso. De igual manera ocurrirá con la prueba final de curso, donde cualquier alumno o alumna con algún trimestre suspenso, tendrá la opción de recuperarlo.

El alumnado absentista, una vez pierda el derecho a evaluación continua, tendrá la posibilidad de superar la materia, pero en un único examen a final de curso, es decir, a modo de prueba extraordinaria.

Se contemplan asimismo, diversas tablas de evaluación de la práctica docente que se entregarán al alumnado al finalizar cada trimestre o evaluación.

PROGRAMACIÓN ASIGNATURA
“FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA.
INGLÉS II”



2025/2026

ÍNDICE

1. Introducción
2. Objetivos del Módulo de Comunicación y Sociedad
3. Secuenciación y temporalización durante el curso: Objetivos, contenidos, criterios de evaluación e instrumentos.
4. Competencias y contenidos de carácter transversal
5. Evaluación
6. Instrumentos de evaluación
7. Metodología.
8. Recursos y materiales didácticos.
9. Atención a la diversidad
10. Actividades complementarias
11. Criterios de calificación.

ANEXO I: Información a entregar al alumnado a principio de curso sobre el proceso de evaluación (criterios de calificación)

ANEXO II: Indicadores de evaluación de la práctica docente.

ANEXO III: Cuestionario de autoevaluación del alumno/a

1.INTRODUCCIÓN

En un primer nivel de concreción curricular, nos regimos por el Real Decreto 127/2014 de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

En un nivel más profundo de concreción curricular, nos amparamos en el Decreto 12/2015, de 13 de febrero, que establece las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, en su apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente. Esta finalidad se alcanza en un contexto de enseñanza y aprendizaje que incorpora una estructura conjunta de ámbitos y materias, una metodología eminentemente práctica, más adaptada a las características y necesidades del alumnado que cursa estos ciclos. Por las características personales de los alumnos que cursan estos ciclos, es fundamental potenciar la autoestima y la interacción social, por lo que para desarrollar la autonomía e iniciativa personales se deberá aplicar una metodología específica, común en lo posible en todos los ámbitos, basada en el aprendizaje activo, el aprendizaje funcional y el aprendizaje cooperativo. Como finalidad y objetivo de las enseñanzas que conducen a obtener los títulos profesionales básicos, además de los establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, serán que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. No debemos olvidar que nuestro objetivo último es que estos alumnos puedan acceder a estudios posteriores o incorporarse al mundo laboral. Se atenderá a las características de los alumnos y a sus necesidades para incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, y se respetará el perfil profesional establecido. Los criterios pedagógicos se adaptarán a las características específicas de los alumnos y las alumnas y fomentarán el trabajo en equipo. Las enseñanzas de Formación Profesional Básica forman parte de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo y deben responder a un perfil.

El título de Formación Profesional Básica que se imparte en el IES Las Salinas del Mar Menor es el de Informática y Comunicaciones. Los módulos profesionales de los títulos profesionales básicos estarán expresados en términos de resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos. En los Módulos de Comunicación y Sociedad I y Comunicación y Sociedad II, en los que se desarrollan competencias del bloque común de Comunicación y Ciencias Sociales, se incluyen las siguientes áreas: Lengua castellana, Lengua Extranjera (inglés), Ciencias Sociales.

El módulo profesional de Comunicación y Sociedad tendrá como referente el currículo de las materias de la Educación Secundaria Obligatoria incluidas en el bloque común correspondiente y el perfil profesional del título de Formación Profesional en el que se incluyen. Este módulo

estará contextualizado al campo profesional del perfil del título. La formación incluida para la obtención de los resultados de aprendizaje relativos a la Lengua Extranjera de los módulos profesionales de Comunicación y Sociedad I y II podrá ser ofertada en unidades formativas diferenciadas cuando así se precise en función de la acreditación de la competencia lingüística del profesorado que imparta el ciclo.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO DE COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD.

El módulo de Comunicación y Sociedad, que forma parte de la Formación Profesional Básica se configura a partir de contenidos de las áreas de “Lengua Castellana”, “Ciencias Sociales” e “Lengua Extranjera (inglés)”, aunque es posible utilizar algunas referencias de otras áreas siempre que se precisen para determinadas actividades. A través de este módulo se pretende que los alumnos/as que cursen la Formación Profesional Básica desarrollen las capacidades lingüísticas y de interpretación de los fenómenos sociales necesarios para el logro de los objetivos del ciclo.

Con este módulo se pretende que los alumnos sean capaces de:

1. Comprender y expresarse con corrección, propiedad y autonomía, oralmente y por escrito, en lengua castellana. Que conozcan y manejen los contenidos gramaticales básicos y desarrollen las capacidades lingüísticas de la lengua inglesa. Que desarrollen las destrezas básicas de recogida, selección, organización y análisis de la información. (utilizando tanto las herramientas tradicionales como las tecnologías de la información y la comunicación)
2. Que adquieran los elementos básicos de la cultura, especialmente en sus aspectos humanístico y artístico.
3. Que estén formados para el ejercicio de sus derechos y obligaciones como ciudadanos en una sociedad democrática y plural (educación en valores o actitudes)
4. Que desarrollen actitudes de defensa de la igualdad y no discriminatorias hacia ningún colectivo, rechazando la violencia como mecanismo de resolución de conflictos. Que asimilen la igualdad efectiva entre hombres y mujeres y rechacen la violencia de género.
5. Que estén preparados para su incorporación a estudios posteriores y para su inserción laboral. Que avancen en su autoconfianza, mejoren su capacidad de participación, desarrollen su sentido crítico y su capacidad de iniciativa personal y de toma de decisiones y que desarrollen y consoliden hábitos de estudio, de trabajo y de autonomía personal.

3.- SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DURANTE EL CURSO: OBJETIVOS, CONTENIDOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS.

La Secuenciación se ha realizado en Unidades Formativas, que a continuación se detallan:

UNIDADES DIDÁCTICAS	TEMPORALIZACION
Unidad Formativa 1	Primer trimestre: 11 de septiembre – 27 de noviembre
Unidad Formativa 2	Segundo Trimestre: 28 de noviembre – 27 de febrero
Unidad Formativa 3	Tercer trimestre/extraordinaria: 28 de febrero– 28 de abril. Resto, PRACTICAS EN EMPRESAS.

UNIDAD DE TRABAJO 1 (1º EVALUACIÓN)			
OBJETIVOS	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS
6. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.	Gramática CAN ADVERBS OF MANNER MUST/MUSTN' WAS/WERE THERE WAS/WERE Audición Conversación sobre deportes Anuncio de un evento deportivo	a) Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos. b) Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado. c) Se ha identificado el sentido global del texto oral que presenta la información de forma secuenciada y progresiva en situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible. d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación comunes y evidentes que ayudan a entender el sentido general del mensaje. e) Se han realizado presentaciones orales breves de textos descriptivos, narrativos e instructivos, de ámbito personal o profesional, de acuerdo con un guion sencillo, aplicando la estructura de cada tipo de texto y utilizando, en su caso, medios informáticos. f) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases y palabras de situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible según el propósito comunicativo del texto. g) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes. h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y	Prueba escrita

		acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación. i) Se han identificado las normas de relación social básicas y estandarizadas de los países donde se habla la lengua extranjera. j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	
7. Participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal o profesional, activando estrategias	Oral Presentación Planificar un evento deportivo Hablar sobre comidas y pedir comida online y en un restaurante. Audición Un anuncio de viajes Un dialogo sobre deportes <u>Pronunciación</u> Pronunciación CAN/CAN'T MUST/MUSTN'T - Entonación	a) Se ha dialogado, de forma dirigida y siguiendo un guión bien estructurado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible. b) Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión. c) Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera. d) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto. e) Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes.	Exposiciones / pruebas orales (role play, presentaciones)
8. Elabora textos escritos		a) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo sus rasgos	

en lengua inglesa breves y sencillos de situaciones de comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias estructuradas de composición.	Reading Lectura de Perfiles personales Webpages about celebrities Texts about after-school clubs Redacción Redacción de una noticia deportiva. Reseña sobre un restaurante. Writing - Un anuncio sobre una competición (reglas, horarios, etc) Redacción de un reportajes sobre un famoso deportista. Estructura de un párrafo.	básicos y su contenido global. b) Se han identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto. c) Se han identificado estructuras gramaticales básicas y un repertorio limitado de expresiones, frases y palabras y marcadores de discurso lineales, en situaciones habituales frecuentes, de contenido muy predecible. d) Se han completado y reorganizado frases y oraciones, atendiendo al propósito comunicativo, a normas gramaticales básicas. e) Se ha elaborado textos breves, adecuados a un propósito comunicativo, siguiendo modelos estructurados. f) Se ha utilizado el léxico esencial apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal o profesional g) Se ha mostrado interés por la buena presentación de los textos escritos, respetando las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo sencillas pautas de revisión. h) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los mismos. i) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.	Prueba escrita

UNIDAD DE TRABAJO 2 (2º EVALUACIÓN)			
OBJETIVOS	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO

			NTOS
6. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.	Vocabulario - El tiempo atmosférico - Animales - Adjetivos de personalidad - Verbos Gramática - Pasado simple (positive, negative, questions) - There was/were - Past continuous - Be going to - Will	d) Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos. e) Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado. f) Se ha identificado el sentido global del texto oral que presenta la información de forma secuenciada y progresiva en situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible. d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación comunes y evidentes que ayudan a entender el sentido general del mensaje. e) Se han realizado presentaciones orales breves de textos descriptivos, narrativos e instructivos, de ámbito personal o profesional, de acuerdo con un guion sencillo, aplicando la estructura de cada tipo de texto y utilizando, en su caso, medios informáticos. f) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases y palabras de situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible según el propósito comunicativo del texto g) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes. h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación. i) Se han identificado las normas de relación social básicas y estandarizadas de	Prueba escrita

		los países donde se habla la lengua extranjera. j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	
7. Participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal o profesional, activando estrategias	Audición Presentación Programa de radio Conversación sobre planes de viaje/fin de semana. Un podcast Una noticia periodística Oral Hablar sobre planes para el fin de semana. Hablar sobre el tiempo atmosférico. Pronunciación	a) Se ha dialogado, de forma dirigida y siguiendo un guión bien estructurado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible. f) Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión. g) Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera. h) Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto. i) Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y dudas frecuentes.	Exposiciones/ pruebas orales (role play, presentaciones)
8. Elabora textos escritos en lengua inglesa breves y sencillos de situaciones de comunicación habituales y frecuentes del	Diferenciación de los verbos irregulares. Finales de verbos con D/ID/T. Reading Lectura de una	e) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo sus rasgos básicos y su contenido global. f) Se han identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto. g) Se han identificado estructuras gramaticales básicas y un repertorio limitado de expresiones, frases y palabras y marcadores de discurso	Prueba escrita

ámbito personal o profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias estructuradas de composición.	Web sobre restaurante y comida en Gran Bretaña Una guía de televisión y de cine Blog post sobre una ciudad Writing Escribir sobre el tiempo atmosférico. Escribir sobre planes de viaje y/o fines de semana.	lineales, en situaciones habituales frecuentes, de contenido muy predecible. h) Se han completado y reorganizado frases y oraciones, atendiendo al propósito comunicativo, a normas gramaticales básicas. e) Se ha elaborado textos breves, adecuados a un propósito comunicativo, siguiendo modelos estructurados. j) Se ha utilizado el léxico esencial apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal o profesional k) Se ha mostrado interés por la buena presentación de los textos escritos, respetado las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo sencillas pautas de revisión. l) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los mismos. m) Se ha mostrado una actitud reflexiva y acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.	

IV. COMPETENCIAS Y CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL

1. Los ciclos formativos de Formación Profesional Básica incluirán de forma transversal en el conjunto de módulos profesionales del ciclo los aspectos relativos al trabajo en equipo, a la prevención de riesgos laborales, al emprendimiento, a la actividad empresarial y a la orientación laboral de los alumnos y las alumnas, que tendrán como referente para su concreción las materias de la educación básica y las exigencias del perfil profesional del título y las de la realidad productiva.
2. Además, se incluirán aspectos relativos al respeto al medio ambiente y con la promoción de la actividad física y la dieta saludable, acorde con la actividad que se desarrolle.
3. Asimismo, tendrán un tratamiento transversal las competencias relacionadas con la comprensión lectora, la expresión oral y escrita, la comunicación audiovisual, las Tecnologías de la Información y la Comunicación y la Educación Cívica y Constitucional.
4. Se fomentará el desarrollo de los siguientes valores: - La igualdad efectiva entre hombres y mujeres y la prevención de la violencia de género. - El trato no discriminación por cualquier

condición o circunstancia personal o social. - El aprendizaje de los valores que sustentan la libertad, la justicia, la igualdad, la paz y el respeto a los derechos humanos, el respeto al Estado de derecho y la prevención de cualquier tipo de violencia.

V. EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje en la Formación Profesional Básica será continua y global y tendrá en cuenta el progreso del alumno en la materia. El profesor evaluará tanto los aprendizajes del alumnado y su nivel de logro de las competencias como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

Las actividades y procedimientos de evaluación podrían clasificarse en varios niveles:

1. Actividades de evaluación formativa, donde el profesor evaluará el trabajo continuado de los alumnos y medirá su progreso a través de la observación y comprobación de la realización de actividades como:

- Ejercicios del Student Book y actividades online

2. Actividades de evaluación sumativa con la realización de las diversas actividades de evaluación (exámenes y diversas pruebas orales y escritas)

3. Actividades de autoevaluación y autoestudio, en las que el alumno se inicia en estrategias de auto-evaluación de sus conocimientos y destrezas.

VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los Instrumentos que se utilizarán para evaluar los contenidos son los siguientes:

INSTRUMENTO	BREVE DESCRIPCIÓN
BLOQUE 1	
Pruebas escritas	Tras la audición pruebas con preguntas de verdadero-falso, y corrección de las falsas; elección múltiple y respuestas completas.
Observación directa en clase	El profesor supervisará tareas orales in situ (tipo role-play o intervenciones individuales) comprobando que los alumnos cumplen la comprensión de lo que se les dice participando en una conversación
BLOQUE 2	
Pruebas orales	Entrevistas individuales y role plays con el profesor
Exposiciones/ presentaciones orales	Exposiciones orales breves y con apoyo visual si fuera necesario sobre temas trabajados en clase.
Observación directa en clase	El profesor observará en una escala de 0-1 si el alumno utiliza la lengua inglesa para comunicarse en clase, su participación en las actividades cotidianas del aula, la interacción y el trabajo en equipo
BLOQUE 3	
Pruebas escritas	Pruebas escritas tipo Reading comprehension, con preguntas de verdadero y falso y corrección de las falsas; elección múltiple, completar y/o terminar frases con información del texto; dar respuestas completas.
BLOQUE 4	
Observación directa	Ficha de registro personalizada, donde se anotan los

	resultados apreciados a partir de la observación, el análisis de tareas, las intervenciones en clase y la corrección de los ejercicios y del <i>cuaderno de clase</i> individual del alumno. Registro de evaluación continua para cada uno de los alumnos, que se realiza en cada evaluación.
Pruebas escritas	Realización de redacciones en el aula de manera individual atendiendo a un número concreto de palabras, temas trabajados en clase y siguiendo una estructura determinada.
Redacciones, e-mail, blogs posters.	Redacciones o escritos en soporte papel o digital como tarea de clase o casa.

VII. METODOLOGÍA

La programación de este módulo está pensada para alumnos con un perfil muy concreto que ha de ser tenido en cuenta, no sólo a la hora de seleccionar los contenidos, sino también utilizando una metodología especialmente motivadora y cuidadosa de los intereses y necesidades de estos alumnos/as.

ORGANIZACIÓN METODOLÓGICA DE ESTAS ENSEÑANZAS

1. Tendrá carácter flexible para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas.
2. Se procurará que el número de profesores y profesoras que impartan docencia en un mismo grupo de Formación Profesional Básica sea lo más reducido posible.
3. La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los distintos módulos profesionales que se incluyen en cada título. Dicho carácter integrador deberá dirigir la programación de cada uno de los módulos y la actividad docente.
4. La metodología empleada se adaptará a las necesidades de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.
5. Las Administraciones educativas fomentarán el desarrollo de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

METODOLOGÍA ESPECÍFICA

Los alumnos que cursan la Formación Profesional Básica presentan, con carácter general, cierto déficit en la adquisición de capacidades básicas, especialmente importante en las materias instrumentales; del mismo modo, a veces presentan hábitos negativos arraigados, como actitud pasiva, comportamientos inadecuados o determinado nivel de absentismo. Por otra parte, son alumnos de los que se considera que pueden alcanzar los Resultados de Aprendizaje de la F.P. Básica trabajando en un grupo reducido, con una atención más personal y directa.

Ante estas condiciones, debe hacerse un especial esfuerzo para superar las posiciones de pasividad generadas por la falta de hábitos de trabajo, de confianza en sí mismos y de autonomía en el proceso de aprendizaje por parte de los alumnos. Estas características deben ser destacadas en la medida en que pueden ser condicionantes para buscar un método de trabajo que tienda a lograr los resultados que los Módulos proponen. El modelo de aprendizaje en este ámbito va encaminado hacia:

- La adquisición y desarrollo de habilidades y destrezas.
- Los aprendizajes serán funcionales, es decir, necesarios y útiles para continuar aprendiendo o para su actividad laboral.
- Siempre que sea posible, se llevarán a cabo mediante actividades prácticas, como planteamiento y resolución de problemas a través de la búsqueda, selección y procesamiento de la información, desarrollando a la vez las destrezas comunicativas en la producción de textos orales y escritos y la capacidad de síntesis y de reflexión.
- Las actividades estarán claramente diseñadas y explicitadas, de forma que el alumno sepa y asuma la finalidad de lo que se hace y se facilite así su implicación activa.
- Un papel activo y participativo del alumnado para que construya en la medida de lo posible su propio aprendizaje, para mejorar su autoconfianza.
- El alumno/a tiene que estar informado de la tarea que debe realizar antes de comenzarla. Se deberá reforzar la idea de que la actividad no es un fin en sí misma, sino que se pone al servicio del aprendizaje de contenidos y desarrollo de capacidades de Aprendizaje.
- En este proceso, el profesor/a actuará como guía y orientador, promoviendo materiales, entornos y herramientas, asegurándose de que el grupo y sus individuos desarrollan las actividades de un modo adecuado, corrigiendo errores y proponiendo alternativas. - Utilización de una importante variedad de instrumentos y herramientas de trabajo. Las tecnologías de la información y la comunicación deben ser instrumentos de uso habitual (para buscar, tratar y comunicar información), pero la utilización de los soportes tradicionales de información (manuales, atlas, mapas murales, biblioteca, etc.) ha de ser también una constante.

VIII. RECURSOS DIDÁCTICOS

La presencia de determinados recursos dependerá del presupuesto anual del Departamento de Inglés. Sin embargo, hay una gran variedad de recursos disponibles para inglés. Probablemente la pizarra siga siendo todavía un valioso instrumento didáctico de primera magnitud y gran utilidad. A ello añadiremos las posibilidades que ofrece el uso de las pizarras digitales (todos los libros de texto utilizados en el departamento de inglés están digitalizados) que se han convertido en nuestra herramienta principal en el proceso de enseñanza con nuestros alumnos.

Destacamos otros como:

- Materiales auténticos: intentaremos usar material auténtico siempre que sea posible según los temas que estemos tratando y las características de los alumnos (edad, nivel, intereses). Dentro de este tipo de materiales incluiremos: periódicos, revistas, guías de viajes, películas y canciones en la lengua extranjera, páginas webs, mapas, publicidad sobre espectáculos, tiendas, etc.

- **Materiales Impresos:** este tipo de material será el principal en todas las unidades. Aquí incluiremos fotocopias para trabajar todo tipo de contenidos (gramaticales, de vocabulario, etc); un libro de texto diseñado para los estudiantes de lengua extranjera con su respectivo workbook*; diccionarios, bilingües y monolingües; revistas para estudiantes de la lengua extranjera; libros de lectura adaptados al nivel del alumnado; libros de consulta: gramáticas, libros de ejercicios, libros para ampliar vocabulario, libros para practicar la lectura, etc
- **Medios Audio/visuales:** Cds o videos con diálogos para mejorar la comprensión oral de los alumnos; transparencias; diapositivas; material para practicar fonética; CDs con canciones actuales o emblemáticas del pasado; DVDs con películas diseñadas para estudiantes de lengua extranjera, etc

* El Libro de texto para los alumnos será: “Team Work 1”. Autores: Emily Devlin and Robyn Shaw. Editorial: Burlington Books.

Los alumn@s utilizarán dicho método en ambos cursos. Durante el primer curso de FP Básica se trabajarán las 6 primeras unidades en la hora semanal de inglés. Durante el segundo curso se impartirán las unidades 6, 7, 8 and 9 teniendo en cuenta que los alumnos en este segundo curso sólo reciben clases durante los dos primeros trimestres dedicando el tercero a completar su formación en empresas donde realizarán prácticas relacionadas con el modulo elegido.

IX. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Grupo de asistencia muy irregular, y algunos alumnos absentistas (3 o 4 alumnos faltan muy a menudo). Se puede trabajar y avanzar bastante bien combinando el manual de texto y aula virtual que permite avanzar muy bien y practicar tanto gramática como destrezas. Son habladores en ocasiones, por lo que es necesario un control de disciplina para que las sesiones permitan ir como se debe, sin disgustos ni disruptividad extrema.

En este grupo, concretamente se encuentran escolarizados cinco alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo, (ACNEAE), mayoritariamente alumnado que presenta dificultades de aprendizaje (DEA). De entre ellos uno es alumno con necesidades educativas.

Específicamente uno de ellos presenta dislexia, otras dificultades de aprendizaje asociadas a inteligencia límite, otro tiene diagnóstico de TDAH y el último presenta problemas de disgrafía y disortografía.

De forma individual, se adoptarán las medidas organizativas, metodológicas y curriculares pertinentes que den respuesta a sus necesidades que quedarán recogidas en su Plan de Actuación Personalizado. Coincidiendo con las sesiones de evaluación, los equipos docentes, coordinados por el tutor, evaluarán los resultados del PAP y, de acuerdo con los mismos, incluirán las modificaciones que se consideren oportunas. En la sesión de evaluación final, además, se acordará si se debe continuar con el PAP en el curso siguiente y, en caso afirmativo las propuestas para el próximo curso escolar.

Además de las adaptaciones individualizadas para el alumnado que las pueda requerir, es adecuado llevar a cabo medidas inclusivas en el aula a nivel grupal. Para ello, la LOE en su artículo 4.3, establece la educación inclusiva como principio fundamental, que derive en la adopción de medidas organizativas, metodológicas y curriculares basadas en el Diseño Universal de Aprendizaje. En esta línea se proponen las siguientes medidas:

1.- Proporcionar múltiples formas de representación, facilitando la percepción de la información (usando diferentes canales perceptivos: auditivo, visual, manipulativo), la

decodificación del lenguaje (usando herramientas para trabajar el vocabulario: glosario de términos, traducciones, diccionarios físicos u online, cuaderno de palabras desconocidas, etc.). y la comprensión del contenido (usando estrategias, herramientas o material complementario que incluirán: resúmenes, ejercicios de consolidación y ampliación, videos explicativos, enlaces a páginas web, etc).

2.- Proporcionar múltiples formas de acción y expresión, favoreciendo el uso de múltiples espacios y materiales y metodologías activas. Se trabajarán diferentes agrupamientos en el aula (individual, parejas, pequeño o gran grupo) y en el centro (aula virtual) y se incluirán una diversidad de materiales (orales, escritos, digitales).

3.- Proporcionar múltiples formas de implicación, para captar su interés y favorecer la motivación de los alumnos y así hacer que mantenga el esfuerzo y la constancia y se favorezca su autorregulación. Para ello se trabajarán temas de relacionados con su edad y su entorno.

X. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Las actividades complementarias favorecerán el desarrollo de los contenidos educativos propios de la etapa e impulsarán la utilización de espacios y recursos educativos diversos. El Departamento de Inglés propone, para el presente curso escolar, una serie de actividades complementarias, las cuales se detallan a continuación. Dichas actividades se realizarán en el ámbito del aula.

Actividades Complementarias en Educación Secundaria Obligatoria:

- Celebración de Halloween.
- Celebración de Christmas.
- Celebración de Saint Valentine's Day.
- Celebración de Saint Patrick's Day.
- Realización de sketches/ pequeñas obras de teatro.
- Visionado de películas en inglés.
- Canciones en inglés.
- Elaboración de murales sobre aspectos socioculturales de países de habla inglesa.

XI. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A.- Modo de obtener la calificación del alumno según los contenidos que haya adquirido.

El profesor dispone de una ficha de registro personalizada que recoge los resultados obtenidos de cada alumno. El porcentaje que ha estimado nuestro departamento es el siguiente:

1.- Use of English (gramática y vocabulario), Writing, Listening, Speaking, Reading (40%)

- Grammar and vocabulary 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%

- Listening 20%

2.- Homework and class work: 60 %

Hay que tener en cuenta que la nota del módulo Comunicación y Sociedad está compartida entre varias disciplinas, siendo un 20% la correspondiente a la materia de inglés. Los alumnos deberán sacar un mínimo de un 3 en las diferentes disciplinas que forman el módulo para poder hacer media, en caso negativo dicho módulo aparecerá suspenso en dicha evaluación.

El valor de cada uno de los trimestres para obtener la nota final de la asignatura queda establecido de la siguiente manera:

FP2: Primer trimestre 40% y segundo trimestre 60%.

Así pues, se le da más importancia al último trimestre al tratarse de una evaluación continua.

NOTA: Si un alumno es sorprendido copiando, la prueba se valorará con un cero, independientemente de que sea al principio o al final de la realización de la misma.

Además, si un alumno no asistiera a un examen, será el profesor el que determine cuándo y cómo podrá dicho alumno examinarse de la materia siempre y cuando presente un justificante en un plazo de tres días desde el de su incorporación. En el caso de los menores de edad, será el padre, la madre o el tutor legal los encargados de firmar dicho documento. Los mayores de edad serán ellos mismos quienes lo firmen. Sólo será considerada una falta justificada aquella que sea debida a enfermedad, requerimiento judicial o accidente de tráfico.

Los criterios de evaluación y calificación serán difundidos por el/la profesor/a durante los primeros días de curso. Además, quedarán expuestos en la página web del centro.

Es evidente la necesidad de una evaluación continua, formativa y sumativa, ya que se deben producir la adquisición de conocimientos de una forma no jerarquizada sino lineal.

El proceso de evaluación comienza al principio de curso, con la llamada Evaluación Inicial. Esta tiene como fin proporcionarnos información general sobre el nivel de contenidos del alumnado.

A partir de este momento, en el que somos conscientes en qué situación se encuentra el alumno, intentaremos evaluar de una forma objetiva, mediante los siguientes instrumentos:

- Competencia en la comprensión y exposición oral y escrita, mediante una serie de actividades concretas llevadas a cabo en el aula.
- Análisis de los trabajos realizados en casa, en los que se evaluará: el orden, la coherencia en el desarrollo de conocimientos, presentación.....
- Pruebas orales y escritas que exijan razonamientos, lectura, comprensión, expresión.....
- Actitud, participación.....

B.- Para alumnos con más del 30% de faltas de asistencia.

Aquellos alumnos que hayan acumulado el treinta por ciento de faltas de asistencia (justificadas o no) del total del curso perderán el derecho a la evaluación ordinaria. Tendrán que realizar una prueba global final al final de la evaluación que evalúe todos los contenidos correspondientes a dicho trimestre. Estos alumnos/as no seguirán los porcentajes

anteriormente citados para los alumnos que asisten regularmente a clase puesto que apartados como el de “Homework / Classwork”, entre otros, no podrían valorarse. De acuerdo con lo anterior los porcentajes a aplicar en la prueba serían:

- Grammar and vocabulary: 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%
- Listening 20%

C.- Convocatoria extraordinaria

El profesor ha de proporcionar la información necesaria para superar una prueba escrita. El porcentaje por aplicar es el siguiente:

- Grammar and Vocabulary: 25%
- Reading: 25%
- Writing: 25%
- Listening 25%

Como ya se ha mencionado con anterioridad, el instrumento es el examen propiamente dicho que se corregirá de acuerdo con los criterios de evaluación del nivel.

D. Materia pendiente

El profesor/a de segundo curso proporcionará actividades de repaso para aquellos alumnos con el inglés pendiente de 1º FP Básica. Aun teniendo la asignatura de inglés por debajo del 5, esta al formar parte del módulo de Comunicación y Sociedad, no tendrá que ser recuperada en caso de tener el alumno aprobado dicho módulo. Sin embargo, si la asignatura estuviese suspensa y a su vez dicho módulo del que forma parte también, el alumno tendría que recuperar el inglés de 1º FP Básica. En caso de que el alumno aprobase el primer trimestre del segundo curso, quedará automáticamente aprobada también la asignatura de primero. Si no fuera este el caso, tendrá que presentarse a una prueba escrita al final del segundo trimestre, que incluiría todos los contenidos de primero que refleja el currículo. Si esta prueba no fuese superada dispondrán de otra oportunidad en JUNIO. En estos dos últimos casos se aplicarán los siguientes porcentajes:

*Grammar and vocabulary: 25% *Reading: 25% *Writing: 25% *Listening 25%

Será el profesor de la clase de segundo el responsable de evaluarlo/a y determinar si ha superado los contenidos correspondientes.

ANEXO I

INFORMACIÓN QUE ENTREGAR AL ALUMNADO A PRINCIPIO DE CURSO

Modo de obtener la calificación del alumno según los contenidos que haya adquirido.

El profesor dispone de una ficha de registro personalizada que recoge los resultados obtenidos de cada alumno. El porcentaje que ha estimado nuestro departamento es el

siguiente:

A.- Use of English (gramática y vocabulario), Writing, Listening, Speaking, Reading (40%).

- Grammar and vocabulary : 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%
- Listening 20%

B.- Homework and class work: 60%

Hay que tener en cuenta que la nota del módulo está compartida entre varias disciplinas, correspondiendo al inglés un 20% de la nota total del módulo. El alumno deberá sacar un mínimo de un 3 para que se pueda hacer la media con el resto de las disciplinas incluidas en el módulo de Comunicación y Sociedad. En caso de que no se llegue a esa nota mínima el módulo aparecerá como suspenso.

El valor de cada uno de los trimestres para obtener la nota final de la asignatura queda establecido de la siguiente manera: Primer trimestre 20%, segundo 30% y tercero 50%

Así pues, se le da más importancia al último trimestre que es el que comporta la mayor carga lectiva al tratarse de una evaluación continua.

NOTA: Si un alumno es sorprendido copiando, la prueba se valorará con un cero, independientemente de que sea al principio o al final de la realización de la misma.

Además, si un alumno no asistiera a un examen, será el profesor el que determine cuándo y cómo podrá dicho alumno examinarse de la materia siempre y cuando presente un justificante en un plazo de tres días desde el de su incorporación. En el caso de los menores de edad, será el padre, la madre o el tutor legal los encargados de firmar dicho documento. Los mayores de edad serán ellos mismos quienes lo firmen. Sólo será considerada una falta justificada aquella que sea debida a enfermedad, requerimiento judicial o accidente de tráfico.

Los criterios de evaluación y calificación serán difundidos por el/la profesor/a durante los primeros días de curso. Además, quedarán expuestos en la página web del centro.

Es evidente la necesidad de una evaluación continua, formativa y sumativa, ya que se deben producir la adquisición de conocimientos de una forma no jerarquizada sino lineal.

El proceso de evaluación comienza al principio de curso, con la llamada Evaluación Inicial. Esta tiene como fin proporcionarnos información general sobre el nivel de contenidos del alumnado.

A partir de este momento, en el que somos conscientes en qué situación se encuentra el alumno, intentaremos evaluar de una forma objetiva, mediante los siguientes instrumentos:

- Competencia en la comprensión y exposición oral y escrita, mediante una serie de actividades concretas llevadas a cabo en el aula.
- Análisis de los trabajos realizados en casa, en los que se evaluará: el orden, la coherencia en el desarrollo de conocimientos, presentación.....
- Pruebas orales y escritas que exijan razonamientos, lectura, comprensión, expresión.....
- Actitud, participación.....

1.- Para alumnos con más del 30% de faltas de asistencia.

Aquellos alumnos que hayan acumulado el treinta por ciento de faltas de asistencia (justificadas o no) del total del curso perderán el derecho a la evaluación ordinaria. Tendrán que realizar una **prueba global final** al final de la evaluación que evalúe todos los contenidos correspondientes a dicho trimestre. Estos alumnos/as no seguirán los porcentajes anteriormente citados para los alumnos que asisten regularmente a clase puesto que apartados como el de "Homework / Classwork", entre otros, no podrían valorarse. De acuerdo con lo anterior los porcentajes a aplicar en la prueba serían:

- Grammar and vocabulary : 20%
- Reading 20%
- Writing 20%
- Speaking 20%
- Listening 20%

2.- Convocatoria extraordinaria

El profesor ha de proporcionar la información necesaria para superar una prueba escrita. El porcentaje a aplicar es el siguiente:

- Grammar and Vocabulary: 25%
- Reading: 25%
- Writing: 25%
- Listening 25%

Como ya se ha mencionado con anterioridad, el instrumento es el examen propiamente dicho que se corregirá de acuerdo con los criterios de evaluación del nivel.

ANEXO II

INDICADORES DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

NOMBRE DEL PROFESOR

<i>DIMENSIÓN</i>	<i>INDICADORES</i>	<i>VALORACIÓN (0 a 10)</i>	<i>OBSERVACIONES</i>
1. Participación en los órganos colegiados y de coordinación docente, así como en las iniciativas para mejorar la práctica docente y el trabajo en equipo	1.1. Asume responsabilidades como miembro de los órganos colegiados de gobierno y realiza propuestas sobre temas de interés general		
	1.2. Participa en la elaboración de los documentos que programan, adaptan y evalúan las materias en todos sus aspectos.		
	1.3. Participa y asume las responsabilidades en el departamento y aporta propuestas de interés cooperando, en su caso, en la detección de necesidades educativas y seguimiento del proceso.		
2. Colaboración y puesta en marcha de actividades extraescolares y cualesquiera otras que dinamicen la vida del centro	2.1. Propone y organiza actividades orientadas a la consecución de los objetivos educativos del centro colaborando en su ejecución.		
	2.2. Se interesa y difunde entre sus alumnos las actividades convocadas por instituciones y organismos que contribuyan a la proyección del centro.		
	2.3. Programa y realiza actividades extraescolares y complementarias como recurso didáctico que propicia la relación significativa del aprendizaje.		
3. Atención a padres y alumnos y, en su caso, ejercicio de la tutoría	3.1. Muestra una disponibilidad amplia para atender, informar y hacer partícipes del proceso de enseñanza-aprendizaje tanto a los alumnos como a sus familias.		
	3.2. Colabora y coordina, en su caso, las actuaciones de los Equipos Docentes.		
	3.3. Elabora y vela por el cumplimiento del Plan de Acción Tutorial y, en su caso, el de Orientación Académica y Profesional, planificando las actuaciones, reuniones y contactos necesarios para garantizar el desarrollo de medidas educativas especiales.		
4. Preparación de la clase y de los materiales en el	4.1. En el desarrollo de las clases se observa coherencia con la programación del departamento, una distribución temporal equilibrada y una adecuación a las		

marco de las decisiones adoptadas en la programación	características del grupo.		
	4.2. Ha previsto y planificado recursos para el desarrollo de sus unidades didácticas.		
	4.3. Establece alguna vía para valorar la adecuación de los recursos y de las actividades, así como su aceptación por parte del alumnado.		
5. Utilización de una metodología de enseñanza para promover el aprendizaje significativo	5.1. Realiza una evaluación inicial para ajustar la programación a los conocimientos previos del alumnado.		
	5.2. Presenta al alumnado un plan de trabajo sistemático.		
	5.3. Los principios metodológicos se estructuran desde una perspectiva globalizadora, interdisciplinar y significativa.		
	5.4. Las estrategias metodológicas fomentan la motivación intrínseca del alumnado y el desarrollo de las capacidades de etapa.		
6. Procedimiento de evaluación de los aprendizajes e información sobre los mismos que se da al alumnado o a sus familiares.	6.1. Los criterios de evaluación establecidos se encuentran estrechamente vinculados a los objetivos y contenidos y presentan una secuenciación acorde con el proceso de aprendizaje.		
	6.2. Favorece la autoevaluación y coevaluación del alumnado como estrategia habitual para la mejora del proceso de aprendizaje		
	6.3. Utiliza instrumentos de evaluación variados que no limiten la recogida de datos, sino que permitan registrar múltiples variables del aprendizaje.		
	6.4. Ha establecido procedimientos y dispone de los medios adecuados para que la información sobre la evaluación continua del alumnado revierta en la mejora del aprendizaje.		
7. Utilización de medidas ordinarias y extraordinarias para atender a la	7.1. Planifica y adopta las medidas para conocer con antelación las dificultades de aprendizaje del alumnado.		

diversidad de capacidades, intereses motivaciones de los alumnos, especialmente aquellos con mayores dificultades de aprendizaje.	7.2. Ofrece respuesta a las diferentes capacidades y ritmos de aprendizaje y utiliza estrategias para facilitar la y motivaciones de los alumnos, especialmente de comprensión de los contenidos de mayor dificultad.		
	7.3. Aplica las medidas extraordinarias que, de acuerdo con los informes psicopedagógicos, hayan sido aprobadas por el equipo docente.		
8. Organización del trabajo en el aula para favorecer la adecuada marcha de la clase y la participación e implicación del alumnado en su proceso de aprendizaje.	8.1. La organización del espacio propicia la realización de actividades variadas y diferentes agrupamientos		
	8.2. Es capaz de crear en el aula un ambiente de trabajo estimulante, fomentando el respeto y la colaboración.		
	8.3. Planifica tareas que conviertan al alumnado en protagonista de su propio proceso de aprendizaje.		
9. Incorporación de actividades de innovación educativa, tratamiento de ejes transversales y aplicación de nuevas tecnologías a la educación.	9.1. Difunde entre sus alumnos las convocatorias institucionales y privadas, fomenta su participación y la aplicación en el aula de esas experiencias		
	9.2. Se preocupa de actualizar su formación participando en actividades de innovación o en programas educativos.		
	9.3. Hace un uso racional de las nuevas tecnologías.		
	9.4. Integra los temas transversales en el proceso de enseñanza-aprendizaje		

ANEXO III CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN DEL ALUMNO/A

1- Muy malo.

2- Malo.

3- Bueno.

4- Muy Bueno.

El profesor / la profesora de la asignatura de inglés

1. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	1	2	3	4
Presenta y analiza las diversas teorías, métodos, procedimientos, etc.				
Cumple adecuadamente el horario de clase				
2. INFRAESTRUCTURAS				
Las dotaciones e infraestructuras docentes (Laboratorios, Talleres, Aulas, Biblioteca, etc.) son adecuadas.				
3. PROGRAMA				
Da a conocer el programa (objetivos, contenidos, metodología, evaluación, etc.), a principio de curso.				
Los temas se desarrollan a un ritmo adecuado.				
Explica ordenadamente los temas.				
El temario te ha aportado nuevos conocimientos.				
Se han dado todos los temas programados				
La materia te parece asequible.				
4. METODOLOGÍA				
Cuando introduce conceptos nuevos, los relaciona, si es posible, con los ya conocidos.				
Explica con claridad los conceptos en cada tema				
En sus explicaciones se ajusta bien al nivel de conocimiento de los alumnos.				
Procura hacer interesante la asignatura				
Se preocupa por los problemas de aprendizaje de sus alumnos.				
Clarifica cuales son los aspectos importantes y cuales los secundarios.				
Ayuda a relacionar los contenidos con otras asignaturas.				
Facilita la comunicación con los alumnos.				
Motiva a los alumnos para que participen activamente en el desarrollo de la clase.				
Consigue transmitir la importancia y utilidad que la asignatura tiene para las actividades futuras y desarrollo profesional del alumno.				
Marca un ritmo de trabajo que permite seguir bien sus clases.				
5. MATERIALES				
Los materiales de estudio (textos, apuntes, etc....) son adecuados.				
Fomenta el uso de recursos (bibliográficos o de otro tipo) adicionales a los utilizados en la clase y me resultan útiles.				
La utilización de material como retroproyector, video, ordenador, etc. facilita la comprensión de la materia.				
Utiliza con frecuencia ejemplos, esquemas o gráficos, para apoyar las explicaciones.				

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 1	



“INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS”

CURSO 2025/2026

Título: Profesional Básico en Informática de Oficina
Nivel: Formación Profesional Básica
Familia: Informática y comunicaciones
Curso: Segundo
Horas semanales: 8

Profesor: Leal Ruiloba, Pablo
Especialidad: Sistemas y aplicaciones informáticas

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 2	

Índice

1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN	4
2. MARCO LEGAL.....	4
3. UNIDADES DE COMPETENCIA.	5
4. OBJETIVOS.....	5
4.1. Objetivos generales.	5
4.2. Objetivos transversales.	7
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	8
5.1. Contenidos transversales.....	11
6. UNIDADES DE TRABAJO	12
6.1. Temporalización.	13
7. METODOLOGÍA.	14
7.1. Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional.	14
7.2. Estrategias de enseñanza y aprendizaje.	15
7.3. Actividades.....	16
7.4. Diseño de Actividades en las UTs	17
7.5. Materiales y recursos didácticos.	17
7.6. Medidas para fomentar el hábito de la lectura y la expresión en público.	18
7.7. Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes.	18
7.8. Apoyos ordinarios del profesorado.	19
8. EVALUACIÓN.	19
8.1. Características generales del proceso de evaluación.	19
8.2. Criterios de evaluación.....	21
8.3. Instrumentos y procedimientos de calificación.....	21
8.4. Criterios de calificación.	22
8.5. Recuperación de evaluaciones.....	22
8.6. Características de la prueba extraordinaria.	23
8.7. Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en caso.	24
8.8. Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente.	25

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 3	

9. CONTRIBUCIÓN DE LAS TIC AL DESARROLLO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE.	26
9.1. Aplicación de las técnicas sobre información y comunicación.	27
9.2. Software específico del modulo profesional.	27
10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.	28
10.1. Aspectos generales sobre alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo.....	29
10.2. Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior.	29
10.3. Medidas de atención a la igualdad de oportunidades.	29
10.4. Atención a alumnos extranjeros.	30
10.5. Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales.....	30
10.6. Atención a alumnos con necesidades educativas especiales.....	30
11. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.	31
12. ACCIÓN TUTORIAL.	31

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 4	

1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

Se programa el módulo profesional **Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos** en el presente curso 2023/2024 para el grupo de 2º de la FPB de Informática y comunicaciones en el *IES Las salinas del mar menor*, para lo que debemos tener en cuenta los siguientes puntos:

- El grupo de alumnos se compone de 4 chicos y 3 chicas entre 16 y 17 años, 5 de ellos promocionados desde primero de FPB cursado en este mismo centro y 2 repetidores.
- Existe un aula/taller de informática en el que se desarrollarán las clasesteóricas y prácticas.

2. MARCO LEGAL.

El módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” forma parte del segundo curso del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, cuya programación docente está desarrollada en base a la siguiente normativa:

- **Real Decreto 83/1996**, de 26 de enero, que aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. **Decreto 334/2011, de 30 de diciembre**, que regula los Centros Integrados de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, modificando el Decreto 56/2008.
- **Orden de 29 de junio de 1994** por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los institutos de Educación Secundaria.
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, que establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo (aplicable únicamente a los módulos de segundo curso durante 2024-2025).
- **Resolución de 5 de julio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, que dicta instrucciones para la organización de los ciclos formativos de grado básico en la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023.
- **Resolución de 5 de julio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, que dicta instrucciones para la organización de los ciclos formativos de grado medio y superior en la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023.
- **Orden de 1 de junio de 2006**, que regula el procedimiento para garantizar la objetividad en la evaluación de los alumnos de Educación Secundaria y Formación Profesional de Grado Superior.
- Instrucciones de inicio de curso.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 5	

- **Agenda 2030** – Marco estratégico europeo de educación y el Mecanismo de Recuperación y Resiliencia, que debe incorporarse de forma transversal en la formación profesional, promoviendo valores como sostenibilidad, digitalización, igualdad de género, innovación, salud mental, prevención de riesgos laborales, entre otros.
- **Decreto 12/2015, de 13 de febrero**, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título Profesional Básico en Informática de Oficina, entre otros doce ciclos formativos más, en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo**, por el que se establece el Título Profesional Básico en Informática de Oficina y se fijan sus enseñanzas mínimas, entre otros seis Títulos más.
- **Orden ECD/1633/2014, de 11 de septiembre**, por la que se establece el currículo de siete ciclos formativos de formación profesional básica en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

3. UNIDADES DE COMPETENCIA.

Conforme al **apartado 6** correspondiente al **Anexo VII** del **Real Decreto 356/2014**, el módulo profesional de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” se corresponde con la Unidad de Competencia **UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos**.

4. OBJETIVOS.

4.1. Objetivos generales.

Conforme al **apartado 3.1** correspondiente al **Anexo VII** del **Real Decreto 356/2014**, los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes.

Señalamos en **negrita** aquellos a los que se contribuye a alcanzar desde este módulo:

- Instalar aplicaciones informáticas, integrándolas en el sistema operativo y red de la oficina, para su uso en red en el tratamiento e impresión de datos, textos y presentaciones y su posterior archivado.
- Utilizar las aplicaciones informáticas para tratamiento de texto y hojas de cálculo aplicando procedimientos de escritura al tacto con exactitud y rapidez, utilizando un sistema de grabación seguro.
- Desarrollar actividades de registro y encuadernación de documentos.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 6	

- d) **Ensamblar y conectar componentes y periféricos utilizando las herramientas adecuadas, aplicando procedimientos y normas, para montar sistemas microinformáticos y redes e interpretando y aplicando las instrucciones de catálogos de fabricantes de equipos y sistemas.**
- e) **Sustituir y ajustar componentes físicos y lógicos para mantener sistemas microinformáticos y redes locales, aplicando técnicas de localización de averías sencillas en los sistemas y equipos informáticos siguiendo pautas establecidas para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.**
- f) **Identificar y aplicar técnicas de verificación en el montaje y el mantenimiento siguiendo pautas establecidas para realizar comprobaciones rutinarias.**
- g) **Ubicar y fijar canalizaciones y demás elementos de una red local cableada, inalámbrica o mixta, aplicando procedimientos de montaje y protocolos de calidad y seguridad, para instalar y configurar redes locales.**
- h) **Aplicar técnicas de preparado, conformado y guiado de cables, preparando los espacios y manejando equipos y herramientas para tender el cableado en redes de datos.**
- i) Reconocer las herramientas del sistema operativo y periféricos manejándolas para realizar configuraciones y resolver problemas de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- j) Elaborar y modificar informes sencillos y fichas de trabajo para manejar aplicaciones ofimáticas de procesadores de texto.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) **Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.**
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la

	2º FP BÁSICA	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
	Módulo	INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 7	

- lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
 - r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
 - s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
 - t) **Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.**
 - u) **Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.**
 - v) **Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.**
 - w) **Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.**
 - x) **Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.**
 - y) **Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.**
 - z) **Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.**

4.2. Objetivos transversales.

Procedemos a continuación a definir los objetivos relacionados con la Educación en Valores, las TIC y los Riesgos Laborales.

Con respecto a la **Educación en Valores (EV)**:

1. Concienciar a los alumnos en el acceso reservado y la protección de los datos confidenciales de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.
2. Habituarse a los alumnos al uso del software legal, el software libre y las demos, en contra de la piratería informática.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 8	

3. Propiciar a los alumnos una compra útil y hábitos saludables de consumo, acorde a las necesidades reales y el presupuesto disponible.
4. Familiarizar a los alumnos en el reciclaje de los materiales obsoletos en los sitios especiales destinados específicamente para tal menester.
5. Fomentar a los alumnos el uso de cartuchos de tinta y tóneres reciclados.
6. Crear hábitos en los alumnos sobre el uso sistemático del correo electrónico y de documentos en formato electrónico para evitar el consumo de papel.

Con respecto a las **TIC**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la búsqueda de información por su propia cuenta a través de Internet mediante navegadores y buscadores web.
- 2) Familiarizar a los alumnos en las técnicas de filtrado de información de los buscadores web, descartando la que no sea útil.
- 3) Crear hábitos en los alumnos sobre el uso del correo electrónico, las conversaciones online y las videoconferencias, como medios de comunicación.
- 4) Habituarse a los alumnos al uso de un grupo de correo, relacionado con el módulo programado, para comunicarse entre ellos y compartir documentos en formato electrónico.
- 5) Fomentar en los alumnos la realización de sus trabajos en formato electrónico y su envío al aula virtual y/o correo electrónico del profesor.
- 6) Propiciar en los alumnos el uso de un foro de discusión, relacionado con el módulo programado.

Con respecto a la **Prevención de Riesgos Laborales (PRL)**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la realización de una serie de ejercicios físicos recomendados para evitar la actividad sedentaria.
- 2) Familiarizar a los alumnos en la adopción de una postura corporal adecuada a la hora de sentarse y el uso de un mobiliario ergonómico para evitar posibles lesiones y dolores cervicales y/o lumbares.
- 3) Habituarse a los alumnos al uso de dispositivos señaladores de mano (ratón, etc.) ergonómicos para evitar el síndrome del túnel carpiano.
- 4) Fomentar en los alumnos la realización de pequeños descansos ante la exposición prolongada delante del monitor para evitar un cansancio visual y una posible pérdida de agudeza visual.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

El objetivo del módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” es el de conseguir que los alumnos, al finalizar dicho módulo, posean los Resultados de aprendizaje, recogidos en el **apartado 3.3** correspondiente al **Anexo VII** del **Real Decreto 356/2014**:

Siguiendo con la memoria justificativa de flexibilización curricular se han tachado los contenidos que se pretender eliminar por el proyecto de flexibilización curricular y se han sombreado en gris los nuevos contenidos introducidos por el mismo.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 9	

Los contenidos mínimos recogidos en el Real Decreto de título deben mantenerse. (se indican en azul)

<u>Resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación</u>	
RA1 <i>Selecciona los elementos que configuran las redes para la transmisión de voz y datos, describiendo sus principales características y funcionalidad.</i>	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Selección de elementos de redes de transmisión de voz y datos: – Medios de transmisión: cable coaxial, par trenzado y fibra óptica, entre otros. – Sistemas: Centralitas, «hub», «switch», «router», paneles de parcheo, entre otros. – Instalaciones de infraestructuras de telecomunicación en edificios. Características. – Sistemas y elementos de interconexión.	a) Se han identificado los tipos de instalaciones relacionados con las redes de transmisión de voz y datos. 10% b) Se han identificado los elementos (canalizaciones, cableados, antenas, armarios, «racks» y cajas, entre otros) de una red de transmisión de datos. 25% c) Se han clasificado los tipos de conductores (par de cobre, cable coaxial, fibra óptica, entre otros). 25% d) Se ha determinado la tipología de las diferentes cajas (registros, armarios, «racks», cajas de superficie, de empotrar, entre otros). 10% e) Se han descrito los tipos de fijaciones (tacos, bridas, tornillos, tuercas, grapas, entre otros) de canalizaciones y sistemas. 20% f) Se han relacionado las fijaciones con el elemento a sujetar. 10%
RA2 <i>Monta canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos, identificando los elementos en el plano de la instalación y aplicando técnicas de montaje.</i>	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Montaje de canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos: – Tipología de armarios. Eléctricos y de comunicaciones – Tipología de soportes. Para todo tipo de cableado – Montaje de canalizaciones, soportes y armarios en las instalaciones de telecomunicación Y electricidad – Tipología de canalizaciones.	a) Se han seleccionado las técnicas y herramientas empleadas para la instalación de canalizaciones y su adaptación. 10% b) Se han tenido en cuenta las fases típicas para el montaje de un «rack». 10% c) Se han identificado en un croquis del edificio o parte del edificio los lugares de ubicación de los elementos de la instalación. 20% d) Se ha preparado la ubicación de cajas y canalizaciones. 10% e) Preparado y mecanizado las canalizaciones y cajas. 10% f) Se han montado los armarios («racks») interpretando el plano. 10%

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 10	

– Características y tipos de las canalizaciones: tubos rígidos y flexibles, canales, bandejas y soportes, entre otros. – Preparación y mecanizado de canalizaciones. Técnicas de montaje de canalizaciones y tubos.		g) Se han montado canalizaciones, cajas y tubos, entre otros, asegurando su fijación mecánica. 20% h) Se han aplicado normas de seguridad en el uso de herramientas y sistemas 10%
RA3 Despliega el cableado de una red de voz y datos analizando su trazado.		
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Despliegue del cableado: – Recomendaciones en la instalación del cableado. - Planos de cableado en las instalaciones de telecomunicación - Elementos típicos de los edificios. – Técnicas de tendido de los conductores. – Identificación y etiquetado de conductores.	a) Se han diferenciado los medios de transmisión empleados para voz y datos. 10% b) Se han reconocido los detalles del cableado de la instalación y su despliegue (categoría del cableado, espacios por los que discurre, soporte para las canalizaciones, entre otros). 15% c) Se han utilizado los tipos de guías pasacables, indicando la forma óptima de sujetar cables y guía. 15% d) Se ha cortado y etiquetado el cable. 15% e) Se han montado los armarios de comunicaciones y sus accesorios. 15% f) Se han montado y conexionado las tomas de usuario y paneles de parcheo. 20% g) Se ha trabajado con la calidad y seguridad requeridas. 10%	
RA4 Instala elementos y sistemas de transmisión de voz y datos, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de montaje.		
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Instalación de elementos y sistemas de transmisión de voz y datos: – Características y tipos de las fijaciones. Técnicas de montaje. – Montaje de sistemas y elementos de las instalaciones de telecomunicación. – Herramientas – Instalación y fijación de sistemas en instalaciones de telecomunicación. – Técnicas de fijación: en armarios, en superficie. – Técnicas de conexionados de los conductores. - Conexión de tomas y paneles de parcheo.	a) Se han ensamblado los elementos que consten de varias piezas. 10% b) Se han identificado el cableado en función de su etiquetado o colores. 15% c) Se han colocado los sistemas o elementos (antenas, amplificadores, entre otros) en su lugar de ubicación. 15% d) Se han seleccionado herramientas. 10% e) Se han fijado los sistemas o elementos. 10% f) Se ha conectado el cableado con los sistemas y elementos, asegurando un buen contacto. 20% g) Se han colocado los embellecedores, tapas y elementos decorativos. 10% h) Se han aplicado normas de seguridad, en el uso de herramientas y sistemas. 10%	
RA5: Realiza operaciones básicas de configuración en redes locales cableadas relacionándolas con sus aplicaciones.		
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Configuración básica de redes locales: – Topología de redes locales. - Características. Ventajas e inconvenientes. Tipos. Elementos de red. – Identificación de elementos y espacios físicos de una red local. – Cuartos y armarios de comunicaciones. Características eléctricas básicas – Conectores y tomas de red.	a) Se han descrito los principios de funcionamiento de las redes locales. 10% b) Se han identificado los distintos tipos de redes y sus estructuras alternativas. 20% c) Se han reconocido los elementos de la red local identificándolos con su función. 10% d) Se han descrito los medios de transmisión. 10% e) Se ha interpretado el mapa físico de la red local. 15% f) Se ha representado el mapa físico de la red local. 15%	

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 11	

– Dispositivos de interconexión de redes. - Interconexión de sistemas en redes locales: Adaptadores para red cableada. - Adaptadores para redes inalámbricas – Configuración básica de los dispositivos de interconexión de red cableada e inalámbrica.		g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para representar el mapa físico de la red local. 20%
RA6: Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y sistemas para prevenirlos.		
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental: – Normas de seguridad. Medios y sistemas de seguridad. – Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental. – Identificación de riesgos. – Determinación de las medidas de prevención de riesgos laborales. – Prevención de riesgos laborales en los procesos de montaje. – Sistemas de protección individual. – Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales. – Cumplimiento de la normativa de protección ambiental. - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos: Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. Organización del trabajo preventivo: «rutinas» básicas. Documentación: recogida, elaboración y archivo. - Planes de emergencia y evacuación. El control de la salud de los trabajadores. - Primeros auxilios.	a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles, máquinas y medios de transporte. 10% b) Se han operado las máquinas respetando las normas de seguridad. 0% c) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas de corte y conformado, entre otras. 10% d) Se han descrito los elementos de seguridad (protecciones, alarmas, pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los sistemas de protección individual (calzado, protección ocular, indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las operaciones de montaje y mantenimiento. 10% e) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridos. 10% f) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental. 10% g) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva. 10% h) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y sistemas como primer factor de prevención de riesgos. 20%	

5.1. Contenidos transversales.

Con respecto a la **Educación en Valores (EV)**:

1. Uso del software legal, el software libre y las demos, en contra de la piratería informática.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 12	

2. Uso sistemático del correo electrónico y de documentos en formato electrónico para evitar el consumo de papel.
3. Conciencia del acceso reservado y la protección de los datos confidenciales de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.
4. Sensibilización por una compra útil y hábitos saludables de consumo, acorde a las necesidades reales y el presupuesto disponible.
5. Habituar al reciclaje de los materiales obsoletos en los sitios especiales destinados específicamente para tal menester.
6. Sensibilización por el uso de cartuchos de tinta y toners reciclados.

Con respecto a las **TIC**:

1. Búsqueda de información por cuenta propia a través de Internet mediante navegadores y buscadores web.
2. Uso del correo electrónico, las conversaciones online y las videoconferencias, como medios de comunicación.
3. Uso de un grupo de correo, relacionado con el módulo programado, para la comunicación y compartición de documentos en formato electrónico.
4. Realización de los trabajos en formato electrónico y su envío al aula virtual y/o correo electrónico del profesor.
5. Habituar a las técnicas de filtrado de información de los buscadores web, descartando la que no sea útil.
6. Habituar al uso de un foro de discusión, relacionado con el módulo programado.

Con respecto a los **Riesgos Laborales (RL)**:

1. Adopción de una postura corporal adecuada a la hora de sentarse y el uso de un mobiliario ergonómico para evitar posibles lesiones y dolores cervicales y/o lumbares.
2. Realización de pequeños descansos ante la exposición prolongada delante del monitor para evitar un cansancio visual y una posible pérdida de agudeza visual.
3. Conciencia de la realización de una serie de ejercicios físicos recomendados para evitar la actividad sedentaria.
4. Habituar al uso de dispositivos señaladores de mano (ratón, etc.) ergonómicos para evitar el síndrome del túnel carpiano.

6. UNIDADES DE TRABAJO

UT1: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

UT2: INTRODUCCIÓN A LAS REDES DE DATOS

UT3: MEDIOS DE TRANSMISIÓN Y SUS CONEXIONES: CABLEADOS E INALÁMBRICOS

UT4: INSTALACIÓN, DESPLIEGE Y MONTAJE DE REDES DE DATOS

	2º FP BÁSICA	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
	Módulo	INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 13	

En este punto relacionamos los resultados de aprendizaje respecto a cada una de las unidades de trabajo.

RA	UT	RA	UT
1	3	4	4
2	4	5	2
3	4	6	1

6.1. Temporalización.

El **Decreto 12/2015**, en el **apartado b** de su **anexo XIII**, establece que el módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” tiene una duración de **310 horas (8 horas semanales)**, de las cuales **120 horas serán desarrolladas en la FE**. Se distribuye con 2 sesiones los lunes, 2 el miércoles, 2 los jueves y 2 los viernes.

Estas horas serán distribuidas en la siguiente tabla conforme a sus Unidades de Trabajo. Para la 1ª evaluación dispondremos de 72 sesiones y para la segunda evaluación 118 sesiones.

Se ha de tener en cuenta que, en realidad, las sesiones son de 55 minutos de duración y que en la 2ª evaluación los alumnos tendrán clases lectivas hasta el 4 de marzo de 2025 que es la sesión evaluación ordinaria, y empezaran la FE el 11 de marzo.

TEMPORALIZACIÓN				
EVAL	UT	RA	%	Sesión
1 EV	UT1: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTECCIÓN AMBIENTAL	6	100	21
1 EV	UT2: INTRODUCCIÓN A LAS REDES DE DATOS	5	100	26
1 EV	UT3: MEDIOS DE TRANSMISIÓN Y SUS CONEXIONES: CABLEADOS E INALAMBRICOS	1	100	25
2 EV	UT4: INSTALACION, DESPLIEGE Y MONTAJE DE REDES DE DATOS	2, 3, 4	100	118

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 14	

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RA1: Criterios de evaluación	Ponderación
Prueba escrita	a) b) c) d) e) f)	30%
Actividades de aula	a) b) c) d) e) f)	70%

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RA2: Criterios de evaluación	Ponderación
Actividades de aula	a) b) c) d) e) f) g) h)	70%
Prueba escrita	a) b) c) d) e) f)	30%

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RA3: Criterios de evaluación	Ponderación
Actividades de aula	a) b) c) d) e) f) g)	70%
Prueba escrita	a) b) c) d) e) f)	30%

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RA4: Criterios de evaluación	Ponderación
Actividades de aula	a) b) c) d) e) f) g) h)	70%
Prueba escrita	a) b) c) d) e) f)	30%

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RA5: Criterios de evaluación	Ponderación
Prueba escrita	a) b) c) d)	30%
Actividades de aula	d) f) g) h)	70%

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	RA6: Criterios de evaluación	Ponderación
Prueba escrita	a) c) f)	30%
Actividades de aula	b) d) e) g) h)	70%

7. METODOLOGÍA.

7.1. Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional.

La metodología a utilizar según se recoge en el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo estará orientada a promover en los alumnos:

- **Participación:** Su **participación** en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante la metodología activa se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidades personales, de creciente importancia en el mundo profesional. Con este enfoque metodológico activo se evitará la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteados, que quitan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio. De forma que cuando se integren profesionalmente, sepan intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas. Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor actuará como guía y mediador para facilitar la construcción de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. También se contribuirá a que el alumnado descubra su capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos **hábitos de trabajo**.
- **Aprendizaje Propio:** El desarrollo de la capacidad para **aprender por sí mismos**, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 15	

- **Trabajo en equipo:** El desarrollo de la capacidad para **trabajar en equipo**, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos establecidos.
- **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP):** la profesora analiza previamente un proyecto para asegurarse de que el alumno/a tiene todo lo necesario resolverlo y puedan adquirir un rol activo en la actividad. Favorece la motivación académica desarrollando todas las destrezas.

7.2. Estrategias de enseñanza y aprendizaje.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje significativo de los contenidos se han tenido en cuenta las siguientes orientaciones.

Partiendo de que las actividades productivas o de creación de servicios requieren de la acción, es decir, del **saber hacer**, los aprendizajes se han articulado fundamentalmente en torno a los procedimientos y tomando como referencia las capacidades profesionales asociadas al módulo. Además del saber hacer, tiene una importancia cada vez más creciente en el mundo productivo el dominio del **saber estar**, por ello se han revisado los Objetivos Generales del ciclo, así como el perfil profesional.

Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de enseñanza y aprendizaje del módulo profesional.

Se han planificado con mucho cuidado las actividades del proceso de enseñanza-aprendizaje de cada Unidad de Trabajo, teniendo en cuenta: las capacidades que debe construir el alumnado y los contenidos que de ellas se derivan, las capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales previas detectadas en el alumnado y relacionadas con las capacidades del currículo, los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno, y el tiempo disponible.

Generalmente en cada Unidad de Trabajo se comenzará con teoría y se pasará a la práctica en cualquier momento del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Para promover la adquisición, por parte del alumnado, de una visión global y coordinada de los procesos a los que está vinculada la competencia profesional del título, se intentarán realizar **actividades de carácter interdisciplinar** para todos los módulos del ciclo formativo.

El perfil profesional al que está asociado el currículo implica el desarrollo de los servicios necesarios en la “Informática de Oficina”, con capacidad de realización de acciones de contenido politécnico y polifuncional de forma autónoma o subordinada, utilizando instrumentos y técnicas que le son inherentes, de acuerdo con directrices y métodos establecidos. Por ello, las **actividades de aprendizaje** que desarrollen **simularán ambientes reales**.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 16	

De igual modo, se plantearán una serie de actividades, trabajos o tareas para desarrollar fuera del aula, como por ejemplo mandar a los alumnos trabajos para hacer en casa.

Cuando se estime oportuno propiciar **el debate y la intervención oral** del alumno, a través de un debate entre el grupo de alumnos, de tal forma que éstos podrán reflexionar sobre la importancia de lo que se haya tratado.

7.3. Actividades.

Podemos disponer de varios TIPOS DE ACTIVIDADES en el módulo formativo:

- **Introducción-Motivación.** Deben ser originales, que llamen la atención del alumno. Se puede trabajar en el aula y también fuera. Se deben plantear siempre al inicio de cada Unidad de Trabajo.
- **Descubrimiento dirigido.** Actividad tutelada por el profesor incluso las efectuadas fuera del ámbito escolar. Tienen un carácter muy repetitivo.
- **Comprobatorias.** Consisten en dar a los alumnos ejercicios y las soluciones, sólo se explicarán aquellos ejercicios que los alumnos no sepan resolver. Debemos hacer también un cuestionario tipo test al final de cada Unidad de Trabajo para saber si los alumnos han entendido los contenidos fundamentales de esa unidad.
- **Consolidación.** Actividades repetidas sistemáticamente con pequeñas incorporaciones nuevas para que el alumno aprenda algo nuevo con respecto a la actividad anterior.
- **Investigación.** El alumno a través de ciertos recursos (libros, Internet, etc.) concluye una hipótesis.
- **Proyecto.** Similar a la investigación, pero de mayor envergadura y siguiendo una metodología de ABP.
- **Comunicación de resultados.** Cuando el alumno finalice una investigación o proyecto explica ante la clase los resultados obtenidos.
- **Refuerzo.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen trabajar fuera del ámbito de clase.
- **Ampliación.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen trabajar fuera del ámbito de clase. Se destinan a aquellos alumnos que no necesitan las actividades de refuerzo. No tienen un carácter penalizador, aunque los alumnos que si las alcanzan o superen obtendrán una buena nota.
- **Evaluación.** Son las pruebas objetivas.
- **Recuperación.** Son en cierta forma actividades de refuerzo pero que se realizan después de una evaluación previa.

Interdisciplinares. Aquellas actividades que se encuentran en colaboración con otros módulos o profesores.

Complementarias y extraescolares. Se consideran actividades complementarias as organizadas durante el horario escolar por los Institutos, de acuerdo con su Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, espacio o recursos que utilizan. Se consideran actividades extraescolares las encaminadas a potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 17	

preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las actividades extraescolares se realizarán fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado y buscarán la implicación activa de toda la comunidad educativa.

7.4. Diseño de Actividades en las UTs

Concretando las ACTIVIDADES DE AULA del módulo formativo, al finalizar la explicación teórica de cada Unidad de Trabajo siempre se realizarán las mismas tareas del libro de guía o de las prácticas elaboradas por el profesor en el siguiente orden:

1) **Esquema de la Unidad de Trabajo:** los alumnos observarán y analizarán el esquema resumen de la Unidad de Trabajo.

2) **Actividades finales de la Unidad de Trabajo:** los alumnos resolverán individualmente las actividades finales de la Unidad de Trabajo.

Posteriormente se corregirán en clase mediante la participación de los alumnos y la supervisión del profesor.

3) **Evaluación de los conocimientos de la Unidad de Trabajo:** los alumnos resolverán individualmente el cuestionario tipo test de la Unidad de Trabajo. Posteriormente se corregirá en clase mediante la participación de los alumnos y la supervisión del profesor.

4) **Prácticas resueltas de la Unidad de Trabajo:** los alumnos realizarán individualmente en el ordenador las prácticas resueltas de la Unidad de Trabajo siguiendo las indicaciones del profesor.

5) **Fichas de trabajo de la Unidad de Trabajo:** los alumnos resolverán individualmente en el ordenador las fichas de trabajo de la Unidad de Trabajo bajo la tutela y ayuda del profesor.

Todas estas actividades se encuentran en cada tema y en las prácticas elaboradas por el profesor, en el orden anteriormente expuesto.

Asimismo, el Departamento de Tecnología propone ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES para este módulo durante el curso académico, tal y como queda reflejado en el documento pertinente.

7.5. Materiales y recursos didácticos.

En este módulo vamos a disponer de los siguientes materiales y recursos didácticos:

- Libro de guía en formato digital (PDF). Gallego Cano, José Carlos: *Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos*, Editex, 1a edición, 2014, ISBN eBook 978-84-9078-546-1. Uno para cada alumno y el profesor.
- Libro de refuerzo. Berral Montero, Isidoro: *Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos*, Paraninfo, 1a edición, 2014, ISBN 978-84-283-3565-
- Apuntes elaborados por el profesor en formato digital (PDF), para cada alumno.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 18	

- Prácticas elaboradas por el profesor en formato digital, para cada alumno.
- Un equipo microinformático multimedia para cada alumno y el profesor en el aula polivalente.
- Un proyector de vídeo (proyector multimedia) en el aula polivalente.
- Una biblioteca del Centro a disposición de los alumnos y profesores del Centro.
- Elementos, componentes y herramientas de redes en el taller de informática y comunicaciones.

7.6. Medidas para fomentar el hábito de la lectura y la expresión en público.

Puesto que el módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” se encuentra ubicado en el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título de Profesional Básico en Informática de Oficina, debemos dar continuidad al proceso metodológico de promover el hábito por la lectura que se inicia en la E.S.O., ya que el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica es el último reducto que nos queda para el uso correcto del lenguaje.

De este modo, haremos una planificación trimestral de las lecturas obligatorias de los alumnos a través de artículos de revistas, páginas web, foros, etc., y de las exposiciones sobre sus trabajos y proyectos que versen sobre: elementos de redes, canalizaciones/soportes/armarios de redes, cables de redes, instalación de redes, configuración de redes, y prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Destacaremos especialmente los Trabajos de Comprensión y Expresión (TCE), que consistirán en una serie de trabajos escritos con la introducción, el resumen y las conclusiones sobre un artículo o documental/película relacionada con los contenidos del módulo que el alumno ha leído o visto, respectivamente. Se pretende fomentar la capacidad de comprensión y expresión del alumnado.

7.7. Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes.

El **Real Decreto 356/2014**, en el **apartado 4** de su **Anexo VII**, recoge los espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo. El **Decreto 12/2015**, en el **apartado c** de su **Anexo XIII**, regula los espacios y equipamientos.

La disposición de los alumnos para cualquier explicación teórico/práctica por parte del profesor, y en la medida de lo posible, será distribuyendo las mesas y sillas en forma de U, con el propósito de que se involucren lo máximo posible y participen de forma activa. De no ser factible, adaptaremos la clásica distribución en forma de filas/columnas. Para la resolución de ejercicios teóricos/prácticos agruparemos a los alumnos en grupos, cuyo número de alumnos dependerá de la complejidad y/o tipo de dichos ejercicios.

Para la parte práctica de las Unidades de Trabajo se formarán grupos de 2 o 3 alumnos (dependiendo del número total del alumnado), para fomentar el trabajo en equipo.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 19	

Para la realización de las pruebas objetivas (parciales o globales), distribuiremos a los alumnos de forma aislada, debido al carácter individual de las mismas.

A la hora de agrupar a los alumnos podemos atender a diferentes criterios de agrupación que no son excluyentes: distribución equitativa de sexos, niveles de motivación o nivel de rendimiento escolar, equipamientos personales (por ejemplo, que algún alumno del grupo tenga conexión a Internet en su domicilio) y distribución geográfica.

7.8. Apoyos ordinarios del profesorado.

Debido al carácter curricular del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, el módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” no dispone de ningún apoyo externo de otro profesor del Departamento de Tecnología; siendo el profesor del módulo el encargado de todo el proceso de enseñanza y aprendizaje.

En el caso de que todos los alumnos hayan superado el módulo y se encuentren realizando la FCT el profesor podrá completar su horario con las siguientes tareas (**Circular de 19 de febrero de 2016, apartado 4, punto 5**): apoyo al tutor de la FCT, actividades lectivas de profundización con alumnos (preferentemente de los módulos de “Montaje y Mantenimiento de Sistemas y Componentes Informáticos” y “Ofimática y

Archivo de Documentos, o de materias optativas de Informática y Tecnología), otras actividades de interés relacionadas con el funcionamiento de las enseñanzas vinculadas al Departamento de Tecnología a propuesta del Jefe del mismo, otras actividades asignadas por la Dirección del Centro (apoyo al RMI del Centro, Webmaster, Community Manager, etc.).

8. EVALUACIÓN.

8.1. Características generales del proceso de evaluación.

En la **Resolución de 3 de septiembre de 2012** se dictan instrucciones sobre ordenación académica en las enseñanzas correspondientes a los ciclos formativos de formación profesional en el ámbito de la Región de Murcia, especialmente en lo que se refiere a matriculación, evaluación, promoción, acreditación académica, convalidación de módulos profesionales y movilidad del alumnado. Es decir, compete a todo lo relacionado con la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos.

Por otro lado, en la **Circular de 19 de febrero de 2016** de la Dirección General de Calidad Educativa y Formación Profesional se dictan instrucciones para el desarrollo de las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Región de Murcia,

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 20	

concretamente en lo referente a normativa, evaluación y promoción, módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT), actividades de recuperación y obtención del Título Profesional Básico.

Tenemos dos periodos de evaluación y se corresponden con la 1a evaluación y la 2a evaluación final u ordinaria, respectivamente.

La **evaluación** es **continua** en base a la superación de los Criterios de Evaluación posteriormente mencionados. Por tanto, requiere la asistencia regular a clase por parte del alumno.

El **porcentaje de faltas de asistencia**, justificadas e injustificadas, que acarreen la pérdida de la evaluación continua será del **30%** de las horas del módulo (**65 horas en total; aproximadamente 22 horas en la 1a evaluación y 35 horas en la 2a evaluación**). Por tanto, se puede producir una pérdida de evaluación continua parcial (de una evaluación) o total (del módulo entero).

Con respecto a la prueba extraordinaria de junio, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, será el contexto del centro educativo quien decidirá qué módulos van o no a la prueba extraordinaria. Esto se decidirá en el Proyecto Educativo del Centro (PEC) y en el Diseño Curricular del ciclo formativo.

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

La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA). Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo.

Llevar a cabo una evaluación CONTINUA que permita la evaluación FORMATIVA. Se realizan suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación SUMATIVA tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial).

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

Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA.

La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria. Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Estando establecida en el Plan de Convivencia del centro, la pérdida del derecho a la

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 21	

evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase (**estimación de la carga lectiva de la fase de centro**), cuando un alumno acumule 63 en este módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

8.2. Criterios de evaluación

El objetivo del módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” es el de conseguir que los alumnos, al finalizar dicho módulo, posean los Resultados de aprendizaje, recogidos en el **apartado 3.3** correspondiente al **Anexo VII** del **Real Decreto 356/2014**

8.3. Instrumentos y procedimientos de calificación.

En la evaluación continua:

· Se calificará acorde a los instrumentos y procedimientos de calificación y en los porcentajes que se muestran en la tabla siguiente:

- ✓ **Prueba objetiva (Po):** ejercicios previstos o imprevistos escritos u orales que evalúan los contenidos. Actividad teórica, examen desarrollo, test, presentaciones...
- ✓ **Prácticas:** ejercicios prácticos asignados para realizar tanto en clase como en casa a nivel individual o grupal.
 - o **Trabajo individual (Ti):** Prueba de destreza, manipulación...
 - o **Trabajo grupal (Tg):** Prueba de destreza, manipulación...

Aquí se evaluará la memoria de proyecto que el alumno deberá entregar en formato Word o similar. Esta memoria será el conjunto de todas las prácticas que la engloban. El alumno deberá crear un único documento y realizar las correcciones que se realizan sobre la práctica anterior.

Se calificará acorde a los instrumentos y procedimientos de calificación y en los porcentajes que se muestran en la tabla siguiente:

Instrumento de evaluación
Prueba objetiva
Prácticas

La **calificación de la evaluación** se calculará en base a los porcentajes anteriores. Es necesario obtener una nota mínima de 5 puntos para aprobar ese RA, sino estará suspenso y deberá recuperarlo. De manera excepcional y sólo en aquellos casos de alumnos muy trabajadores con buen comportamiento en el aula, la nota mínima de las

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 22	

Pruebas Objetivas o practicas podrá ser de 4 puntos siempre que la media con el resto de instrumentos/procedimientos sea mayor o igual a 5.

Para superar el módulo el alumno deberá aprobar TODOS los RA del modulo adquiriendo por lo menos un 5 en dicho RA para ser considerado como adquirido.

En la pérdida de la evaluación continua:

Los instrumentos de calificación serán una Prueba Objetiva global de evaluación (100%). Es necesario superarla con una puntuación mínima de 5 puntos para aprobar. Dicha prueba constará una unos ejercicios teórico-prácticos que engloben de manera general los 6 RA y sus criterios de evaluación.

· La **calificación final del módulo**, dependiendo si es una pérdida parcial o total, será la media aritmética de la calificación de las dos evaluaciones o la calificación obtenida en la evaluación final, respectivamente.

Evaluaciones trimestrales parciales:

Se realizarán dos evaluaciones al ser un modulo de 2º curso.

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

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

La **calificación final del módulo**, será:

- En caso de evaluación continua:

Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UNIDADES DE TRABAJO.

- En caso de evaluación extraordinaria:

La nota será la nota del examen teórico practico final que incluye todos los RA correctamente ponderados.

8.4. Criterios de calificación.

La calificación de los alumnos en este módulo se obtendrá realizando la media de las pruebas prácticas y escritas en los porcentajes indicados anteriormente.

8.5. Recuperación de evaluaciones.

En la evaluación continua:

	2º FP BÁSICA	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
	Módulo	INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 23	

Antes de la evaluación final, se realizará una recuperación final en la que cada alumno realizará las tareas o las pruebas teóricas necesarias para cumplir los CE y dar por superado el RA.

Los alumnos que tras los procedimientos de recuperación descritos continúen sin superar todos los RA, y aunque la aplicación de los porcentajes asignados a los RA dé como resultado un valor igual o superior a 5, suspenderán el módulo en la evaluación final ordinaria, y deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria.

Los **instrumentos, procedimientos y criterios de calificación** serán los indicados en los dos apartados anteriores, determinando la calificación obtenida en la recuperación.

En la pérdida de la evaluación continua:

- Según el tipo de pérdida de evaluación continua, parcial o total, la recuperación será de una evaluación concreta o del módulo entero, respectivamente, durante el mismo periodo de recuperación indicado anteriormente para la evaluación continua.
- El único **instrumento/procedimiento de calificación** será una Prueba Objetiva global de recuperación (100%), que junto con los **criterios de calificación** indicados en el apartado 6.6 determinarán la calificación obtenida en la recuperación.

8.6. Características de la prueba extraordinaria.

En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, el contexto del centro educativo decidirá qué módulos van o no a la prueba extraordinaria. Esto se decidirá en el Proyecto Educativo del Centro (PEC) y en el Diseño Curricular del ciclo formativo. En nuestro Centro, el módulo programado si va a la prueba extraordinaria.

Especificaremos, por tanto, las características de la prueba extraordinaria de junio para el módulo profesional de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos”. Se elaborará, por tanto, una ficha o tabla informativa para el alumno que contendrá:

- Los **contenidos prioritarios para la prueba objetiva de junio**, en los que el alumno deberá prestar especial atención.
- Un **calendario de preparación recomendado** en el que se indicarán los bloques de contenidos, las Unidades de Trabajo, las horas de preparación recomendadas para cada una de ellas y la temporalización propuesta.
- Las **actividades, tareas o trabajos** para realizar durante los meses de mayo y junio. Como pueden ser el diseño de esquemas de cada Unidad de Trabajo, la resolución de ejercicios propuestos, la elaboración de un artículo o trabajo de investigación relacionado con los contenidos del módulo, etc.
- El **diseño de la prueba objetiva** sobre conceptos y procedimientos. Indicaremos su estructura y la puntuación de cada uno de sus apartados, aquellos útiles y herramientas a aportar por el alumno en el momento de la prueba objetiva, así como la fecha, hora y

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 24	

lugar de realización de la misma. La estructura de esta prueba objetiva consistirá en una serie de preguntas tipo test y varias definiciones para la parte sobre conceptos, y una serie de ejercicios a resolver en papel para la parte sobre procedimientos.

· La **puntuación de la prueba extraordinaria de junio**. Indicaremos con porcentajes la carga de la prueba objetiva (60%) y de las actividades, tareas o trabajos a realizar (40%).

La **calificación final** del alumno en el módulo se obtiene en base a los porcentajes anteriores y a la ponderación de los criterios de evaluación indicados en el apartado correspondiente.

8.7. Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en caso.

Si el alumno es mayor de 18 años debemos informar directamente a él y no a su familia, conforme a la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, a no ser que el alumno exprese formalmente su consentimiento. Por el contrario, si es menor de 18 años, tenemos que informar a su familia.

Por consiguiente, si el alumno es mayor de edad (≥ 18 años) podemos informarle a través de los siguientes mecanismos de información permanente:

- Entrevista personal entre el profesor y el alumno fijando un horario de atención para dicha entrevista fuera del horario lectivo.
- Un tablón de anuncios que puede estar en el aula, en el departamento didáctico o puede ser virtual.
- Correo electrónico (email).
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>), accediendo a través del Número Regional de Estudiante (NRE) y la clave del alumno.
- Comunicaciones escritas directamente al alumno, entregadas en mano en el aula o enviadas vía servicio postal de correos.
- Si por el contrario el alumno es menor de edad (< 18 años) podemos informar a su familia mediante los siguientes mecanismos de información permanente:
- Entrevista personal entre el profesor y el padre, la madre o el tutor legal del alumno en una hora reservada para tal efecto mediante una cita previa o no (dependiendo del centro escolar).
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>), accediendo a través del Número de Identificación Fiscal (NIF) y la clave del padre, madre o tutor legal del alumno o el Número Regional de Estudiante (NRE) del mismo.
- Comunicaciones escritas directamente a los padres o tutor legal del alumno sobre información trimestral escolar, enviadas vía servicio postal de correos.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 25	

8.8. Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente.

Además de la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos, también es necesaria una evaluación del proceso de enseñanza del profesor y de la práctica docente. Tendremos, por tanto, que evaluar la Programación Didáctica y las Unidades de Trabajo.

Con respecto a la Programación Didáctica:

· ¿Qué se puede evaluar?:

- o Los objetivos (Resultados de Aprendizaje).
- o La organización y distribución de los contenidos del módulo. o La Educación en Valores.
- o Las TIC.
- o La propuesta horaria.
- o El método de enseñanza.
- o Los recursos y materiales didácticos.
- o El proceso de aprendizaje.

· ¿Cómo se puede evaluar?:

- o Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del profesor (autoevaluación).
- o Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del alumno.
- o Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del departamento didáctico.

· ¿Cuándo se puede evaluar?:

- o En el ámbito del departamento didáctico en las reuniones semanales.
- o Al finalizar cada evaluación.
- o Al final del curso en una valoración general escolar, para decidir posibles modificaciones e incorporarlas a la Programación Didáctica del próximo curso escolar. La Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP) debe informar favorablemente los cambios propuestos por los departamentos didácticos y elevar las modificaciones al claustro de profesores.

Con respecto a las Unidades de Trabajo:

· ¿Qué se puede evaluar?:

- o El diseño de la Unidad de Trabajo.
- o El funcionamiento de la Unidad de Trabajo.

· ¿Cómo se puede evaluar?:

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 26	

- o Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del profesor (autoevaluación).
- o Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del alumno.
- o Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del departamento didáctico.

· ¿Cuándo se puede evaluar?:

- o Evaluación inicial: al comienzo de la Unidad de Trabajo.
- o Evaluación procesual: durante la Unidad de Trabajo.
- o Evaluación final: al finalizar la Unidad de Trabajo.

9. CONTRIBUCIÓN DE LAS TIC AL DESARROLLO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), se encargan del estudio, desarrollo, implementación, almacenamiento y distribución de la información mediante la utilización de hardware y software como medio de sistema informático.

Esta emergente sociedad de la información conlleva cambios que alcanzan todos los ámbitos de la actividad humana. Sus efectos se manifiestan de manera muy especial en las actividades laborales y en el mundo educativo.

Debido a los factores de: caducidad, globalización, nuevos códigos, sobreinformación, demandas laborales, diversidad cultural y un desarrollo tecnológico vertiginoso, surge la necesidad de nuevos recursos didácticos. La formación continua es una exigencia en la sociedad actual y las TIC nos proporcionan las herramientas necesarias. Las TIC nos permiten cambios metodológicos, nuevas estrategias comunicativas, nuevos planteamientos didácticos, incorporación de otros instrumentos y recursos, etc. en las aulas; en definitiva, las TIC aportan nuevos recursos didácticos docentes.

Desde el grado de implantación de las TIC en la docencia es aconsejable reflejar en la programación docente un apartado donde se explique cómo se van implementar las TIC en la docencia del módulo formativo.

La incorporación de las TIC en la sociedad y en especial en el ámbito de la educación aporta una gran fuente de recursos y materiales didácticos que influyen de manera significativa en la enseñanza y el aprendizaje de la comunidad estudiantil. Por tanto, las herramientas TIC mejoran el proceso de enseñanza y aprendizaje y favorecen la creación y mejora continua de recursos didácticos, que son un eje central de la labor docente.

Un sistema de aprendizaje basado en las TIC aporta sin duda un valor añadido al actual sistema educativo y abre las puertas a nuevos paradigmas educativos y de formación.

La utilización de las TIC en el aula proporciona al estudiante una herramienta que se adecúa sin duda a su actual cultura tecnológica y le da la posibilidad de responsabilizarse más de su educación convirtiéndolo en protagonista de su propio aprendizaje; lo cual es un hecho clave pues el éxito de cualquier acción formativa reside en última instancia en el grado de motivación del alumno.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 27	

9.1. Aplicación de las técnicas sobre información y comunicación.

Con respecto a la Información podemos usar:

- <https://aulavirtual.murciaeduca.es/>. Aula virtual del módulo formativo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos”, en la cual iremos dejando los apuntes, las actividades propuestas y las noticias relacionadas con cada Unidad de Trabajo. Así mismo también se publicará cualquier nota informativa relevante al desarrollo normal de las clases (ausencia del profesor, días festivos, fechas de las pruebas objetivas parciales y globales, etc.). La Consejería de Educación de la Región de Murcia será la encargada de administrar y mantener la plataforma del aula virtual, pero la gestión del módulo formativo en la misma será llevada a cabo por el profesor.

Con respecto a la Comunicación podemos usar:

- <https://aulavirtual.murciaeduca.es/>. Aula virtual del módulo de “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos”, en la cual crearemos las diferentes tareas para que los alumnos las realicen y puedan subirlas (dentro del plazo establecido) una vez concluidas. Los alumnos se podrán comunicar entre sí y también con el profesor a través de los mensajes de dicha plataforma.
- El **correo electrónico** (Mozilla Thunderbird y/o Google Gmail) con los alumnos para que éstos manden los trabajos realizados en el aula o en casa, para consultar dudas con el profesor, transmitir cualquier tipo de información, etc. Se priorizará el uso del correo electrónico corporativo “@murciaeduca.es”.
- La **mensajería instantánea y videoconferencia** (Microsoft Skype y/o Google Hangouts) para posibles consultas online de alumnos que se encuentran en su domicilio habitual o en alguna biblioteca o centro de estudios habilitado con acceso a Internet.
- **Portales y plataformas** (Facebook y/o Twitter) para la creación de un portal relacionado con el módulo, a través del cual podamos establecer una comunicación entre el profesor y los alumnos a través de noticias de actualidad relacionadas con el módulo.
- **Grupo de trabajo** (Google Grupos) para la comunicación entre los alumnos del módulo y el intercambio de documentos. Los miembros del grupo pueden subir archivos (apuntes, trabajos, etc.) y compartirlos con los demás miembros. La creación y supervisión del grupo recaerá en el profesor.

9.2. Software específico del modulo profesional.

Hemos intentado que la mayor parte del software empleado en el módulo sea software libre.

Software libre (en inglés *free software*) es la denominación del software que respeta la libertad de los usuarios sobre su producto adquirido y, por tanto, una vez obtenido puede

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 28	

ser usado, copiado, estudiado, cambiado y redistribuido libremente. Suele estar disponible gratuitamente o al precio de costo de la distribución a través de otros medios; sin embargo, no es obligatorio que sea así y por lo tanto no hay que asociar software libre a software gratuito (denominado usualmente *freeware*), ya que, conservando su carácter de libre, puede ser distribuido comercialmente (software comercial). En nuestro caso, todo el software libre del que disponemos ha sido adquirido gratuitamente desde la página web del fabricante y/o desarrollador.

Además, también disponemos de algunos programas y aplicaciones con licencia comercial o educativa/didáctica. En el caso de que los costos de las licencias sean muy elevados también podemos optar por las versiones de prueba y demostración (demos) siempre y cuando tengan funcionalidad total y sólo estén limitadas en el tiempo.

Dispondremos, por tanto, del siguiente software en nuestro módulo formativo:

Software libre y/o gratuito:

- Sistema operativo Ubuntu Avatar v11.0 con máquinas virtuales: Windows 10 (32 bits) con licencia educativa proporcionada por la Consejería de Educación, Ubuntu v16.04 LTS (64 bits).
- Sistemas operativos: Linux Ubuntu Server (64 bits), Linux Ubuntu Desktop (64 bits). · Máquinas virtuales: Oracle Java SE Runtime Environment (64 bits), Oracle VirtualBox · Compresor/descompresor de datos 7-Zip (64 bits). · Lector de documentos Adobe Acrobat Reader DC.
- Suite ofimática LibreOffice.
- Reproductor de imagen digital FastStone Image Viewer .
- Reproductor de audio y video digital VideoLAN VLC (64 bits).
- Editor de imagen digital GIMP.
- Editor de audio digital Audacity.
- Editor de video digital VirtualDub (64 bits).
- Navegadores web: Mozilla Firefox Browser (64 bits), Google Chrome (64 bits).
- Gestores de correo electrónico: Mozilla Thunderbird, Google Gmail.
- Gestores de mensajería instantánea y videoconferencia: Microsoft Skype, Google Hangouts.
- Sistemas de gestión de contenidos web: Google Blogger, WordPress Gratis.
- Simulador de redes Cisco Packet Tracer.

Software con licencia:

- Sistema operativo Microsoft Windows (64 bits) con licencia educativa proporcionada por la Consejería de Educación.

10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Las medidas de atención a la diversidad serán más difíciles de llevar a cabo en los ciclos formativos de Formación Profesional Básica que en los ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior debido a las características del alumnado.

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 29	

10.1. Aspectos generales sobre alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo.

En el **Decreto 359/2009**, de 30 de octubre, se establece y regula la **respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia**. Está formado por **nueve capítulos**, relativos a los principios y fines de la atención a la diversidad del alumnado, las medidas de atención a la diversidad orientadas a las necesidades educativas concretas del alumnado, la respuesta educativa al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, la compensación de las desigualdades en educación, los centros de educación especial, la orientación educativa, la regulación de los recursos personales y materiales de los centros sostenidos con fondos públicos, los cauces de participación de las familias en los procesos educativos del alumnado con necesidades específicas de apoyo, y la evaluación del catálogo de medidas de atención a la diversidad reguladas en este Decreto.

Posteriormente, en la **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, se regula el **Plan de Atención a la Diversidad** de los centros escolares (públicos y privados concertados) **de la Región de Murcia**. Se estructura en **nueve artículos**, relativos al objeto y ámbito de aplicación de la norma, la finalidad e inclusión del Plan de Atención a la Diversidad en la Programación General Anual, el catálogo de actuaciones generales y medidas ordinarias y específicas de respuesta educativa a la diversidad del alumnado, así como la estructura del Plan, su proceso de elaboración y redacción, y por último, el seguimiento, evaluación y revisión del Plan de Atención a la Diversidad. Contiene una **disposición adicional**, sobre el tratamiento informático del Plan de Atención a la Diversidad, y un **anexo I**, a través del cual se facilita a los centros educativos la estructura que ha de poseer el Plan de Atención a la Diversidad planificando sus apartados conforme establece la norma.

Asimismo, en la **Resolución de 17 de diciembre de 2012**, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, se dictan **orientaciones para la atención educativa del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje**.

10.2. Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior.

El módulo formativo “Instalación y Mantenimiento de Redes para Transmisión de Datos” es de 2º curso, por lo que no le afecta este apartado.

10.3. Medidas de atención a la igualdad de oportunidades.

Si el **alumno se encuentra en régimen de hospitalización** o convalecencia en su domicilio, debemos proporcionarle una serie de supuestos, esquemas conceptuales, apuntes, lecturas, etc., a través del correo electrónico o del correo postal ordinario, y atenderle tutorías online mediante mensajería instantánea.

Si el **alumno procede de entornos desfavorecidos**. Si el factor es geográfico puede haber un sistema de transporte inexistente o deficiente, un cansancio o fatiga en el alumno por el tiempo de desplazamiento, y una señal de Internet nula o deficiente en la zona rural o campo. Como medida debemos ser flexibles en los plazos de entrega

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 30	

de los trabajos. Si el factor es social el alumno puede vivir en entornos sociales deprimidos dentro de barrios marginales periféricos con delincuencia, drogadicción, prostitución, etc. Como medida debemos detectar el problema, controlar el absentismo escolar y solicitar la ayuda del departamento didáctico del centro escolar y de trabajadores sociales.

Si el **alumno compatibiliza el trabajo y el estudio**, debemos ser flexibles en cierta medida y de manera puntual para que el alumno no abuse del escudo laboral en su favor.

Podemos encontrar **otras situaciones** como, por ejemplo, alumnos bajo tutela judicial, alumnos que presentan un riesgo de abandono escolar, absentismos, etc. En cualquier caso, debemos intentar ayudar al alumno y facilitar su integración y convivencia escolar a través de las personas y medios necesarios, en la medida de lo posible.

10.4. Atención a alumnos extranjeros.

Al no ser una enseñanza obligatoria los alumnos extranjeros deben saber hablar español. No obstante, debemos permitirles disponer y usar un diccionario para hacer las traducciones oportunas y evitar los giros lingüísticos, los tecnicismos, etc., en los materiales y recursos didácticos.

10.5. Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales.

Ante alumnos con altas capacidades intelectuales debemos proponerles actividades de ampliación, trabajos de investigación y cualquier otra actividad o tarea relacionada con los contenidos del módulo que despierte su interés y les mantenga motivados.

10.6. Atención a alumnos con necesidades educativas especiales.

En este apartado se contemplan aquellos alumnos con problemas de aprendizaje que pueden o no tener discapacidades. Por tanto, debemos establecer las adaptaciones curriculares necesarias.

En el **Decreto 359/2009**, de 30 de octubre, se establece y regula la **respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia**.

Posteriormente, en la **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, se regula el **Plan de Atención a la Diversidad** de los centros escolares (públicos y privados concertados) **de la Región de Murcia**.

Asimismo, en la **Resolución de 17 de diciembre de 2012**, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, se dictan **orientaciones para la atención educativa del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje**.

Podemos clasificar las adaptaciones de distinta manera, en función del criterio que utilicemos para ello. Si tenemos en cuenta los elementos modificados, hablamos de dos tipos: adaptaciones de acceso al currículo y adaptaciones curriculares propiamente dichas:

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 31	

· **Adaptaciones de acceso al currículo:** Son aquellas que facilitan la puesta en práctica del currículo. Se refieren a los espacios, los materiales, los sistemas de comunicación y a los profesionales. Por ejemplo, un alumno que presenta una determinada discapacidad física debería estudiar el ciclo formativo de “Desarrollo de Aplicaciones Web” (D.A.W.) en lugar de “Administración de Sistemas Informáticos en Red” (A.S.I.R.), un alumno con cierta deficiencia visual dispondría de aplicaciones que agranden la pantalla, etc.

· **Adaptaciones curriculares propiamente dichas:** Son aquellas que se realizan en los diferentes elementos curriculares, y se derivan de la respuesta a los interrogantes qué, cómo y cuándo enseñar y evaluar. Este tipo se divide a su vez en dos:

- o **Adaptaciones curriculares significativas:** Modificaciones en elementos de la programación que afectan a los aprendizajes esenciales de las distintas áreas curriculares. Nos estamos refiriendo a los objetivos, contenidos y criterios de evaluación, y en relación a ellos, a la temporalización, priorización, introducción o eliminación de los mismos. Por tanto, estas adaptaciones modifican los elementos prescriptivos del currículo (objetivos, contenidos, evaluación). En la práctica, en los ciclos formativos serían muy difíciles de llevar a cabo analizando el caso concreto. En Murcia son conocidas como Apoyos Específicos.
- o **Adaptaciones curriculares no significativas:** Modificaciones en algunos elementos de la programación diseñada para todos los alumnos, pero que no afectan a las enseñanzas básicas del currículo oficial. Nos referimos a la metodología y a las actividades de enseñanza y aprendizaje. Por tanto, estas adaptaciones no comprometen los elementos del currículo (objetivos, contenidos, evaluación). Son trabajos metodológicos a través de refuerzos educativos. En Murcia son conocidas como Apoyos Ordinarios.

11. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Las actividades que realizarán los alumnos en los centros de trabajo están relacionadas con los contenidos de esta Programación Didáctica.

12. ACCIÓN TUTORIAL.

Se recoge en la programación la acción tutorial que se presenta aparte, al margen de esta programación.

El profesor tutora tiene 8 horas lectivas semanales con estos alumnos, por tanto, cualquier problema que surja en el día a día se solventa al momento, si bien se les pregunta a menudo a todos por la marcha de las clases y la relación con el resto de profesores y alumnos para detectar posibles conflictos.

Dado que estos alumnos no tienen ninguna hora destinada a Educación Física, se pretende estar en contacto con el departamento de EF para organizar eventualmente

	2º FP BÁSICA Módulo	PROFESIONAL BÁSICO EN INFORMÁTICA DE OFICINA			
		INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REDES PARA TRANSMISIÓN DE DATOS			
PROGRAMACIÓN	IMRTD	Edición: 1	Fecha: 24/10/2025	Página 32	

alguna actividad física que sea del gusto de los alumnos, siempre como recompensa del buen comportamiento.

En cualquier caso, siempre se desarrollarán las actividades programadas en el plan de tutoría mencionado y las propuestas por el departamento de orientación que ellos consideren beneficiosas para nuestro grupo de alumnos. Nos focalizaremos, por tratarse de segundo curso, en las salidas profesionales y formativas que puedan seguir a sus estudios: ciclos de grado medio y superior, itinerarios formativos, cursos de ayuntamientos, SEF y FREMM, inserción laboral, búsqueda de empleo, cartas de recomendación y curriculum y preparación de entrevistas de trabajo fundamentalmente.

Asimismo, se continuará la labor realizada en primero de transmitir los valores del esfuerzo, trabajo, empatía, respeto, civismo, educación y responsabilidad social a los alumnos para que puedan tener una correcta inserción en la vida laboral adulta.

El contacto con los alumnos se realizará a través del Aula Virtual y del correo corporativo destinado a ello.

Durante todo el tiempo, como tutor se pretende conseguir una comunicación más fluida con todos los alumnos, y a fomentar el esfuerzo y la motivación en todos los módulos.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

Programación Docente del Departamento de Tecnología

Curso 2025-2026

I.E.S. “Las Salinas del Mar Menor”

“CIENCIAS APLICADAS II: Matemáticas y Ciencias aplicadas”

Título: Profesional Básico en Informática de Oficina

Nivel: Formación Profesional Grado Básica Curso: Segundo

Horas semanales: 4

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

ÍNDICE

1. MARCO LEGAL.....	3
2. OBJETIVOS.....	4
2.1 <i>Objetivos generales</i>	4
2.2 <i>Objetivos relacionados con los elementos comunes del currículo</i>	6
3. CONTENIDOS.....	7
3.1 <i>Contenidos del módulo</i>	7
3.2 <i>Contenidos relacionados con los elementos comunes del currículo</i>	10
4. TEMPORALIZACIÓN.....	11
5. METODOLOGÍA.....	12
5.1 <i>Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional</i>	12
5.2 <i>Estrategias de enseñanza y aprendizaje</i>	13
5.3 <i>Actividades</i>	14
5.4 <i>Medidas para fomentar el hábito por la lectura y la expresión en público</i>	15
5.5 <i>Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes</i>	16
5.6 <i>Apoyos ordinarios del profesorado</i>	16
6. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.....	16
7. EVALUACIÓN.....	17
7.1 <i>Características generales del proceso de evaluación</i>	17
7.2 <i>Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación</i>	17
7.3 <i>Instrumentos y procedimientos de calificación</i>	22
7.4 <i>Criterios de evaluación</i>	23
7.5 <i>Recuperación de evaluaciones</i>	24
7.6 <i>Características de la prueba extraordinaria</i>	25
7.7 <i>Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en su caso</i>	25
7.8 <i>Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente</i>	26
8. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.....	27
9. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.....	27
10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	27
10.1 <i>Aspectos generales sobre el grupo</i>	27
10.2 <i>Medidas de atención a la diversidad a nivel de grupo</i>	28
10.3 <i>Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior</i>	29
10.4 <i>Medidas de atención a la igualdad de oportunidades</i>	29
10.5 <i>Atención a alumnos extranjeros</i>	30
10.6 <i>Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales</i>	30
10.7 <i>Atención a alumnos con necesidades educativas especiales</i>	30
11. RESTO DE LA PROGRAMACIÓN.....	31
11.1 <i>Contribución de las TIC al desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje</i>	31
11.2 <i>Plan de Recuperación de Materias Pendientes de CIENCIAS APLICADAS I</i>	31

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

1. MARCO LEGAL.

El módulo de “Ciencias Aplicadas II” forma parte del segundo curso del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, cuya programación docente está desarrollada en base a la siguiente normativa:

- **Decreto 359/2009**, de 30 octubre, por el que se establece y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el Plan de Atención a la Diversidad de los Centros Públicos y Centros Privados Concertados de la Región de Murcia.
- **Resolución de 3 de septiembre de 2012** de la Dirección General de Formación Profesional y Educación de Personas Adultas, por la que se dictan instrucciones sobre ordenación académica en las enseñanzas correspondientes a Ciclos Formativos de Formación Profesional en los centros de la Región de Murcia.
- **Resolución de 17 de diciembre de 2012**, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, por la que se dictan orientaciones para la atención educativa del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.
- **Real Decreto 356/2014**, de 16 de mayo, por el que se establece el Título Profesional Básico en Informática de Oficina y se fijan sus enseñanzas mínimas, entre otros seis Títulos más.
- **Decreto 12/2015**, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título Profesional Básico en Informática de Oficina, entre otros doce ciclos formativos más, en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Circular de 19 de febrero de 2016** de la Dirección General de Calidad Educativa y Formación Profesional por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Región de Murcia.
- **Decreto 158/2023**, de 25 de mayo, por el que se modifica el Decreto 12/2015, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la formación profesional básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Resolución de 28 de julio de 2025**, de la Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación y organización de los ciclos formativos de grado básico en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del sistema de formación profesional.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- **Resolución de 24 de julio de 2025**, de la Dirección General de Recursos Humanos, Planificación Educativa e Innovación, Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras, Dirección General de Atención a la Diversidad y Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente de la Consejería de Educación y Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones de comienzo del curso 2025-2026 para los centros docentes que imparten Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivos generales

Conforme al **apartado 3.1** correspondiente al **Anexo VII del Real Decreto 356/2014**, los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes.

- a) Instalar aplicaciones informáticas, integrándolas en el sistema operativo y red de la oficina, para su uso en red en el tratamiento e impresión de datos, textos y presentaciones y su posterior archivado.
- b) Utilizar las aplicaciones informáticas para tratamiento de texto y hojas de cálculo aplicando procedimientos de escritura al tacto con exactitud y rapidez, utilizando un sistema de grabación seguro.
- c) Desarrollar actividades de registro y encuadernación de documentos.
- d) Ensamblar y conectar componentes y periféricos utilizando las herramientas adecuadas, aplicando procedimientos y normas, para montar sistemas microinformáticos y redes e interpretando y aplicando las instrucciones de catálogos de fabricantes de equipos y sistemas.
- e) Sustituir y ajustar componentes físicos y lógicos para mantener sistemas microinformáticos y redes locales, aplicando técnicas de localización de averías sencillas en los sistemas y equipos informáticos siguiendo pautas establecidas para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- f) Identificar y aplicar técnicas de verificación en el montaje y el mantenimiento siguiendo pautas establecidas para realizar comprobaciones rutinarias.
- g) Ubicar y fijar canalizaciones y demás elementos de una red local cableada, inalámbrica o mixta, aplicando procedimientos de montaje y protocolos de calidad y seguridad, para instalar y configurar redes locales.
- h) Aplicar técnicas de preparado, conformado y guiado de cables, preparando los espacios y manejando equipos y herramientas para tender el cableado en redes de datos.
- i) Reconocer las herramientas del sistema operativo y periféricos manejándolas para realizar configuraciones y resolver problemas de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- j) Elaborar y modificar informes sencillos y fichas de trabajo para manejar aplicaciones ofimáticas de procesadores de texto.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

2.2 Objetivos relacionados con los elementos comunes del currículo.

Procedemos a continuación a definir los objetivos relacionados con la Educación en Valores, las TIC y los Riesgos Laborales.

Con respecto a la **Educación en Valores (EV)**:

- 1) Concienciar a los alumnos en el acceso reservado y la protección de los datos confidenciales de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.
- 2) Habituarse a los alumnos al uso del software legal, el software libre y las demos, en contra de la piratería informática.
- 3) Propiciar a los alumnos una compra útil y hábitos saludables de consumo, acorde a las necesidades reales y el presupuesto disponible.
- 4) Familiarizar a los alumnos en el reciclaje de los materiales obsoletos en los sitios especiales destinados específicamente para tal menester.
- 5) Fomentar a los alumnos el uso de cartuchos de tinta y tóneres reciclados.
- 6) Crear hábitos en los alumnos sobre el uso sistemático del correo electrónico y de documentos en formato electrónico para evitar el consumo de papel.

Con respecto a las **TIC**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la búsqueda de información por su propia cuenta a través de Internet mediante navegadores y buscadores web.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- 2) Familiarizar a los alumnos en las técnicas de filtrado de información de los buscadores web, descartando la que no sea útil.
- 3) Crear hábitos en los alumnos sobre el uso del correo electrónico, las conversaciones online y las videoconferencias, como medios de comunicación.
- 4) Habituarse a los alumnos al uso de un grupo de correo, relacionado con el módulo programado, para comunicarse entre ellos y compartir documentos en formato electrónico.
- 5) Fomentar en los alumnos la realización de sus trabajos en formato electrónico y su envío al aula virtual y/o correo electrónico del profesor.
- 6) Propiciar en los alumnos el uso de un foro de discusión, relacionado con el módulo programado.

Con respecto a los **Riesgos Laborales (RL)**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la realización de una serie de ejercicios físicos recomendados para evitar la actividad sedentaria.
- 2) Familiarizar a los alumnos en la adopción de una postura corporal adecuada a la hora de sentarse y el uso de un mobiliario ergonómico para evitar posibles lesiones y dolores cervicales y/o lumbares.
- 3) Habituarse a los alumnos al uso de dispositivos señaladores de mano (ratón, etc.) ergonómicos para evitar el síndrome del túnel carpiano.
- 4) Fomentar en los alumnos la realización de pequeños descansos ante la exposición prolongada delante del monitor para evitar un cansancio visual y una posible pérdida de agudeza visual.

3. CONTENIDOS

3.1 Contenidos del módulo

Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas:

- Transformación de expresiones algebraicas.
- Obtención de valores numéricos en fórmulas.
- Polinomios: raíces y factorización.
- Resolución algebraica y gráfica de ecuaciones de primer y segundo grado.
- Resolución de sistemas sencillos.

Resolución de problemas sencillos:

- El método científico.
- Fases del método científico.
- Aplicación del método científico a situaciones sencillas.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

Realización de medidas en figuras geométricas:

- Puntos y rectas.
- Rectas secantes y paralelas.
- Polígonos: descripción de sus elementos y clasificación.
- Ángulo: medida.
- Semejanza de triángulos.
- Circunferencia y sus elementos: cálculo de la longitud.

Interpretación de gráficos:

- Interpretación de un fenómeno descrito mediante un enunciado, tabla, gráfica o expresión analítica.
- Funciones lineales. Funciones cuadráticas.
- Estadística y cálculo de probabilidad.
- Uso de aplicaciones informáticas para la representación, simulación y análisis de la gráfica de una función.

Aplicación de técnicas físicas o químicas:

- Material básico en el laboratorio.
- Normas de trabajo en el laboratorio.
- Normas para realizar informes del trabajo en el laboratorio.
- Medida de magnitudes fundamentales.
- Reconocimiento de biomoléculas orgánicas e inorgánicas.
- Microscopio óptico y lupa binocular. Fundamentos ópticos de los mismos y manejo. Utilización.

Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas:

- Reacción química.
- Condiciones de producción de las reacciones químicas: Intervención de energía.
- Reacciones químicas en distintos ámbitos de la vida cotidiana.
- Reacciones químicas básicas.

Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear:

- Origen de la energía nuclear.
- Tipos de procesos para la obtención y uso de la energía nuclear.
- Gestión de los residuos radiactivos provenientes de las centrales nucleares.

Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra:

•

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Agentes geológicos externos.
- Relieve y paisaje.
- Factores que influyen en el relieve y en el paisaje.
- Acción de los agentes geológicos externos: meteorización, erosión, transporte y sedimentación.
- Identificación de los resultados de la acción de los agentes geológicos.

Categorización de contaminantes principales:

- Contaminación.
- Contaminación atmosférica; causas y efectos.
- La lluvia ácida.
- El efecto invernadero.
- La destrucción de la capa de ozono.

Identificación de contaminantes del agua:

- El agua: factor esencial para la vida en el planeta.
- Contaminación del agua: causas, elementos causantes.
- Tratamientos de potabilización
- Depuración de aguas residuales.
- Métodos de almacenamiento del agua proveniente de los deshielos, descargas fluviales y lluvia.

Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible:

- Concepto y aplicaciones del desarrollo sostenible.
- Factores que inciden sobre la conservación del medio ambiente.

Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos:

- Clasificación de los movimientos según su trayectoria.
- Velocidad y aceleración. Unidades.
- Magnitudes escalares y vectoriales.
- Movimiento rectilíneo uniforme características. Interpretación gráfica.
- Fuerza: Resultado de una interacción.
- Representación de fuerzas aplicadas a un sólido en situaciones habituales. Resultante.

Producción y utilización de la energía eléctrica.

- Electricidad y desarrollo tecnológico.
- Materia y electricidad.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Magnitudes básicas manejadas en el consumo de electricidad: energía y potencia. Aplicaciones en el entorno del alumno.
- Hábitos de consumo y ahorro de electricidad.
- Sistemas de producción de energía eléctrica.
- Transporte y distribución de la energía eléctrica. Etapas.

Identifica componentes de circuitos básicos.

- Elementos de un circuito eléctrico.
- Componentes básicos de un circuito eléctrico.

Magnitudes eléctricas básicas.

3.2 Contenidos relacionados con los elementos comunes del currículo.

Con respecto a la **Educación en Valores (EV)**:

- 1) Uso del software legal, el software libre y las demos, en contra de la piratería informática.
- 2) Uso sistemático del correo electrónico y de documentos en formato electrónico para evitar el consumo de papel.
- 3) Conciencia del acceso reservado y la protección de los datos confidenciales de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.
- 4) Sensibilización por una compra útil y hábitos saludables de consumo, acorde a las necesidades reales y el presupuesto disponible.
- 5) Habitarse al reciclaje de los materiales obsoletos en los sitios especiales destinados específicamente para tal menester.
- 6) Sensibilización por el uso de cartuchos de tinta y tóneres.

Con respecto a las **TIC**:

- 1) Búsqueda de información por cuenta propia a través de Internet mediante navegadores y buscadores web.
- 2) Uso del correo electrónico, las conversaciones *online* y las videoconferencias, como medios de comunicación.
- 3) Uso de un grupo de correo, relacionado con el módulo programado, para la comunicación y distribución de documentos en formato electrónico.
- 4) Realización de los trabajos en formato electrónico y su envío al aula virtual y/o correo electrónico del profesor.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

5) Habituar a las técnicas de filtrado de información de los buscadores web, descartando la que no sea útil.

6) Habituar al uso de un foro de discusión, relacionado con el módulo programado.

Con respecto a los **Riesgos Laborales (RL)**:

1) Adopción de una postura corporal adecuada a la hora de sentarse y el uso de un mobiliario ergonómico para evitar posibles lesiones y dolores cervicales y/o lumbares.

2) Realización de pequeños descansos ante la exposición prolongada delante del monitor para evitar un cansancio visual y una posible pérdida de agudeza visual.

3) Conciencia de la realización de una serie de ejercicios físicos recomendados para evitar la actividad sedentaria.

4) Habituar al uso de dispositivos señaladores de mano (ratón, etc.) ergonómicos para evitar el síndrome del túnel carpiano.

4. TEMPORALIZACIÓN

El ámbito de “Ciencias Aplicadas II” tiene una asignación horaria semanal de **5 horas semanales**, repartidas de la siguiente manera: 2 horas para la materia de Ciencias Aplicadas, 2 horas para la materia de Matemáticas aplicadas y 1 hora para la materia de Educación físico-deportiva.

Estas horas serán distribuidas en la siguiente tabla conforme a sus Unidades de Trabajo.

UNIDAD DE TRABAJO	MATERIA	TRIMESTRE
UT1.- Números	Matemáticas aplicadas	1º
UT2.- Expresiones algebraicas	Matemáticas aplicadas	1º
UT3.- Ecuaciones y sistemas de ecuaciones	Matemáticas aplicadas	1º
UT4.- Funciones	Matemáticas aplicadas	1º
UT5.- Movimiento de los cuerpos	Ciencias aplicadas	1º
UT6.- Fuerzas	Ciencias aplicadas	1º
UT7.- Geometría del plano I	Matemáticas aplicadas	2º
UT8.- Geometría del plano II	Matemáticas aplicadas	2º

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

UT9.- Geometría del espacio	Matemáticas aplicadas	2º
UT10.- Electricidad	Ciencias aplicadas	1º
UT11.- La materia y sus cambios	Ciencias aplicadas	1º
UT12.- Tipos de reacciones químicas	Ciencias aplicadas	2º
UT13.- Estadística y probabilidad	Matemáticas aplicadas	2º
UT14.- Atmósfera e hidrosfera. Contaminación	Ciencias aplicadas	2º
UT15.- Geosfera: fenómenos geológicos	Ciencias aplicadas	2º
UT16.- Ecosistemas: desarrollo sostenible	Ciencias aplicadas	2º

5. METODOLOGÍA

5.1 Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional.

La metodología a utilizar según se recoge en el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo estará orientada a promover en los alumnos:

- Su **participación** en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante la metodología activa se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personales, de creciente importancia en el mundo profesional. Con este enfoque metodológico activo se evitará la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteados, que quitan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio. De forma que cuando se integren profesionalmente, sepan intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas. Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor actuará como guía y mediador para facilitar la construcción de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. También se contribuirá a que el alumnado descubra su capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos **hábitos de trabajo**.

- El desarrollo de la capacidad para **aprender por sí mismos**, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad para **trabajar en equipo**, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos establecidos.

5.2 Estrategias de enseñanza y aprendizaje.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje significativo de los contenidos se han tenido en cuenta las siguientes orientaciones.

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que, utilizando los pasos del razonamiento científico, básicamente la observación y la experimentación los alumnos aprendan a interpretar fenómenos naturales.

Del mismo modo puedan afianzar y aplicar hábitos saludables en todos los aspectos de su vida cotidiana.

Igualmente, se les forma para que utilicen el lenguaje operacional de las matemáticas en la resolución de problemas de distinta índole, aplicados a cualquier situación, ya sea en su vida cotidiana como en su vida laboral.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra a ciencias como las matemáticas, física y química, biología y geología se enfocará a los conceptos principales y principios de las ciencias, involucrando a los estudiantes en la solución de problemas y otras tareas significativas, y les permita trabajar de manera autónoma para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por ellos mismos.

La formación del ámbito se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo k), l), m), n) y ñ) y las competencias profesionales, personales y sociales j), k), l) y m) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y las competencias q), r), s), t), u), v) y w) que se incluirán en este módulo profesional, de forma coordinada, con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La resolución de problemas, tanto en el ámbito científico como cotidiano.
- La interpretación de gráficos y curvas.
- La aplicación cuando proceda del método científico.
- La valoración del medio ambiente y la influencia de los contaminantes.
- Las características de la energía nuclear.
- La aplicación de procedimientos físicos y químicos elementales.
- La realización de ejercicios de expresión oral.
- La representación de fuerzas.

Partiendo de que las actividades productivas o de creación de servicios requieren de la acción, es decir, del **saber hacer**, los aprendizajes se han articulado fundamentalmente en torno a los procedimientos y tomando como referencia las capacidades profesionales asociadas al

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

módulo. Además del saber hacer, tiene una importancia cada vez más creciente en el mundo productivo el dominio del **saber estar**, por ello se han revisado los Objetivos Generales del ciclo, así como el perfil profesional.

Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de enseñanza y aprendizaje del módulo profesional.

Se han planificado con mucho cuidado las actividades del proceso de enseñanza-aprendizaje de cada Unidad de Trabajo, teniendo en cuenta: las capacidades que debe construir el alumnado y los contenidos que de ellas se derivan, las capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales previas detectadas en el alumnado y relacionadas con las capacidades del currículo, los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno, y el tiempo disponible.

Generalmente en cada Unidad de Trabajo se comenzará con teoría y se pasará a la práctica en cualquier momento del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Para promover la adquisición, por parte del alumnado, de una visión global y coordinada de los procesos a los que está vinculada la competencia profesional del título, se realizarán **actividades de carácter interdisciplinar** para todos los módulos del ciclo formativo.

El perfil profesional al que está asociado el currículo implica el desarrollo de los servicios necesarios en la “Informática de Oficina”, con capacidad de realización de acciones de contenido politécnico y polifuncional de forma autónoma o subordinada, utilizando instrumentos y técnicas que le son inherentes, de acuerdo con directrices y métodos establecidos. Por ello, las **actividades de aprendizaje** que desarrollen **simularán ambientes reales**.

Cuando se estime oportuno propiciaremos **el debate y la intervención oral** del alumno, a través de un debate entre el grupo de alumnos, de tal forma que estos podrán reflexionar sobre la importancia de lo que se haya tratado.

5.3 Actividades.

Podemos disponer de varios TIPOS DE ACTIVIDADES en el módulo formativo:

- **Introducción-Motivación.** Deben ser originales, que llamen la atención del alumno. Se pueden trabajar en el aula y también fuera. Se deben plantear siempre al inicio de cada Unidad de Trabajo.
- **Desarrollo.**
 - **Descubrimiento dirigido.** Actividad tutelada por el profesor incluso las efectuadas fuera del ámbito escolar. Tienen un carácter muy repetitivo.
 - **Comprobativas.** Consisten en dar a los alumnos ejercicios y las soluciones, sólo se explicarán aquellos ejercicios que los alumnos no sepan resolver. Debemos hacer también un cuestionario tipo test al final de cada Unidad de Trabajo para saber si los alumnos han entendido los contenidos fundamentales de esa unidad.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- **Consolidación.** Actividades repetidas sistemáticamente con pequeñas incorporaciones nuevas para que el alumno aprenda algo nuevo con respecto a la actividad anterior.
- **Investigación.** El alumno a través de ciertos recursos (libros, Internet, etc.) concluye una hipótesis.
- **Proyecto.** Similar a la investigación, pero de mayor envergadura.
- **Comunicación de resultados.** Cuando el alumno finalice una investigación o proyecto explica ante la clase los resultados obtenidos.
- **Refuerzo.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen trabajar fuera del ámbito de clase.
- **Ampliación.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen trabajar fuera del ámbito de clase. Se destinan a aquellos alumnos que no necesitan las actividades de refuerzo. No tienen un carácter penalizador, aunque los alumnos que sí las alcancen o superen obtendrán una buena nota.
- **Evaluación.** Son las pruebas objetivas.
- **Recuperación.** Son en cierta forma actividades de refuerzo pero que se realizan después de una evaluación previa.
- **Interdisciplinarios.** Aquellas actividades que se encuentran en colaboración con otros módulos o profesores.
- **Complementarias y extraescolares.** Se consideran actividades complementarias las organizadas durante el horario escolar por los Institutos, de acuerdo con su Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, espacio o recursos que utilizan. Se consideran actividades extraescolares las encaminadas a potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las actividades extraescolares se realizarán fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado y buscarán la implicación activa de toda la comunidad educativa.

5.4 Medidas para fomentar el hábito por la lectura y la expresión en público.

Puesto que el módulo de “Ciencias Aplicadas II” se encuentra ubicado en el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título de Profesional Básico en Informática de Oficina, debemos dar continuidad al proceso metodológico de promover el hábito por la lectura que se inicia en la E.S.O.

De este modo, el alumnado leerá el libro de texto de forma regular para practicar la lectura. También leerá en páginas Web de Internet con el objeto de fomentar el hábito por la lectura.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

5.5 Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes.

El **Real Decreto 356/2014**, en el **apartado 4** de su **Anexo VII**, recoge los espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo. El **Decreto 12/2015**, en el **apartado c** de su **Anexo XIII**, regula los espacios y equipamientos.

La disposición de los alumnos para cualquier explicación teórico/práctica por parte del profesor, y en la medida de lo posible, será distribuyendo las mesas y sillas en forma de U, con el propósito de que se involucren lo máximo posible y participen de forma activa. De no ser factible, adaptaremos la clásica distribución en forma de filas/columnas. Para la resolución de ejercicios teóricos/prácticos agruparemos a los alumnos en grupos, cuyo número de alumnos dependerá de la complejidad y/o tipo de dichos ejercicios.

Para la parte práctica de las Unidades de Trabajo se formarán grupos de 3 ó 4 alumnos (dependiendo del número total del alumnado), para fomentar el trabajo en equipo.

Para la realización de las pruebas objetivas de forma aislada.

A la hora de agrupar a los alumnos podemos atender a diferentes criterios de agrupación que no son excluyentes: distribución equitativa de sexos, niveles de motivación o nivel de rendimiento escolar, equipamientos personales (por ejemplo, que algún alumno del grupo tenga conexión a Internet en su domicilio) y distribución geográfica.

5.6 Apoyos ordinarios del profesorado.

Debido al carácter curricular del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, el módulo de “Ciencias Aplicadas II” no dispone de ningún apoyo externo de otro profesor del Departamento de Tecnología; siendo el profesor del módulo el encargado de todo el proceso de enseñanza y aprendizaje.

En el caso de que todos los alumnos hayan superado el módulo y se encuentren realizando la FCT el profesor podrá completar su horario con las siguientes tareas (**Circular de 19 de febrero de 2016, apartado 4, punto 5**): apoyo al tutor de la FCT, actividades lectivas de profundización con alumnos, otras actividades de interés relacionadas con el funcionamiento de las enseñanzas vinculadas al Departamento de Tecnología a propuesta del Jefe del mismo, otras actividades asignadas por la Dirección del Centro.

6. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

En este ámbito vamos a disponer de los siguientes materiales y recursos didácticos:

- Libro de texto. Luis Llanos Vaca y Beatriz Moraleda Luna: *Ciencias Aplicadas II*, Editex, ISBN 978-84-1134-521-7.
- Un equipo informático multimedia para cada alumno y el profesor en el aula Plumier, con acceso a Internet de Banda Ancha.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Una Pantalla Digital Interactiva (PDI) en el aula.

7. EVALUACIÓN

7.1 Características generales del proceso de evaluación.

La **evaluación** es **continua** en base a la superación de los Criterios de Evaluación posteriormente mencionados. Por tanto, requiere la asistencia regular a clase por parte del alumno.

El **porcentaje de faltas de asistencia**, justificadas e injustificadas, que acarreen la pérdida de la evaluación continua será del **30%** de las horas de la materia. Por tanto, se puede producir una pérdida de evaluación continua parcial (de una evaluación) o total (del curso entero).

7.2 Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación.

Para comprobar la adquisición de las habilidades expuestas en el apartado 3.1 (Resultados de Aprendizaje), se establecen los siguientes Criterios de Evaluación, recogidos en el **apartado 3.3** correspondiente al **Anexo VII del Real Decreto 356/2014**:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Resuelve situaciones cotidianas aplicando los métodos de resolución de ecuaciones y sistemas y valorando la precisión, simplicidad y utilidad del lenguaje algebraico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado identidades notables en las operaciones con polinomios
- b) Se han obtenido valores numéricos a partir de una expresión algebraica.
- c) Se han resuelto ecuaciones de primer y segundo grado sencillas de modo algebraico y gráfico.
- d) Se han resuelto problemas cotidianos y de otras áreas de conocimiento mediante ecuaciones y sistemas.
- e) Se ha valorado la precisión, simplicidad y utilidad del lenguaje algebraico para representar situaciones planteadas en la vida real.

2. Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastado y aplicando las fases del método científico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han planteado hipótesis sencillas, a partir de observaciones directas o indirectas recopiladas por distintos medios.
- b) Se han analizado las diversas hipótesis y se ha emitido una primera aproximación a su explicación.
- c) Se han planificado métodos y procedimientos experimentales sencillos de diversa índole para refutar o no su hipótesis.
- d) Se ha trabajado en equipo en el planteamiento de la solución.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- e) Se han recopilado los resultados de los ensayos de verificación y plasmado en un documento de forma coherente.
- f) Se ha defendido el resultado con argumentaciones y pruebas las verificaciones o refutaciones de las hipótesis emitidas.

3. Realiza medidas directas e indirectas de figuras geométricas presentes en contextos reales, utilizando los instrumentos, las fórmulas y las técnicas necesarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado instrumentos apropiados para medir ángulos, longitudes, áreas y volúmenes de cuerpos y figuras geométricas interpretando las escalas de medida.
- b) Se han utilizado distintas estrategias (semejanzas, descomposición en figuras más sencillas, entre otros) para estimar o calcular medidas indirectas en el mundo físico.
- c) Se han utilizado las fórmulas para calcular perímetros, áreas y volúmenes y se han asignado las unidades correctas.
- d) Se ha trabajado en equipo en la obtención de medidas.
- e) Se han utilizado las TIC para representar distintas figuras.

4. Interpreta graficas de dos magnitudes calculando los parámetros significativos de las mismas y relacionándolo con funciones matemáticas elementales y los principales valores estadísticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha expresado la ecuación de la recta de diversas formas.
- b) Se ha representado gráficamente la función cuadrática aplicando métodos sencillos para su representación.
- c) Se ha representado gráficamente la función inversa.
- d) d) Se ha representado gráficamente la función exponencial.
- e) Se ha extraído información de gráficas que representen los distintos tipos de funciones asociadas a situaciones reales.
- f) Se ha utilizado el vocabulario adecuado para la descripción de situaciones relacionadas con el azar y la estadística.
- g) Se han elaborado e interpretado tablas y gráficos estadísticos.
- h) Se han analizado características de la distribución estadística obteniendo medidas de centralización y dispersión.
- i) Se han aplicado las propiedades de los sucesos y la probabilidad.
- j) Se han resuelto problemas cotidianos mediante cálculos de probabilidad sencillos.

5. Aplica técnicas físicas o químicas, utilizando el material necesario, para la realización de prácticas de laboratorio sencillas, midiendo las magnitudes implicadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad del material básico utilizado en un laboratorio.
- b) Se han identificado y medido magnitudes básicas, entre otras, masa, peso, volumen, densidad, temperatura.
- c) Se han identificado distintos tipos de biomoléculas presentes en materiales orgánicos.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- d) Se ha descrito la célula y tejidos animales y vegetales mediante su observación a través de instrumentos ópticos.
- e) Se han elaborado informes de ensayos en los que se incluye el procedimiento seguido, los resultados obtenidos y las conclusiones finales.

6. Reconoce las reacciones químicas que se producen en los procesos biológicos y en la industria argumentando su importancia en la vida cotidiana y describiendo los cambios que se producen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado reacciones químicas principales de la vida cotidiana, la naturaleza y la industria.
- b) Se han descrito las manifestaciones de reacciones químicas.
- c) Se han descrito los componentes principales de una reacción química y la intervención de la energía en la misma.
- d) Se han reconocido algunas reacciones químicas tipo, como combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntesis, aeróbica, anaeróbica.
- e) Se han identificado los componente y el proceso de reacciones químicas sencillas mediante ensayos de laboratorio.
- f) Se han elaborado informes utilizando las TIC sobre las industrias más relevantes: alimentarias, cosmética, reciclaje, describiendo de forma sencilla los procesos que tienen lugar en las mismas.

7. Identifica aspectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear describiendo los efectos de la contaminación generada en su aplicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado efectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear.
- b) Se ha diferenciado el proceso de fusión y fisión nuclear.
- c) Se han identificado algunos problemas sobre vertidos nucleares producto de catástrofes naturales o de mala gestión y mantenimiento de las centrales nucleares.
- d) Se ha argumentado sobre la problemática de los residuos nucleares.
- e) Se ha trabajado en equipo y utilizado las TIC.

8. Identifica los cambios que se producen en el planeta tierra argumentando sus causas y teniendo en cuenta las diferencias que existen entre relieve y paisaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los agentes geológicos externos y cual es su acción sobre el relieve.
- b) Se han diferenciado los tipos de meteorización e identificado sus consecuencias en el relieve.
- c) Se ha analizado el proceso de erosión, reconociendo los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.
- d) Se ha descrito el proceso de transporte discriminando los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- e) Se ha analizado el proceso de sedimentación discriminando los agentes geológicos externos que intervienen, las situaciones y las consecuencias en el relieve.

9. Categoriza los contaminantes atmosféricos principales identificando sus orígenes y relacionándolos con los efectos que producen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los fenómenos de la contaminación atmosférica y los principales agentes causantes de la misma.
- b) Se ha investigado sobre el fenómeno de la lluvia ácida, sus consecuencias inmediatas y futuras y como sería posible evitarla.
- c) Se ha descrito el efecto invernadero argumentando las causas que lo originan o contribuyen y las medidas para su minoración.
- d) Se ha descrito la problemática que ocasiona la pérdida paulatina de la capa de ozono, las consecuencias para la salud de las personas, el equilibrio de la hidrosfera y las poblaciones.

10. Identifica los contaminantes del agua relacionando su efecto en el medio ambiente con su tratamiento de depuración.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido y valorado el papel del agua en la existencia y supervivencia de la vida en el planeta.
- b) Se ha identificado el efecto nocivo que tienen para las poblaciones de seres vivos de la contaminación de los acuíferos.
- c) Se han identificado posibles contaminantes en muestras de agua de distinto origen planificando y realizando ensayos de laboratorio.
- d) Se ha analizado los efectos producidos por la contaminación del agua y el uso responsable de la misma.

11. Contribuye al equilibrio medioambiental analizando y argumentando las líneas básicas sobre el desarrollo sostenible y proponiendo acciones para su mejora y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado las implicaciones positivas de un desarrollo sostenible.
- b) Se han propuesto medidas elementales encaminadas a favorecer el desarrollo sostenible.
- c) Se han diseñado estrategias básicas para posibilitar el mantenimiento del medioambiente.
- d) Se ha trabajado en equipo en la identificación de los objetivos para la mejora del medioambiente.

12. Relaciona las fuerzas que aparecen en situaciones habituales con los efectos producidos teniendo en cuenta su contribución al movimiento o reposo de los objetos y las magnitudes puestas en juego.

Criterios de evaluación:

.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- a) Se han discriminado movimientos cotidianos en función de su trayectoria y de su celeridad.
- b) Se ha relacionado entre sí la distancia recorrida, la velocidad, el tiempo y la aceleración, expresándolas en unidades de uso habitual.
- c) Se han representado vectorialmente determinadas magnitudes como la velocidad y la aceleración.
- d) Se han relacionado los parámetros que definen el movimiento rectilíneo uniforme utilizando las expresiones gráficas y matemática.
- e) Se han realizado cálculos sencillos de velocidades en movimientos con aceleración constante.
- f) Se ha descrito la relación causa-efecto en distintas situaciones, para encontrar la relación entre Fuerzas y movimientos.
- g) Se han aplicado las leyes de Newton en situaciones de la vida cotidiana.

13. Identifica los aspectos básicos de la producción, transporte y utilización de la energía eléctrica y los factores que intervienen en su consumo, describiendo los cambios producidos y las magnitudes y valores característicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y manejado las magnitudes físicas básicas a tener en cuenta en el consumo de electricidad en la vida cotidiana.
- b) Se han analizado los hábitos de consumo y ahorro eléctrico y establecido líneas de mejora en los mismos.
- c) Se han clasificado las centrales eléctricas y descrito la transformación energética en las mismas.
- d) Se han analizado las ventajas y desventajas de las distintas centrales eléctricas.
- e) Se han descrito básicamente las etapas de la distribución de la energía eléctrica desde su génesis al usuario.
- f) Se trabajado en equipo en la recopilación de información sobre centrales eléctricas en España.

14. Identifica los componentes básicos de circuitos eléctricos sencillos, realizando medidas y determinando los valores de las magnitudes que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los elementos básicos de un circuito sencillo, relacionándolos con los existentes en su vida cotidiana.
- b) Se han puesto de manifiesto los factores de los que depende la resistencia de un conductor.
- c) Se han experimentado sobre circuitos elementales las variaciones de una magnitud básica en función de los cambios producidos en las otras.
- d) Se han realizado esquemas de circuitos eléctricos sencillos interpretando las distintas situaciones sobre los mismos.
- e) Se han descrito y ejemplarizado las variaciones producidas en las asociaciones: serie, paralelo y mixtas.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- f) Se han calculado magnitudes eléctricas elementales en su entorno habitual de consumo.

7.3 Instrumentos y procedimientos de calificación.

En la evaluación continua:

- Calificaremos acorde a los instrumentos de calificación y en los porcentajes que se muestran en la tabla siguiente:

Instrumento	Total
Cuaderno de clase y trabajos	50%
Pruebas escritas	50%
TOTAL	100%

Las pruebas escritas constarán de ejercicios con respuesta abierta, ejercicios con respuesta cerrada y/o resolución de supuestos prácticos. El cuaderno de clase y los trabajos engloban tanto el trabajo diario en clase reflejado en el cuaderno como los trabajos que se manden y se presenten de manera escrita.

- La **calificación de la evaluación** se calculará en base a los porcentajes anteriores. Es necesario obtener una nota mínima de 3 puntos (sobre 10) en cada instrumento para aprobar esa evaluación, si no, estará suspensa. La calificación de cada evaluación será numérica, entre uno y diez, sin decimales.
- Para superar las materias del ámbito el alumno deberá obtener una nota media igual o superior a 5 (sobre 10) en la media ponderada de los diferentes instrumentos de evaluación evaluados.
- La nota final de cada evaluación será un número entero resultado de redondear al alza o a la baja, según corresponda, la nota obtenida al sumar los apartados citados anteriormente.

En la pérdida de la evaluación continua:

- El único **instrumento/procedimiento de calificación** será una prueba escrita de recuperación, que evaluará los **criterios de evaluación** establecidos para la evaluación continua y determinará el 100% de la calificación obtenida en la recuperación.

En la convocatoria extraordinaria:

- Los instrumentos de calificación serán los trabajos de evaluación (50%) que se realicen y un examen escrito (50%) determinarán la **calificación de la evaluación**.
- La **calificación final de las materias del ámbito**, dependiendo si es una pérdida parcial o total, será la media ponderada de la calificación de las evaluaciones o la calificación obtenida en la evaluación final, respectivamente.

En ambos casos:

•

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Aquellos alumnos que no puedan realizar alguna prueba escrita o entregar algún trabajo en la fecha señalada por el profesor, deberán justificar suficientemente los motivos de dicha ausencia. Sólo se repetirá la prueba o se ampliará el plazo de entrega del trabajo con un justificante médico o cuando el profesor lo considere oportuno y la prueba se realizará el mismo día de la incorporación a clase.
- Si algún alumno fuera sorprendido copiando en una prueba escrita, se anularán las respuestas escritas hasta ese momento.
- La nota final de las materias del ámbito se obtiene como media de las evaluaciones realizadas, redondeándose adecuadamente al número entero que corresponda, siempre que hayan sido superadas positivamente. Para realizar la media se empleará la puntuación de cada evaluación con su parte decimal.

7.4 Criterios de evaluación.

La calificación de los trabajos del alumnado en este módulo se obtendrá por la ponderación de los instrumentos de evaluación. La nota de cada Criterio se obtiene con la media de los Indicadores de Evaluación asociados. Así pues, la calificación de cada una de las evaluaciones, de la evaluación final de abril y de la prueba extraordinaria de junio se obtendrá a partir de la siguiente tabla de ponderaciones:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)	E1	E2	Final	Extra
CE1. 1. Resuelve situaciones cotidianas aplicando los métodos de resolución de ecuaciones y sistemas y valorando la precisión, simplicidad y utilidad del lenguaje algebraico.	14,3	-	7,15	7,15
CE2. 2. Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastado y aplicando las fases del método científico.	14,3	-	7,15	7,15
CE3. 3. Realiza medidas directas e indirectas de figuras geométricas presentes en contextos reales, utilizando los instrumentos, las fórmulas y las técnicas necesarias.	14,3	-	7,15	7,15
CE4. 4. Interpreta gráficas de dos magnitudes calculando los parámetros significativos de las mismas y relacionándolo con funciones matemáticas elementales y los principales valores estadísticos.	14,3	-	7,15	7,15
CE5. 5. Aplica técnicas físicas o químicas, utilizando el material necesario, para la realización de prácticas de laboratorio sencillas, midiendo las magnitudes implicadas.	14,3	-	7,15	7,15

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

CE6. 6. Reconoce las reacciones químicas que se producen en los procesos biológicos y en la industria argumentando su importancia en la vida cotidiana y describiendo los cambios que se producen.	14,3	-	7,15	7,15
CE7. 7. Identifica aspectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear describiendo los efectos de la contaminación generada en su aplicación.	-	14,3		7,15
CE8. 8. Identifica los cambios que se producen en el planeta tierra argumentando sus causas y teniendo en cuenta las diferencias que existen entre relieve y paisaje.	-	14,3	7,15	7,15
CE9. 9. Categoriza los contaminantes atmosféricos principales identificando sus orígenes y relacionándolos con los efectos que producen.	-	14,3	7,15	7,15
CE10.10. Identifica los contaminantes del agua relacionando su efecto en el medio ambiente con su tratamiento de depuración.	-	14,3	7,15	7,15
CE11. 11. Contribuye al equilibrio medioambiental analizando y argumentando las líneas básicas sobre el desarrollo sostenible y proponiendo acciones para su mejora y conservación.	-	14,3	7,15	7,15
CE12. 12. Relaciona las fuerzas que aparecen en situaciones habituales con los efectos producidos teniendo en cuenta su contribución al movimiento o reposo de los objetos y las magnitudes puestas en juego.	-	14,3	7,15	7,15
CE13. 13. Identifica los aspectos básicos de la producción, transporte y utilización de la energía eléctrica y los factores que intervienen en su consumo, describiendo los cambios producidos y las magnitudes y valores característicos.	-	14,3	7,15	7,15
CE14. 14. Identifica los componentes básicos de circuitos eléctricos sencillos, realizando medidas y determinando los valores de las magnitudes que los caracterizan.	-	14,3	7,15	7,15
Total	100%	100%	100%	100%

7.5 Recuperación de evaluaciones.

En la evaluación continua:

- Después de cada evaluación los alumnos podrán recuperar las tareas que tengan pendientes (calificación inferior a 5 puntos). Asimismo, la 2ª evaluación también se podrá recuperar durante el periodo final evaluativo de abril.
- Al final del módulo formativo, el alumno podrá recuperar aquella/s evaluación/es que tenga pendiente/s.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Guardaremos las calificaciones positivas (iguales o superiores a 5 puntos) obtenidas en los trabajos y en las pruebas escritas hasta el final de la convocatoria ordinaria.
- Los **instrumentos, procedimientos y criterios de calificación** serán los indicados en los dos apartados anteriores, determinando la calificación obtenida en la recuperación.

En la pérdida de la evaluación continua:

- Según el tipo de pérdida de evaluación continua, parcial o total, la recuperación será de una evaluación concreta o del módulo entero, respectivamente, durante el mismo periodo de recuperación indicado anteriormente para la evaluación continua.
- El único **instrumento/procedimiento de calificación** será una prueba escrita de recuperación, que evaluará los **criterios de evaluación** establecidos para la evaluación continua y determinará el 100% de la calificación obtenida en la recuperación.

7.6 Características de la prueba extraordinaria.

En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, el contexto del centro educativo decidirá qué módulos van o no a la prueba extraordinaria. Esto se decidirá en el Proyecto Educativo del Centro (PEC) y en el Diseño Curricular del ciclo formativo. En nuestro Centro, el módulo programado sí va a la prueba extraordinaria.

La prueba extraordinaria de junio consistirá en:

- La realización **de los trabajos que se determinen**.
- La realización **de una prueba escrita**.

La **calificación final** del alumno en las materias del módulo se obtiene en base a los porcentajes de ponderación establecidos para la convocatoria ordinaria.

7.7 Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en su caso.

Si el alumno es mayor de 18 años debemos informarle directamente y no a su familia, conforme a la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, a no ser que el alumno exprese formalmente su consentimiento. Por el contrario, si es menor de 18 años, tenemos que informar a su familia.

Por consiguiente, si el alumno es mayor de edad (≥ 18 años) podemos informarle a través de los siguientes mecanismos de información permanente:

- Entrevista personal entre el profesor y el alumno fijando un horario de atención para dicha entrevista fuera del horario lectivo.
- Un tablón de anuncios que puede estar en el aula, en el departamento didáctico o puede ser virtual.
- Aula Virtual (<https://aulavirtual.murciaeduca.es/index.php>).

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Correo electrónico (email).
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>), accediendo a través del Número Regional de Estudiante (NRE) y la clave del alumno.
- Comunicaciones escritas directamente al alumno, entregadas en mano en el aula o enviadas vía servicio postal.

Si por el contrario el alumno es menor de edad (<18 años) podemos informar a su familia mediante los siguientes mecanismos de información permanente:

- Entrevista personal entre el profesor y el padre, la madre o el tutor legal del alumno en una hora reservada para tal efecto mediante cita previa.
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>).
- Comunicaciones escritas directamente a los padres o tutor legal del alumno sobre información trimestral escolar, enviadas vía servicio postal.

7.8 Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente.

Además de la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos, también es necesaria una evaluación del proceso de enseñanza del profesor y de la práctica docente. Podremos evaluar la Programación Didáctica y las Unidades de Trabajo.

Con respecto a la Programación Didáctica:

- ¿Qué se puede evaluar?:
 - Los objetivos (Resultados de Aprendizaje).
 - La organización y distribución de los contenidos del módulo.
 - La Educación en Valores.
 - Las TIC.
 - La propuesta horaria.
 - El método de enseñanza.
 - Los recursos y materiales didácticos.
 - El proceso de aprendizaje.
- ¿Cómo se puede evaluar?:
 - A través del profesor (autoevaluación).
 - A través de la retroalimentación recibida del alumno.
 - A través de las evaluaciones internas del departamento didáctico.
- ¿Cuándo se puede evaluar?:
 - En el ámbito del departamento didáctico en las reuniones semanales.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Al finalizar cada evaluación.
- Al final del curso en una valoración general escolar, para decidir posibles modificaciones e incorporarlas a la Programación Didáctica del próximo curso escolar. La Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP) debe informar favorablemente los cambios propuestos por los departamentos didácticos y elevar las modificaciones al claustro de profesores.

Con respecto a las Unidades de Trabajo:

- ¿Qué se puede evaluar?:
 - El diseño de la Unidad de Trabajo.
 - El funcionamiento de la Unidad de Trabajo.
- ¿Cómo se puede evaluar?:
 - A través del profesor (autoevaluación).
 - A través de la retroalimentación recibida del alumno.
 - A través de las evaluaciones internas del departamento didáctico.
- ¿Cuándo se puede evaluar?:
 - Evaluación inicial: al comienzo de la Unidad de Trabajo.
 - Evaluación procesual: durante la Unidad de Trabajo.
 - Evaluación final: al finalizar la Unidad de Trabajo.

8. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

El Departamento de Tecnología propone las siguientes ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES para este grupo durante el curso académico 2025-2026:

- Asistencia a las RM Skills de FP con alumnos de FP Básica. CIFP Hespérides o IES Carlos III. Esta actividad está condicionada temporalmente por la convocatoria oficial de la misma. Asimismo, la participación en la misma está condicionada por el comportamiento del alumnado.

9. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Las actividades que realizarán los alumnos en los centros de trabajo no están relacionadas directamente con los contenidos de esta Programación Didáctica. No obstante, su contribución a la aplicación del conocimiento científico puede ayudar directamente en la comprensión y resolución de problemas diversos.

10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

10.1 Aspectos generales sobre el grupo.

El grupo de 2º de FP Básica está formado por 17 alumnos con las características propias del alumnado que accede a este programa: poca o ninguna motivación, disruptivo en la mayoría

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

de los casos, con bajo rendimiento académico, ausencia de estudio y trabajo fuera del centro, dificultad para respetar las normas.

10.2 Medidas de atención a la diversidad a nivel de grupo.

En este grupo, concretamente se encuentran escolarizados tres alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo, (ACNEAE), mayoritariamente alumnado que presenta dificultades de aprendizaje (DEA).

Específicamente uno de ellos presenta dislexia, otro tiene diagnóstico de TDAH y el último presenta problemas de disgrafía y disortografía. Para todos ellos, de **forma individual**, se adoptarán las medidas organizativas, metodológicas y curriculares pertinentes que den respuesta a sus necesidades que quedarán recogidas en su Plan de Actuación Personalizado. Coincidiendo con las sesiones de evaluación, los equipos docentes, coordinados por el tutor, evaluarán los resultados del PAP y, de acuerdo con los mismos, incluirán las modificaciones que se consideren oportunas. En la sesión de evaluación final, además, se acordará si se debe continuar con el PAP en el curso siguiente y, en caso afirmativo las propuestas para el próximo curso escolar.

Además de las adaptaciones individualizadas para el alumnado que las pueda requerir, es adecuado llevar a cabo **medidas inclusivas en el aula a nivel grupal**. Para ello, la LOE en su artículo 4.3, establece la educación inclusiva como principio fundamental, que derive en la adopción de medidas organizativas, metodológicas y curriculares basadas en el Diseño Universal de Aprendizaje. En esta línea se proponen las siguientes medidas:

PRINCIPIO 1: Proporcionar múltiples formas de representación.

- Pauta 1 “Facilitar la percepción de la información” utilizando diferentes canales perceptivos (auditivo, visual, manipulativo).
- Pauta 2 “Facilitar la decodificación del lenguaje y los símbolos” ofreciendo herramientas que clarifiquen la terminología y vocabulario empleado (glosario de términos, diccionarios físicos u online, cuaderno de palabras desconocidas, etc.).
- Pauta 3 “Facilitar la comprensión del contenido” utilizando estrategias, herramientas o material complementario que permita al alumnado comprender las ideas principales del tema trabajado. Ej.: resumen visual, escrito y grabación oral de ideas principales, esquemas, mapas mentales, mapa conceptual, etc. Todo este material, recordar que hay que proporcionarlo utilizando diferentes canales perceptivos.

PRINCIPIO 2: Proporcionar múltiples formas de acción y expresión.

- Pauta 1 “Favorecer el uso de múltiples espacios y materiales” teniendo en cuenta los siguientes criterios:

En cuanto a los espacios:

- En el aula: utilizar distintos tipos de agrupamientos; trabajos en equipo, por parejas, cooperativo, por rincones, etc.
- En el centro: redefinir los espacios instruccionales: aula del futuro, aula de experiencias matemáticas, aula fija de scape room, aula de realidad virtual o realidad mixta, etc.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

En cuanto a los materiales:

Adecuaremos la forma de trabajar con todo el alumnado utilizando variedad de materiales que respondan a los diferentes canales sensoriales, se adecuen a distintos niveles y requieran diferentes tipos de habilidades (orales, tecnológicas, lectoescritas, etc.)

- Pauta 2 “Utilización de metodologías activas” ya que es una estrategia que comporta múltiples beneficios para todo el alumnado.
- Pauta 3 “Favorecer la ejercitación de funciones ejecutivas”, fundamentalmente a través de la utilización de metodologías activas. Así metodologías como ABP, ABR o Aprendizaje Servicio, favorecen multitud de funciones ejecutivas tales como atención sostenida, planificación, pensamiento divergente, razonamiento social, etc.

PRINCIPIO 3: Proporcionar múltiples formas de implicación.

Si se ha llevado a cabo de forma adecuada los principios 1 y 2 del DUA, probablemente hayamos conseguido también el principio 3, ya que las medidas descritas anteriormente van a captar su interés (pauta 1), van a hacer que el alumnado mantenga el esfuerzo y la constancia (pauta 2) y van a favorecer su autorregulación (pauta 3).

10.3 Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior.

El módulo formativo “Ciencias Aplicadas II” es de 2º curso, por lo que está relacionado con el módulo “Ciencias Aplicadas I” de 1º curso. Se apoyará al alumnado para que pueda adquirir las competencias necesarias para la superación de ambos módulos.

10.4 Medidas de atención a la igualdad de oportunidades.

Si el **alumno se encuentra en régimen de hospitalización** o convalecencia en su domicilio, debemos proporcionarle facilidades para la continuación de su proceso formativo, si se precisaran.

Si el **alumno procede de entornos desfavorecidos**. Si el factor es geográfico puede haber un sistema de transporte inexistente o deficiente, un cansancio o fatiga en el alumno por el tiempo de desplazamiento, y una señal de Internet nula o deficiente en la zona. Como medida debemos ser flexibles en los plazos de entrega de los trabajos. Si el factor es social el alumno puede vivir en entornos sociales deprimidos dentro de barrios marginales periféricos. Como medida debemos detectar el problema, controlar el absentismo escolar y solicitar la ayuda del departamento de Orientación del Centro.

Si el **alumno compatibiliza el trabajo y el estudio**, debemos ser flexibles en cierta medida y de manera puntual para que el alumno no abuse del escudo laboral en su favor.

Podemos encontrar **otras situaciones** como, por ejemplo, alumnos bajo tutela judicial, alumnos que presentan un riesgo de abandono escolar, absentismo, etc. En cualquier caso debemos intentar ayudar al alumno y facilitar su integración y convivencia escolar en la medida de lo posible.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

10.5 Atención a alumnos extranjeros.

Al no ser una enseñanza obligatoria los alumnos extranjeros deben saber hablar español. No obstante, debemos permitirles disponer y usar un diccionario para hacer las traducciones oportunas y evitar los giros lingüísticos, los tecnicismos, etc., en los materiales y recursos didácticos.

10.6 Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales.

Ante alumnos con altas capacidades intelectuales debemos proponerles actividades de ampliación y/o explicaciones, trabajos de investigación y cualquier otra actividad o tarea relacionada con los contenidos del módulo que despierten su interés y les mantenga motivados.

10.7 Atención a alumnos con necesidades educativas especiales.

En este apartado se contemplan aquellos alumnos con problemas de aprendizaje que pueden o no tener discapacidades. Por tanto, debemos establecer los planes de adaptación personalizados necesarios.

Podemos clasificar las adaptaciones de distinta manera, en función del criterio que utilizemos para ello. Si tenemos en cuenta los elementos modificados, hablamos de dos tipos: adaptaciones de acceso al currículo y adaptaciones curriculares propiamente dichas:

- **Adaptaciones de acceso al currículo:** Son aquellas que facilitan la puesta en práctica del currículo. Se refieren a los espacios, los materiales, los sistemas de comunicación y a los profesionales.
- **Adaptaciones curriculares propiamente dichas:** Son aquellas que se realizan en los diferentes elementos curriculares, y se derivan de la respuesta a los interrogantes qué, cómo y cuándo enseñar y evaluar. Requieren de la elaboración de un Plan de Actuación Personalizado (PAP), según la **Resolución de 20 de noviembre de 2023, de la Dirección General de Atención a la Diversidad, por la que se dictan instrucciones para la elaboración de los planes de Planes de Actuación Personalizados destinados al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo**. Este tipo se divide a su vez en dos:
 - **Adaptaciones curriculares significativas:** Modificaciones en elementos de la programación que afectan a los aprendizajes esenciales de las distintas áreas curriculares. Nos estamos refiriendo a los objetivos, contenidos y criterios de evaluación, y en relación a ellos, a la temporalización, priorización, introducción o eliminación de los mismos. Por tanto, estas adaptaciones modifican los elementos prescriptivos del currículo (objetivos, contenidos, evaluación).
 - **Adaptaciones curriculares no significativas:** Modificaciones en algunos elementos de la programación diseñada para todos los alumnos, pero que no afectan a las enseñanzas básicas del currículo oficial. Nos referimos a la metodología y a las actividades de enseñanza y aprendizaje. Por tanto, estas adaptaciones no comprometen los elementos del currículo (objetivos,

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

contenidos, evaluación). Son trabajos metodológicos a través de refuerzos educativos. En Murcia son conocidas como Apoyos Ordinarios.

11. RESTO DE LA PROGRAMACIÓN

11.1 Contribución de las TIC al desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), se encargan del estudio, desarrollo, implementación, almacenamiento y distribución de la información mediante la utilización de hardware y software como medio de sistema informático.

La formación continua es una exigencia en la sociedad actual y las TIC nos proporcionan las herramientas necesarias. Las TIC nos permiten cambios metodológicos, nuevas estrategias comunicativas, nuevos planteamientos didácticos, incorporación de otros instrumentos y recursos, etc. en las aulas; en definitiva, las TIC aportan nuevos recursos didácticos docentes.

Desde el grado de implantación de las TIC en la docencia es aconsejable reflejar en la programación docente un apartado donde se explique cómo se van implementar las TIC en la docencia del módulo formativo.

La incorporación de las TIC en la educación aporta una gran fuente de recursos y materiales didácticos que influyen de manera significativa en la enseñanza y el aprendizaje de la comunidad estudiantil. Por tanto, las herramientas TIC apoyan el proceso de enseñanza y aprendizaje y favorecen la creación y mejora continua de recursos didácticos, que son un eje central de la labor docente.

Un sistema de aprendizaje con apoyo en las TIC aporta un valor añadido al actual sistema educativo y abre las puertas a nuevos paradigmas educativos y de formación.

La utilización de las TIC en el aula proporciona al estudiante una herramienta acorde a su actual cultura tecnológica y le da la posibilidad de responsabilizarse más de su educación convirtiéndolo en protagonista de su propio aprendizaje.

11.2 Plan de Recuperación de Materias Pendientes de CIENCIAS APLICADAS I.

1. El alumnado de Ciencias Aplicadas II con el módulo de Ciencias Aplicadas I pendiente deberá realizar una prueba escrita de recuperación que versará sobre los contenidos del módulo Ciencias Aplicadas I, y presentar los trabajos que se determinen.

2. El **responsable del proceso de enseñanza y de la evaluación** será el profesor de Ciencias Aplicadas II, debido a la continuidad del módulo.

3. El **seguimiento** de este programa lo realizarán el profesor de Ciencias Aplicadas II y un/a profesor/a coordinadora de seguimiento de materias pendientes designado cada curso por el equipo directivo.

4. Las **fechas de entrega de trabajos y realización de exámenes** será el 28 de noviembre de 2025 para la primera evaluación y el 27 de febrero de 2026 para la segunda evaluación, en el

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

caso de la convocatoria ordinaria. Para la convocatoria extraordinaria, la fecha será el 19 de junio de 2026.

5. Los **contenidos** serán los establecidos en el currículo del Decreto 12/2015, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Los **contenidos básicos** serán los establecidos en el apartado 3.3 del Anexo VII del Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.

6. Los **resultados de aprendizaje** y **criterios de evaluación** serán los establecidos en el apartado 3.3 del Anexo VII del Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.

7. Los **criterios de calificación** serán los siguientes: la calificación de los trabajos de recuperación tendrá un 40 % de peso en la calificación final. Las pruebas escritas relacionadas con los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje tendrán una ponderación del 60 % en la calificación final.

Programación Docente del Departamento de Tecnología

Curso 2025-2026

I.E.S. "Las Salinas del Mar Menor"

"OFIMÁTICA Y ARCHIVOS DE DOCUMENTACIÓN"

Título: Profesional Básico en Informática de Oficina

Nivel: Formación Profesional Básica

Curso: Segundo. Horas semanales: 9

Profesor: Andoni Rodríguez Iturbe

ÍNDICE

1. Identificación de módulo.....	3
1.1 Introducción.....	3
1.2 El ciclo y el módulo.....	4
2. Competencias vinculadas al módulo.....	4
2.1 Competencias generales del ciclo formativo.....	4
2.2 Competencias vinculadas al módulo.....	4
3. Objetivos generales del ciclo vinculados al módulo.....	5
3.1 Objetivos generales de la familia del ciclo de Informática de Oficina.....	6
3.2 Objetivos específicos de ofimática y archivo de documentos.....	9
4. Unidades de trabajo, contenido.....	9
4.1 Unidades de trabajo.....	9
4.2 Temporalización.....	11
5. Resultados de aprendizaje.....	12
6. Evaluación.....	17
6.1 Instrumentos de evaluación.....	17
6.2 Criterios de calificación.....	18
6.3 Recuperación de evaluaciones.....	18
6.4 Características de la prueba extraordinaria.....	19
7. Metodología.....	19
8. Recursos didácticos y materiales.....	22
9. Tecnología de la información y de la comunicación.....	22
10. Atención a la diversidad.....	23
11. Medidas previstas para atender a la diversidad del alumnado.....	24

1. Identificación de módulo

1.1 Introducción

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, en su apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Serán ciclos de **oferta obligatoria y gratuitos**. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que **permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente**.

Esta finalidad se alcanza en un contexto de enseñanza y aprendizaje que incorpora una estructura conjunta de ámbitos y materias, una metodología eminentemente práctica, más adaptada a las características y necesidades del alumnado al que van dirigidos estos ciclos. Por las características personales de este alumnado, es fundamental potenciar la autoestima y la interacción social, por lo que para desarrollar la autonomía e iniciativa personales se deberá aplicar una metodología específica, común en lo posible en todos los ámbitos, basada en el aprendizaje activo, el aprendizaje funcional y el aprendizaje cooperativo.

Como finalidad y objetivo de las enseñanzas que conducen a obtener los títulos profesionales básicos, además de los establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, serán que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente. No debemos olvidar que nuestro objetivo último es que estos alumnos puedan acceder a estudios posteriores o incorporarse al mundo laboral. Se atenderá a las características de los alumnos y alumnas y a sus necesidades para incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, y se respetará el perfil profesional establecido. Los criterios pedagógicos se adaptarán a las características específicas de los alumnos y las alumnas y fomentarán el trabajo en equipo.

1.2 El ciclo y el módulo

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica forman parte de las enseñanzas de

Formación Profesional del sistema educativo y deben responder a un perfil. El título ofertado por el IES Pueblos de la Villa es el **Título Profesional Básico en Informática de Oficina**.

Los módulos profesionales de los títulos profesionales básicos estarán expresados en términos de resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos.

Los módulos profesionales de los títulos profesionales básicos estarán expresados dentro del ciclo formativo de Informática de Oficina es 3031 Ofimática y archivo de documentos.

2. Competencias vinculadas al módulo

2.1 Competencias generales del ciclo formativo

La competencia general de este título consiste en realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, periféricos y redes de comunicación de datos, y de tratamiento, reproducción y archivo de documentos, y actuando en condiciones de seguridad y de protección ambiental con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

2.2 Competencias vinculadas al módulo.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan con nuestro módulo son:

- a) Preparar equipos y aplicaciones informáticas para llevar a cabo la grabación, tratamiento e impresión de datos y textos, asegurando su funcionamiento.
- b) Manejar las herramientas del entorno usuario proporcionadas por el sistema operativo y los dispositivos de almacenamiento de información.
- c) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- d) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- e) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándose de forma individual o como miembro de un equipo.
- f) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a

la calidad del trabajo realizado.

- g) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- h) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- i) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- j) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

3. Objetivos generales del ciclo vinculados al módulo

Según la Ley orgánica 2/2006, en su capítulo V, artículo 40, establece los siguientes objetivos para la Formación Profesional:

1. La Formación Profesional en el sistema educativo contribuirá a que el alumnado consiga los resultados de aprendizaje que le permitan:
 - a) Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional.
 - b) Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
 - c) Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
 - d) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
 - e) Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
 - f) Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
 - g) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
 - h) Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.

- i) Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- j) Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

3.1 Objetivos generales de la familia del ciclo de Informática de Oficina

- a) Identificar y organizar los componentes físicos y lógicos que conforman un sistema microinformático y/o red de transmisión de datos clasificándolos de acuerdo a su función para acoplarlos según su finalidad.
- b) Ensamblar y conectar componentes y periféricos utilizando las herramientas adecuadas, aplicando procedimientos y normas, para montar sistemas microinformáticos y redes.
- c) Aplicar técnicas de localización de averías sencillas en los sistemas y equipos informáticos siguiendo pautas establecidas para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- d) Sustituir y ajustar componentes físicos y lógicos para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- e) Interpretar y aplicar las instrucciones de catálogos de fabricantes de equipos y sistemas para transportar y almacenar elementos y equipos de los sistemas informáticos y redes.
- f) Identificar y aplicar técnicas de verificación en el montaje y el mantenimiento siguiendo pautas establecidas para realizar comprobaciones rutinarias.
- g) Ubicar y fijar canalizaciones y demás elementos de una red local cableada, inalámbrica o mixta, aplicando procedimientos de montaje y protocolos de calidad y seguridad, para instalar y configurar redes locales.
- h) Aplicar técnicas de preparado, conformado y guiado de cables, preparando los espacios y manejando equipos y herramientas para tender el cableado en redes de datos.
- i) Reconocer las herramientas del sistema operativo y periféricos manejándolas para realizar configuraciones y resolver problemas de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- j) Elaborar y modificar informes sencillos y fichas de trabajo para manejar aplicaciones ofimáticas de procesadores de texto.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicando el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e

incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitar las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las de más personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

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

3.2 Objetivos específicos de ofimática y archivo de documentos

Nuestro módulo contribuye esencialmente a los objetivos:

- t) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- u) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitar las tareas laborales.
- w) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- x) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

4. Unidades de trabajo, contenido.

4.1 Unidades de trabajo

A continuación se especifican los contenidos de cada unidad de trabajo.

UT1: TRAMITACIÓN DE INFORMACIÓN EN LÍNEA.
• Redes informáticas. • Búsqueda activa en redes informáticas. • Servicios de alojamiento compartido de información en Internet. Páginas institucionales. • Concepto de red de datos

UT 2: PRESENTACIONES.

- Identificación de opciones básicas en las aplicaciones de presentaciones.
- Diseño y edición de diapositivas.
- Tipos de vistas.

UT 3: COMUNICACIÓN POR CORREO ELECTRÓNICO.

- Procedimientos de transmisión y recepción de mensajes internos y externos. Envío y recepción de mensajes por correo.
- Medidas de seguridad y confidencialidad en la custodia o envío de información.
- Organización de la agenda para incluir tareas, avisos y otras herramientas de planificación del trabajo.

UT 4: EL PROCESADOR DE TEXTOS

- Estructura y funciones de un procesador de textos.
- Configuración del documento.
- Aplicación de formato a documentos.
- Utilización de plantillas.
- Edición de textos y tablas.
- Inserción de objetos.
- Configuración e impresión de textos. .

UT 5: HOJA DE CÁLCULO.

- Tipos de datos.
- Referencias a celdas.
- Rangos, hojas y libros.
- Utilización de fórmulas y funciones.
- Gráficos.
- Elaboración de distintos tipos de documentos.

UT 6: EQUIPOS DE REPROGRAFÍA

- Equipos de reproducción: Tipos, componentes y características.
- Identificación de incidencias elementales en equipos de reprografía.
- Funcionamiento de los equipos de reprografía (fotocopiadoras, impresoras, escáneres,).
- Software de digitalización de documentos.
- Obtención de copias en formato documental y/o digital.
- Observación de los procedimientos de calidad en la reproducción de documentos. Procedimientos de seguridad en la utilización de equipos de reproducción. Eliminación de residuos: Normativa aplicable.

UT 7: ENCUADERNACIÓN FUNCIONAL

- Equipos, útiles y herramientas de encuadernación funcional.
- Materiales de la encuadernación.
- Técnicas de encuadernación: corte, perforado y encuadernado funcional.
- Eliminación de residuos respetando la normativa

4.2 Temporalización

El Decreto 12/2015, en el apartado b de su anexo XIII, establece que el módulo de “Ofimática y archivo de documentos” tiene una duración de 350 horas (9 horas semanales).

Estas horas serán distribuidas en la siguiente tabla conforme a sus Unidades de Trabajo. Para el 1º trimestre dispondremos de 153 horas lectivas y 192 horas lectivas para el 2º trimestre.

Se ha de tener en cuenta que, en realidad, las sesiones son de 55 minutos de duración.

Nº	Unidades de Trabajo	Nº Sesiones
1º Trimestre		
1	Trabajo en entorno de red	40
2	Hojas de Cálculo (II)	50
3	Hojas de Cálculo (II)	35
4	Comunicaciones internas y externas por correo electrónico	28

2º Trimestre		
5	Procesador de textos (I)	50
6	Procesador de textos (I)	50
7	Presentaciones	40
8	Utilización de equipos de reprografía	25
9	Encuadernación funcional	27

La temporalización del módulo dependerá en cada momento de las prioridades que se establezcan respecto al grado de profundización en los distintos bloques, todo ello en función del tipo de alumnado de que se disponga, no hay que olvidar que el perfil del alumnado del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica son en su mayoría repetidores, desmotivados y con un nivel bajo de formación.

5. Resultados de aprendizaje.

1. Tramita información en línea aplicando herramientas de Internet, intranet y otras redes.

- a) Se han identificado las distintas redes informáticas a las que podemos acceder.
- b) Se han diferenciado distintos métodos de búsqueda de información en redes informáticas.
- c) Se ha accedido a información a través de Internet, intranet, y otras redes de área local.
- d) Se han localizado documentos utilizando herramientas de Internet.
- e) Se han situado y recuperado archivos almacenados en servicios de alojamiento de archivos compartidos (la nube).
- f) Se ha comprobado la veracidad de la información localizada.
- g) Se ha valorado la utilidad de páginas institucionales y de Internet en general para la realización de trámites administrativos.

2. Realiza comunicaciones internas y externas mediante las utilidades de correo electrónico siguiendo las pautas marcadas.

- a) Se han identificado los diferentes procedimientos de transmisión y recepción de mensajes internos y externos.
- b) Se ha utilizado el correo electrónico para enviar y recibir mensajes, tanto internos como externos.
- c) Se han anexado documentos, vínculos, entre otros en mensajes de correo electrónico.
- d) Se han empleado las utilidades del correo electrónico para clasificar

contactos y listas de distribución de información entre otras.

- e) Se han aplicado criterios de prioridad, importancia y seguimiento entre otros en el envío de mensajes siguiendo las instrucciones recibidas.
- f) Se han comprobado las medidas de seguridad y confidencialidad en la custodia o envío de información siguiendo pautas prefijadas.
- g) Se ha organizado la agenda incluyendo tareas, avisos y otras herramientas de planificación del trabajo.

3. Elabora documentos utilizando las funciones básicas del procesador de texto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las funciones básicas, prestaciones y procedimientos simples de los procesadores de textos y autoedición.
- b) Se han identificado las funciones y utilidades que garanticen las normas de seguridad, integridad y confidencialidad de la información.
- c) Se ha localizado el documento, abierto y guardado posteriormente el documento en el formato y dirección facilitados, nombrándolos significativamente para su posterior acceso.
- d) Se han configurado las distintas páginas del documento ciñéndose a los originales o indicaciones propuestas: márgenes, dimensiones y orientación, tablas, encabezados y pies de página, encolumnados, bordes, sombreados u otros.
- e) Se ha trabajado con la opción de tablas han elaborado los documentos con exactitud y con la destreza adecuada, aplicando los formatos y estilos de texto, tablas indicadas, o sobre las plantillas predefinidas.
- f) Se han corregido los posibles errores cometidos al reutilizar o introducir la información. Se han integrado objetos simples en el texto, en el lugar y forma adecuados.
- g) Se han configurado las diferentes opciones de impresión en función de la información facilitada.
- h) Se ha realizado la impresión de los documentos elaborados.
- i) Se han utilizado las funciones y utilidades del procesador de textos que garanticen la seguridad, integridad y confidencialidad de la información de acuerdo con las indicaciones recibidas.

4. Elabora documentos utilizando las aplicaciones básicas de hojas de cálculo.

- a) Se han utilizado los diversos tipos de datos y referencia para celdas, rangos, hojas y

libros.

- b) Se han aplicado fórmulas y funciones básicas.
- c) Se han generado y modificado gráficos de diferentes tipos.
- d) Se ha utilizado la hoja de cálculo como base de datos sencillos.
- e) Se ha utilizado aplicaciones y periféricos para introducir textos, números, códigos e imágenes.
- f) Se han aplicado las reglas de ergonomía y salud en el desarrollo de las actividades.

5. Elabora representaciones gráficas utilizando aplicaciones informáticas.

- a) Se han identificado las opciones básicas de las aplicaciones de presentaciones.
- b) Se reconocen los distintos tipos de vista asociados a una presentación.
- c) Se han aplicado y reconocido las distintas tipografías y normas básicas de composición, diseño y utilización del color.
- d) Se han creado presentaciones sencillas incorporando texto, gráficos, objetos y archivos multimedia.
- e) Se han diseñado plantillas de presentaciones.
- f) Se han utilizado periféricos para ejecutar presentaciones asegurando el correcto funcionamiento

6. Utilizar los equipos de reproducción, informáticos y de encuadernación funcional fotocopadoras, impresoras, escáneres, reproductoras, perforadoras, encuadernadoras u otros, en función del trabajo a realizar.

- a) Se han identificado los principales componentes y necesidades de mantenimiento, identificando las incidencias elementales, de acuerdo con los manuales de uso y sistemas de ayuda.
- b) Se ha descrito el funcionamiento de las fotocopadoras, impresoras, escáneres, reproductoras, perforadoras, encuadernadoras u otros
- c) Se han identificado las posibles incidencias básicas de equipos de reproducción e informáticos, describiendo posibles actuaciones.
- d) Se han realizado las tareas de limpieza y mantenimiento de útiles de encuadernación, y los ajustes pertinentes para un adecuado funcionamiento.
- e) Se han identificado los distintos recursos consumibles -tintas y líquidos, papel, cintas y cartuchos de impresión, tóner u otros- relacionándolos con los equipos de reproducción e informáticos.

f) Se ha manejado los equipos, asumiendo el compromiso de mantener y cuidar éstos, y obteniendo el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios:

g) Se ha realizado las siguientes consideraciones durante la actividad:

- Poner a punto y limpiar las máquinas.
- Detectar pequeñas averías mecánicas solucionando, si es posible, las contingencias observadas.
- Aprovisionar con los materiales necesarios las máquinas.
- Realizar las pruebas de funcionamiento básico de los equipos informáticos y de reproducción.
- Realizar labores de mantenimiento básico de los equipos informáticos y de oficina.
- Sustituir consumibles, de entre diversos tipos facilitados, en el equipo que corresponda.
- Tomar las medidas de seguridad necesarias para comprobar el funcionamiento básico en modo seguro.
- Utilizar los equipos de protección de acuerdo con los conectores y terminales implicados

7. Obtener encuadernaciones funcionales utilizando los útiles y medios apropiados en función de las características de los documentos tipo

a) Se ha identificado la documentación a encuadernar describiendo las características para su encuadernación, y los criterios de ordenación más apropiados.

b) Se han identificado los distintos útiles y herramientas empleados en las operaciones de encuadernación funcional -guillotina, máquinas de perforar de papel, cizallas, u otras-, describiendo sus mecanismos, funciones y utilización.

c) Se han identificado los distintos tipos de materiales -canutillos, grapas, espirales, anillas, cubiertas u otros- utilizados en la encuadernación funcional.

d) Se han descrito los sistemas de reciclaje en función de la naturaleza de los residuos producidos en la encuadernación funcional.

e) Se identifican y describen los riesgos profesionales derivados de la utilización de las máquinas y herramientas de encuadernación funcional y sus equipos de protección.

f) Se ha identificado y comprobado el estado de funcionamiento de las herramientas de encuadernación funcional.

g) Se ha organizado la documentación a encuadernar, ordenándose de acuerdo con los criterios establecidos y la correcta utilización de los medios disponibles.

- h) Se ha utilizado la cizalla u otros útiles análogos realizando distintos cortes de papel con precisión, observando las medidas de seguridad correspondientes.
- i) Se ha utilizado la máquina de perforar papel de forma correcta.
- j) Se han realizado encuadernaciones en sus diversas formas: encanutado, grapado, espiralado, anillado u otras asignando el tipo de cubiertas en función de las características del documento y de acuerdo con la información facilitada.
- k) Se han desechado los residuos en distintos envases de reciclado conforme a su naturaleza.
- l) Se han aplicado las precauciones y equipos de protección necesarios para realizar con seguridad la encuadernación funcional.
- m) Se ha comprobado que la encuadernación funcional realizada cumple con los criterios de calidad facilitados e inherentes al tipo de encuadernación.

6. Evaluación

1. La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional de grado básico tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.
2. Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación.

Además, deberá obtener una evaluación positiva en al menos uno de los dos ámbitos comunes del primer curso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

El proceso de evaluación, ha de ser continuo a lo largo del proceso educativo, y debe abarcar una evaluación **inicial** al finalizar el primer mes, una evaluación **formativa**, a través de la cual se obtiene información constante de carencias y progresos de los alumnos, y una evaluación **sumativa**, con la cual se pretende analizar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

La evaluación de aquellos alumnos que no hayan perdido la evaluación continua, atenderá a los siguientes criterios:

- La calificación del módulo profesional se establecerá mediante la **media ponderada** de las notas de cada uno de los **resultados de aprendizaje (RA)** que se hayan superado. Cada RA tiene un peso específico en el módulo, como se muestra en la tabla de los RA.
- Se podrá calcular la media de un módulo cuando haya un RA pendiente de superar, siempre que este RA pendiente de superar no influya críticamente en la globalidad de las competencias del ciclo.
- Cada unidad de trabajo tendrá un peso específico en la calificación final del módulo, en función de los pesos asociados a los porcentajes de cada uno de los RA a cuya consecución se contribuye en la unidad.
- Para el cálculo de las notas de cada evaluación, se extrapolarán los porcentajes de las unidades correspondientes a la evaluación, al 100%, sin que ello implique la consecución de RA que aún no han sido evaluados en su totalidad.

A continuación, se exponen los procedimientos e instrumentos utilizados en esta programación para evaluar cada uno de los RA:

- Los ejercicios y resto de trabajos prácticos, elaborados tanto de forma individual como en grupo, asociados a los RA. En total, su ponderación será del 70%. Para poder superar la evaluación y el módulo no se pueden tener sin entregar más del 10% de las tareas. La nota mínima para que haga media con los demás instrumentos ha de ser de 4.
- Las pruebas objetivas tanto escritas como de carácter práctico para la evaluación de resultados de aprendizaje específicos. Su ponderación sobre la calificación final será del 30% para cada RA asociado. Como mínimo se realizará una prueba por cada dos unidades de trabajo. La nota mínima para que haga media con los demás instrumentos ha de ser de 4.

Las características de las calificaciones obtenidas serán las siguientes:

- Las calificaciones parciales tendrán una cuantificación numérica entre 1 y 10 con 2 decimales.
- La calificación de la evaluación y la final tendrá una cuantificación numérica entre 1 y 10, sin decimales.
- Se considerarán como positivas las comprendidas entre 5 y 10, y negativas las restantes.
- La calificación de cada evaluación será la media ponderada de las notas obtenidas pruebas parciales realizadas, así como de todos los trabajos y ejercicios entregados por el alumno.
- Al final de cada evaluación el alumno que tenga un resultado negativo dispondrá de un examen de recuperación de todos los contenidos de la evaluación.
- Una vez realizadas las recuperaciones de cada una de las evaluaciones no habrá ninguna otra prueba destinada a la recuperación parcial o total del módulo.
- La calificación final del módulo será calculada como la media aritmética (sin decimales) de la obtenida en las tres evaluaciones. Para aprobar el módulo la nota

media deberá ser igual o superior a 5, en otro caso el alumno/a no superará el módulo.

A partir de estos procedimientos e instrumentos se evaluará primeramente **cada unidad de trabajo**, a continuación, **cada RA** y, finalmente, **el módulo** completo.

El módulo profesional se calificará mediante un **entero** entre 1 y 10 puntos obtenido a partir de las calificaciones de las unidades de trabajo, siendo el peso de cada una de ellas, proporcional al número de sesiones dedicadas a la misma sobre el total de sesiones del curso. El módulo estará superado cuando su calificación sea igual o superior a 5 puntos.

En el supuesto de que los criterios de evaluación de una unidad no estén superados, se establecerán los mecanismos de recuperación en función de las causas que han motivado esos resultados. Estos mecanismos consistirán principalmente en una serie de actividades de refuerzo, enfocadas a aquellos resultados de aprendizaje no superados y que, además, se consideran necesarios para el desarrollo de las siguientes unidades.

EVALUACIÓN FINAL Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

A lo largo del curso, tendrán lugar 2 evaluaciones parciales, las cuales formarán parte de la evaluación ordinaria. Los alumnos que al finalizar la evaluación ordinaria hayan obtenido calificación positiva en todos los RA, habrán aprobado el módulo.

A principios del mes de marzo, una vez finalizada la segunda evaluación y antes del periodo de FCT, habrá una evaluación ordinaria y todos aquellos alumnos que no hayan obtenido calificación positiva en todos los RA, realizarán una prueba para superar el módulo.

A principios del mes de junio, tendrá lugar la primera evaluación ordinaria del módulo, y todos aquellos alumnos que no hayan obtenido calificación positiva en todos los RA, realizarán una prueba para superar el módulo. La prueba estará dividida en varias partes, debiendo cada alumno realizar únicamente las partes

correspondientes a los RA no superados a lo largo del curso. Las características de la prueba serán las siguientes:

- Prueba objetiva de carácter teórico práctico con contenidos diferenciados para cada uno de los cuatro RA. La prueba contendrá preguntas tipo test, preguntas de respuesta corta y supuestos prácticos a realizar en ordenador.
- El valor de la prueba objetiva será un 100%, sobre los RA afectados.

La evaluación extraordinaria se realizará en la semana correspondiente de las evaluaciones extraordinarias de junio, estando convocados todos los alumnos que no hayan superado el módulo en la evaluación ordinaria. Las características de la prueba serán las siguientes:

- Prueba objetiva de carácter teórico práctico con una duración de 3 horas. Los contenidos serán los correspondientes a todos los RA del módulo, para todos los alumnos, independientemente de que hubieran superado algún RA con anterioridad (no se guarda la nota). La prueba contendrá preguntas tipo test, preguntas de respuesta corta y supuestos prácticos a realizar en ordenador.
- El valor de la prueba objetiva será del 100% sobre la nota final.

6.2 Criterios de calificación

Suspenso	Nota inferior a 5 puntos
Aprobado	Nota igual o superior a 5 puntos

7. Metodología

Los alumnos que cursan la Formación Profesional Básica presentan, con carácter general, cierto déficit en la adquisición de capacidades básicas, especialmente importante en las materias instrumentales; del mismo modo, a veces presentan hábitos negativos arraigados, como actitud pasiva, comportamientos inadecuados o determinado nivel de absentismo. Por otra parte, son alumnos de los que se considera que pueden alcanzar los resultados de aprendizaje de la F.P. Básica trabajando en un grupo reducido, con una atención más personal y directa.

Ante estas condiciones, debe hacerse un especial esfuerzo para superar las posiciones de pasividad generadas por la falta de hábitos de trabajo, de confianza en sí mismos y

de autonomía en el proceso de aprendizaje por parte de los alumnos. Estas características deben ser destacadas en la medida en que pueden ser condicionantes para buscar un método de trabajo que tienda a lograr los resultados que los Módulos proponen.

El **modelo de aprendizaje** en este ámbito va encaminado hacia:

- La adquisición y desarrollo de habilidades y destrezas.
- Los aprendizajes serán funcionales, es decir, necesarios y útiles para continuar aprendiendo o para su actividad laboral.
- Siempre que sea posible, se llevarán a cabo mediante actividades prácticas, como planteamiento y resolución de problemas a través de la búsqueda, selección y procesamiento de la información, desarrollando a la vez las destrezas comunicativas en la producción de textos orales y escritos y la capacidad de síntesis y de reflexión.
- Las **actividades están claramente diseñadas y explicitadas**, de forma que el alumno sepa y asuma la finalidad de lo que se hace y se facilite así su implicación activa.
- Un **papel activo y participativo del alumnado** para que construya en la medida de lo posible su propio aprendizaje, para mejorar su autoconfianza.
- El alumno/a tiene que **estar informado de la tarea** que debe realizar antes de comenzar. Se deberá reforzar la idea de que la actividad no es un fin en sí misma, sino que se pone al servicio del aprendizaje de contenidos y desarrollo de capacidades.
- **Trabajo cooperativo**, que favorezca la interacción social y la responsabilidad individual lo que incrementará la autonomía y el desarrollo personal.
- **De modo individual o grupal**, el alumno debe ser protagonista activo, no simple receptor, lo que generará una interrelación permanente entre profesores y alumnos y entre los propios alumnos y favorecerá situaciones de autoevaluación y de coevaluación.
- En este proceso, **el profesor/a actuará como guía y orientador**, promoviendo materiales, entornos y herramientas, asegurándose de que el grupo y sus individuos desarrollan las actividades de un modo adecuado, corrigiendo errores y proponiendo alternativas.
- Utilización de una importante **variedad de instrumentos y herramientas de trabajo**. Las tecnologías de la información y la comunicación deben ser

instrumentos de uso habitual (para buscar, tratar y comunicar información), pero la utilización de los soportes tradicionales de información (manuales, atlas, mapas murales, biblioteca, etc.) ha de ser también una constante.

Entre los principios metodológicos es de especial interés con estos alumnos/as el que opta por un **aprendizaje significativo**, que supone partir del nivel de desarrollo que tienen y de sus conocimientos previos, para poder ajustar la respuesta educativa a la situación de partida de los mismos. Por eso se realiza una **evaluación inicial** o de diagnóstico. Con ella se controlará la capacidad lectora, de comprensión y de expresión y el grado de conocimiento de algunos otros referentes conceptuales, así se puede mejorar la sistematización del trabajo, detectando carencias especialmente notables en algún alumno o en el conjunto, mostrando posibles puntos fuertes o líneas de interés que puedan ser motivadoras o, al menos, eviten fracasos iniciales que desmotivan.

Durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **evaluación será continua**: constatar los progresos y tendrá en cuenta el punto de partida, el trabajo desarrollado y el resultado final. Se hace un seguimiento y evaluación constante. Esta idea ha de ser asumida por los alumnos de modo que valoren la necesidad de un trabajo continuo. La evaluación será esencialmente **formativa** y valorará todo tipo de elementos significativos, como la participación, la realización de trabajos, la asistencia, la actitud, las pruebas informales, los exámenes prácticos, la observación directa, los ejercicios, etc. El objetivo es convertir cada actividad educativa en un elemento básico de evaluación con carácter acumulativo, por lo que se controlarán todas las actividades realizadas, evitando que los exámenes sean el único elemento de control.

Estos Módulos van dirigidos a unos alumnos/as con un historial académico de fracasos escolares, de desmotivación, de desinterés y de baja autoestima. Por eso pretendemos que la metodología sea:

INTEGRADORA: Se tendrán en cuenta los distintos tipos de contenidos vinculados entre sí, por lo que se trabajarán conjuntamente (tanto dentro de las áreas que conforman el Módulo, como los relacionados entre los distintos Módulos)

INDUCTIVA: El aprendizaje debe partir de la realidad que el alumno/a vive, para modificar o ampliar contenidos.

ACTIVA: Pretendemos que el alumno/a participe en su proceso de aprendizaje. Para ello en clase deberá leer, hablar, escribir, investigar, tomar datos, interpretarlos, compararlos, etc. Irá realizando su cuaderno de trabajo, mediado y dirigido, donde se plasmarán las actividades desarrolladas. Para esto utilizaremos procedimientos variados para no aburrir con la misma actividad y los cambiaremos con la frecuencia suficiente para que la

clase sea ágil y dinámica.

PARTICIPATIVA: Se debe aumentar el interés del alumno/a por los aprendizajes y la responsabilidad de su trabajo, tanto individual como en grupo, haciendo especial hincapié en el trabajo cooperativo. Del mismo modo se permitirá la entrada de las opiniones del propio alumno/a en la toma de decisiones.

MOTIVADORA: Para que todo lo anterior sea posible, para que se implique en su proceso de aprendizaje, es necesario que esté motivado/a. Una forma de motivar es que el alumno/a constató que los contenidos trabajados en clase pueden ser útiles y que están relacionados con su vida fuera del centro, así como procurar que cuestiones que forman parte de su vida se integren y enriquezcan el trabajo del aula.

8. Recursos didácticos y materiales

Material necesario	• Libro de texto • Pen Drive USB
Recursos	• Aula específica de informática • Proyector (cañón) • Equipos informáticos. • Conexión a Internet

9. Tecnología de la información y de la comunicación

Los alumnos deben conseguir habilidades para obtener y procesar la información y transformarla en conocimiento. Ser competente en la utilización de las tecnologías y la comunicación como instrumento de trabajo intelectual incluye utilizarlas como herramienta en el uso de procesos lingüísticos, sociales, artísticos,... incluidos en el ámbito, para resolver problemas reales, buscar o localizar datos, ampliar información o generar producciones.

La manera de introducir de las tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito será:

- Explicando técnicas y estrategias diversas para acceder a la información según diversas fuentes (digitales, multimedia, orales, impresas, audiovisuales): aplicación DRAE, GOOGLE EARTH, GOOGLE DRIVE, GOOGLE MAPS, webs útiles como las de FUNDEU y AEMET, prensa digital... para que adquieran destrezas relacionadas con la búsqueda de información.

- Transformando la información obtenida: seleccionarla, organizarla, analizarla, etc.
- Haciendo uso habitual de los recursos tecnológicos disponibles para resolver problemas reales de forma eficaz.

Algunas actividades concretas que se llevarán a cabo en el ámbito son:

- Permitir la realización de trabajos sobre lecturas obligatorias o voluntarias, o cualquier otro tipo de trabajo al ordenador.
- Uso de la plataforma Edmodo para la presentación de trabajos, creación de debates, expresión de la opinión personal, etc.
- Uso de correctores ortográficos.
- Realización de tareas que requieran el uso de búsqueda, contraste y selección de información. Con todo ello se pretende motivarlos para que tengan una actitud positiva hacia las nuevas tecnologías de la información y comunicación como fuente para su enriquecimiento y satisfacción personal y para llegar a ser una persona más autónoma.

10. Atención a la diversidad

La Formación Profesional Básica se organiza de acuerdo con el principio de atención a la diversidad de los alumnos y las alumnas y su carácter de oferta obligatoria. Las medidas de atención a la diversidad estarán orientadas a responder a las necesidades educativas concretas de los alumnos /as y a la consecución de los resultados de aprendizaje vinculados a las competencias profesionales del título, y responderá al derecho a una educación inclusiva que les permita alcanzar dichos objetivos y la titulación correspondiente, según lo establecido en la normativa vigente en materia de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

Las Administraciones educativas promoverán medidas metodológicas de atención a la diversidad que permitan a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización de las enseñanzas adecuada a las características de los alumnos/as , con especial atención en lo relativo a la adquisición de las competencias lingüísticas contenidas en los módulos profesionales de Comunicación y Sociedad I y II para los alumnos y las alumnas que presenten dificultades en su expresión oral, sin que las medidas adoptadas suponen una minoración de la evaluación de sus aprendizajes.

11. Medidas previstas para atender a la diversidad del alumnado

El concepto de atención a la diversidad, entendido como una enseñanza

individualizada o personalizada, implica tener en cuenta las características individuales de los alumnos/as y adoptar las estrategias educativas más adecuadas en cada caso. Esta programación está pensada para alumnos/as con un perfil muy concreto que ha de ser tenido en cuenta (falta de capacidad para seguir el ritmo de un grupo ordinario, irregular disposición hacia el trabajo,...). Este alumnado puede ser atendido individualmente de manera más fácil debido al número reducido de alumnos, ya que son pocos los que integran nuestro grupo. De esta forma se puede tener un contacto más profundo y se pueden ampliar las actividades basadas en métodos prácticos e instrumentales, que no pueden ponerse en práctica regularmente en un grupo mayor.

Intentaremos dar respuestas diferenciadas utilizando actividades de aprendizaje variadas, combinando el trabajo individual con el trabajo en pequeños grupos y distinguiendo los contenidos básicos y funcionales y su grado de dificultad.

Para aquellos alumnos/as con dificultades concretas (comprensión de textos, expresión escrita, ortografía,) y para los que no alcancen los objetivos propuestos en cada unidad didáctica se prepararán actividades de apoyo o refuerzo.

En cualquier caso, se tendrán presentes en todas las decisiones que se tomen (elección de lecturas, actividades extraescolares,) las diferentes circunstancias, en la medida de lo posible.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

Programación Docente del Departamento de Tecnología

Curso 2025-2026

I.E.S. “Las Salinas del Mar Menor”

“PROYECTO INTERMODULAR”

Título: Profesional Básico en Informática de Oficina

Nivel: Formación Profesional Grado Básica Curso: Segundo

Horas semanales: 2

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

ÍNDICE

1. MARCO LEGAL	3
2. OBJETIVOS.....	4
2.1 <i>Objetivos generales</i>	4
2.2 <i>Objetivos relacionados con los elementos comunes del currículo</i>	6
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	8
3.1 <i>Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del proyecto intermodular</i>	8
3.2 <i>Relación de RA y CE de los módulos implicados</i>	10
4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	15
5. EVALUACIÓN	16
5.1 <i>Características generales del proceso de evaluación</i>	16
5.2 <i>Instrumentos y procedimientos de calificación</i>	18
5.3 <i>Criterios de calificación</i>	19
5.4 <i>Recuperación de evaluaciones</i>	20
5.5 <i>Características de la prueba extraordinaria</i>	20
5.6 <i>Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en su caso</i>	21
5.7 <i>Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente</i>	22
6. METODOLOGÍA.....	23
6.1 <i>Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional</i>	23
6.2 <i>Estrategias de enseñanza y aprendizaje</i>	24
6.3 <i>Actividades</i>	25
6.4 <i>Medidas para fomentar el hábito por la lectura y la expresión en público</i>	26
6.5 <i>Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes</i>	26
7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	26
8. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	27
9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	27
9.1 <i>Aspectos generales sobre el grupo</i>	27
9.2 <i>Medidas de atención a la diversidad a nivel de grupo</i>	27
9.3 <i>Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior</i>	28
9.4 <i>Medidas de atención a la igualdad de oportunidades</i>	29
9.5 <i>Atención a alumnos extranjeros</i>	29
9.6 <i>Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales</i>	29
9.7 <i>Atención a alumnos con necesidades educativas especiales</i>	29
10. CONTRIBUCIÓN DE LAS TIC AL DESARROLLO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	30

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

1. MARCO LEGAL.

El módulo “Proyecto intermodular” forma parte del segundo curso del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de “Informática de Oficina”, cuya programación docente está desarrollada en base a la siguiente normativa:

- **Decreto 359/2009**, de 30 octubre, por el que se establece y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el Plan de Atención a la Diversidad de los Centros Públicos y Centros Privados Concertados de la Región de Murcia.
- **Resolución de 3 de septiembre de 2012** de la Dirección General de Formación Profesional y Educación de Personas Adultas, por la que se dictan instrucciones sobre ordenación académica en las enseñanzas correspondientes a Ciclos Formativos de Formación Profesional en los centros de la Región de Murcia.
- **Resolución de 17 de diciembre de 2012**, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa, por la que se dictan orientaciones para la atención educativa del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.
- **Real Decreto 127/2014**, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- **Real Decreto 356/2014**, de 16 de mayo, por el que se establece el Título Profesional Básico en Informática de Oficina y se fijan sus enseñanzas mínimas, entre otros seis Títulos más.
- **Decreto 12/2015**, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título Profesional Básico en Informática de Oficina, entre otros doce ciclos formativos más, en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Circular de 19 de febrero de 2016** de la Dirección General de Calidad Educativa y Formación Profesional por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Región de Murcia.
- **Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **Decreto 158/2023**, de 25 de mayo, por el que se modifica el Decreto 12/2015, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la formación profesional básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- **Real Decreto 498/2024**, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de formación profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Resolución de 28 de julio de 2025**, de la Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación y organización de los ciclos formativos de grado básico en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del sistema de formación profesional.
- **Resolución de 24 de julio de 2025**, de la Dirección General de Recursos Humanos, Planificación Educativa e Innovación, Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras, Dirección General de Atención a la Diversidad y Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen Especial y Educación Permanente de la Consejería de Educación y Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones de comienzo del curso 2025-2026 para los centros docentes que imparten Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivos generales

Conforme al **apartado 3.1** correspondiente al **Anexo VII** del **Real Decreto 356/2014**, los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes.

- a) Instalar aplicaciones informáticas, integrándolas en el sistema operativo y red de la oficina, para su uso en red en el tratamiento e impresión de datos, textos y presentaciones y su posterior archivado.
- b) Utilizar las aplicaciones informáticas para tratamiento de texto y hojas de cálculo aplicando procedimientos de escritura al tacto con exactitud y rapidez, utilizando un sistema de grabación seguro.
- c) Desarrollar actividades de registro y encuadernación de documentos.
- d) Ensamblar y conectar componentes y periféricos utilizando las herramientas adecuadas, aplicando procedimientos y normas, para montar sistemas microinformáticos y redes e interpretando y aplicando las instrucciones de catálogos de fabricantes de equipos y sistemas.
- e) Sustituir y ajustar componentes físicos y lógicos para mantener sistemas microinformáticos y redes locales, aplicando técnicas de localización de averías sencillas en los sistemas y equipos informáticos siguiendo pautas establecidas para mantener sistemas microinformáticos y redes locales.
- f) Identificar y aplicar técnicas de verificación en el montaje y el mantenimiento siguiendo pautas establecidas para realizar comprobaciones rutinarias.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- g) Ubicar y fijar canalizaciones y demás elementos de una red local cableada, inalámbrica o mixta, aplicando procedimientos de montaje y protocolos de calidad y seguridad, para instalar y configurar redes locales.
- h) Aplicar técnicas de preparado, conformado y guiado de cables, preparando los espacios y manejando equipos y herramientas para tender el cableado en redes de datos.
- i) Reconocer las herramientas del sistema operativo y periféricos manejándolas para realizar configuraciones y resolver problemas de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- j) Elaborar y modificar informes sencillos y fichas de trabajo para manejar aplicaciones ofimáticas de procesadores de texto.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

2.2 Objetivos relacionados con los elementos comunes del currículo.

Procedemos a continuación a definir los objetivos relacionados con la Educación en Valores, las TIC y los Riesgos Laborales.

Con respecto a la **Educación en Valores (EV)**:

- 1) Concienciar a los alumnos en el acceso reservado y la protección de los datos confidenciales de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.
- 2) Habituar a los alumnos al uso del software legal, el software libre y las demos, en contra de la piratería informática.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- 3) Propiciar a los alumnos una compra útil y hábitos saludables de consumo, acorde a las necesidades reales y el presupuesto disponible.
- 4) Familiarizar a los alumnos en el reciclaje de los materiales obsoletos en los sitios especiales destinados específicamente para tal menester.
- 5) Fomentar a los alumnos el uso de cartuchos de tinta y tóneres reciclados.
- 6) Crear hábitos en los alumnos sobre el uso sistemático del correo electrónico y de documentos en formato electrónico para evitar el consumo de papel.

Con respecto a las **TIC**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la búsqueda de información por su propia cuenta a través de Internet mediante navegadores y buscadores web.
- 2) Familiarizar a los alumnos en las técnicas de filtrado de información de los buscadores web, descartando la que no sea útil.
- 3) Crear hábitos en los alumnos sobre el uso del correo electrónico, las conversaciones online y las videoconferencias, como medios de comunicación.
- 4) Habituarse a los alumnos al uso de un grupo de correo, relacionado con el módulo programado, para comunicarse entre ellos y compartir documentos en formato electrónico.
- 5) Fomentar en los alumnos la realización de sus trabajos en formato electrónico y su envío al aula virtual y/o correo electrónico del profesor.
- 6) Propiciar en los alumnos el uso de un foro de discusión, relacionado con el módulo programado.

Con respecto a los **Riesgos Laborales (RL)**:

- 1) Concienciar a los alumnos en la realización de una serie de ejercicios físicos recomendados para evitar la actividad sedentaria.
- 2) Familiarizar a los alumnos en la adopción de una postura corporal adecuada a la hora de sentarse y el uso de un mobiliario ergonómico para evitar posibles lesiones y dolores cervicales y/o lumbares.
- 3) Habituarse a los alumnos al uso de dispositivos señaladores de mano (ratón, etc.) ergonómicos para evitar el síndrome del túnel carpiano.
- 4) Fomentar en los alumnos la realización de pequeños descansos ante la exposición prolongada delante del monitor para evitar un cansancio visual y una posible pérdida de agudeza visual.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

3.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del proyecto intermodular.

RA1 Busca información en internet sobre empresas “tipo” del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector.
- b) Se han constituido equipos de trabajo y se han distribuido entre los grupos las empresas que se analizarán.
- c) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que ofrece.
- d) Se han relacionado los productos o servicios ofertados con la consecución de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).
- e) Se ha realizado un diagrama de bloques de los posibles departamentos que conforman la empresa.
- f) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.
- g) Se ha presentado al gran grupo la configuración de la empresa y productos que ofrece.
- h) Se ha hecho una valoración de los recursos necesarios para cada unidad.
- i) Se ha elaborado un informe en un formato establecido con la información recabada, indicando al menos: el sector en el que se encuadra, los principales países donde opera, y las áreas de las que se compone.

RA2 Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio.
- b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.
- c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.
- d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.
- e) Se ha desarrollado una propuesta innovadora para potenciar el producto o servicio

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

RA3 Hace una propuesta de una empresa tipo “spin off” indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo “spin off”, indicando sus ventajas e inconvenientes.
- b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado
- c) Se ha propuesto una posible organización de la empresa, atendiendo a una estructura lineal o circular.
- d) Se han indicado que tecnologías se incluirían para aumentar su competitividad.
- e) Se han propuesto aspectos innovadores sobre algún producto de la empresa de referencia.

RA4 Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.

Criterios de evaluación

- a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.
- b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.
- c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.
- d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.

RA5 Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha mantenido una 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.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

RA									
RA1	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>
	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	4%
RA2	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>				
	4%	4%	4%	4%	4%				
RA3	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>				
	4%	4%	4%	4%	4%				
RA4	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>					
	5,0%	5,0%	5,0%	5,0%					
RA5	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>					
	5,0%	5,0%	5,0%	5,0%					

3.2. Relación de RA y CE de los módulos implicados.

-Módulo de Ciencias Aplicadas II (3019):

RA2 Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastando y aplicando las fases del método científico.

Criterios de evaluación:

- Se han planteado hipótesis sencillas, a partir de observaciones directas o indirectas recopiladas por distintos medios.
- Se han analizado las diversas hipótesis y se ha emitido una primera aproximación a su explicación.
- Se han planificado métodos y procedimientos experimentales sencillos de diversa índole para refutar o no su hipótesis.
- Se ha trabajado en equipo en el planteamiento de la solución.
- Se han recopilado los resultados de los ensayos de verificación y plasmado en un documento de forma coherente.
- Se ha defendido el resultado con argumentaciones y pruebas las verificaciones o refutaciones de las hipótesis emitidas.

RA3 Realiza medidas directas e indirectas de figuras geométricas presentes en contextos reales, utilizando los instrumentos, las fórmulas y las técnicas necesarias.

Criterios de evaluación:

- Se han utilizado instrumentos apropiados para medir ángulos, longitudes, áreas y volúmenes de cuerpos y figuras geométricas interpretando las escalas de medida.
- Se han utilizado distintas estrategias (semejanzas, descomposición en figuras más sencillas, entre otros) para estimar o calcular medidas indirectas en el mundo físico.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- c) Se han utilizado las fórmulas para calcular perímetros, áreas y volúmenes y se han asignado las unidades correctas.
- d) Se ha trabajado en equipo en la obtención de medidas.
- e) Se han utilizado las TIC para representar distintas figuras.

RA14 Identifica los componentes básicos de circuitos eléctricos sencillos, realizando medidas y determinando los valores de las magnitudes que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los elementos básicos de un circuito sencillo, relacionándolos con los existentes en su vida cotidiana.
- b) Se han puesto de manifiesto los factores de los que depende la resistencia de un conductor.
- c) Se han experimentado sobre circuitos elementales las variaciones de una magnitud básica en función de los cambios producidos en las otras.
- d) Se han realizado esquemas de circuitos eléctricos sencillos interpretando las distintas situaciones sobre los mismos.
- e) Se han descrito y ejemplarizado las variaciones producidas en las asociaciones: serie, paralelo y mixtas.
- f) Se han calculado magnitudes eléctricas elementales en su entorno habitual de consumo.

-Módulo de Comunicación y sociedad II (3012):

RA3 Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua castellana, aplicando los principios de la escucha activa, estrategias razonadas de composición y las normas lingüísticas correctas en cada caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado las habilidades de la escucha activa en el análisis de mensajes orales procedentes de los medios de comunicación, medios académicos, del ámbito profesional o de otras fuentes, identificando sus características principales.
- b) Se ha reconocido la intención comunicativa y la estructura temática de la comunicación oral, valorando posibles respuestas.
- c) Se ha realizado un uso correcto de los elementos de comunicación no verbal en las argumentaciones y exposiciones.
- d) Se han analizado los usos y niveles de la lengua y las normas lingüísticas en la comprensión y composición de mensajes orales, valorando y revisando los usos discriminatorios, específicamente en las relaciones de género.
- e) Se ha utilizado la terminología gramatical correcta en la comprensión de las actividades gramaticales propuestas y en la resolución de las mismas.

RA4 Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información escrita en lengua castellana, aplicando estrategias sistemáticas de lectura comprensiva y aplicando

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

estrategias de análisis, síntesis y clasificación de forma estructurada y progresiva a la composición autónoma de textos de progresiva complejidad del ámbito académico y profesional.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado y analizado las características principales de los tipos en relación con su adecuación para el trabajo que desea realizar.
- b) Se han utilizado herramientas de búsqueda diversas en la comprensión de un texto escrito, aplicando estrategias de reinterpretación de contenidos.
- c) Se han aplicado, de forma sistemática, estrategias de lectura comprensiva en la comprensión de los textos, aplicando las conclusiones obtenidas en las actividades de aprendizaje y reconociendo posibles usos discriminatorios desde la perspectiva de género.
- d) Se ha resumido el contenido de un texto escrito, extrayendo la idea principal, las secundarias y el propósito comunicativo, revisando y reformulando las conclusiones obtenidas.
- e) Se ha analizado la estructura de distintos textos escritos de uso académico o profesional, reconociendo usos y niveles de la lengua y pautas en la elaboración.
- f) Se han aplicado las principales normas gramaticales y ortográfica en la redacción de textos de modo que el texto final resulte claro, preciso y adecuado al formato y al contexto comunicativo.
- g) Se han desarrollado pautas sistemáticas en la preparación de textos escritos que permitan la valoración de los aprendizajes desarrollados y la reformulación de las necesidades de aprendizaje para mejorar la comunicación escrita.
- h) Se han observado pautas de presentación de trabajos escritos teniendo en cuenta el contenido, el formato y el público destinatario, utilizando un vocabulario correcto según las normas lingüísticas y los usos a que se destina.
- i) Se han resuelto actividades de comprensión y análisis de las estructuras gramaticales, comprobando la precisión y validez de las inferencias realizadas.

RA8 Interpreta, redacta y elabora textos breves y sencillos del ámbito personal y profesional en lengua inglesa relativos a situaciones de comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal y profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias sistemáticas de composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo los rasgos básicos del género e interpretando su contenido global de forma independiente a la comprensión de todos y cada uno de los elementos del texto.
- b) Se ha identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto.
- c) Se han identificado estructuras gramaticales y oraciones sencillas y un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso básicos y lineales, en situaciones habituales frecuentes de contenido predecible.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- d) Se han completado frases, oraciones y textos sencillos atendiendo al propósito comunicativo, normas gramaticales básicas, mecanismos de organización y cohesión básicos, en situaciones habituales de contenido predecible.
- e) Se ha elaborado un texto breve, adecuado a un propósito comunicativo, siguiendo modelos de textos sencillos, bien estructurados y de longitud adecuada al contenido.
- f) Se ha utilizado el léxico básico apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal y profesional.
- g) Se ha mostrado interés por la presentación correcta de los textos escritos, tanto en papel como en soporte digital, con respeto a normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo pautas sistemáticas de revisión.
- h) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los textos.
- i) Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.

-Módulo de Instalación y mantenimiento de redes (3016):

RA2. Monta canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos, identificando los elementos en el plano de la instalación y aplicando técnicas de montaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado las técnicas y herramientas empleadas para la instalación
- a) de canalizaciones y su adaptación.
- b) Se han tenido en cuenta las fases típicas para el montaje de un «rack».
- c) Se han identificado en un croquis del edificio o parte del edificio los lugares de ubicación de los elementos de la instalación.
- d) Se ha preparado la ubicación de cajas y canalizaciones.
- e) Se han preparado y/o mecanizado las canalizaciones y cajas.
- f) Se han montado los armarios («racks») interpretando el plano.
- g) Se han montado canalizaciones, cajas y tubos, entre otros, asegurando su fijación mecánica.
- h) Se han aplicado normas de seguridad en el uso de herramientas y sistemas.

RA6. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y sistemas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles, máquinas y medios de transporte.
- b) Se han operado las máquinas respetando las normas de seguridad.
- c) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas de corte y conformado, entre otras.
- d) Se han descrito los elementos de seguridad (protecciones, alarmas, pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los sistemas de protección individual

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

(calzado, protección ocular, indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las operaciones de montaje y mantenimiento.

- e) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridos.
- f) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.
- g) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.
- h) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y sistemas como primer factor de prevención de riesgos

-Módulo de Ofimática y archivo de documentos (3031):

RA1. Tramita información en línea aplicando herramientas de Internet, intranet y otras redes.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las distintas redes informáticas a las que podemos acceder.
- b) Se han diferenciado distintos métodos de búsqueda de información en redes
- c) informáticas.
- d) Se ha accedido a información a través de Internet, intranet, y otras redes de
- e) área local.
- f) Se han localizado documentos utilizando herramientas de Internet.
- g) Se han situado y recuperado archivos almacenados en servicios de alojamiento
- h) de archivos compartidos ("la nube").
- i) Se ha comprobado la veracidad de la información localizada.
- j) Se ha valorado la utilidad de páginas institucionales y de Internet en general
- k) para la realización de trámites administrativos.

RA3. Elabora documentos utilizando las funciones básicas del procesador de texto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las funciones básicas, prestaciones y procedimientos
- b) simples de los procesadores de textos y autoedición.
- c) Se han identificado las funciones y utilidades que garanticen las normas de seguridad, integridad y confidencialidad de la información.
- d) Se ha localizado el documento, abierto y guardado posteriormente el documento en el formato y dirección facilitados, nombrándolos significativamente para su posterior acceso.
- e) Se han configurado las distintas páginas del documento ciñéndose a los originales o indicaciones propuestas: márgenes, dimensiones y orientación, tablas, encabezados y pies de página, encolumnados, bordes, sombreados u otros.
- f) Se ha trabajado con la opción de tablas han elaborado los documentos con exactitud y con la destreza adecuada, aplicando los formatos y estilos de texto, tablas indicadas, o sobre las plantillas predefinidas.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- g) Se han corregido los posibles errores cometidos al reutilizar o introducir la información. Se han integrado objetos simples en el texto, en el lugar y forma adecuados.
- h) Se han configurado las diferentes opciones de impresión en función de la
- i) información facilitada.
- j) Se ha realizado la impresión de los documentos elaborados.
- k) Se han utilizado las funciones y utilidades del procesador de textos que garanticen la seguridad, integridad y confidencialidad de la información de acuerdo con las indicaciones recibidas.

RA4. Elabora documentos utilizando las aplicaciones básicas de hojas de cálculo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado los diversos tipos de datos y referencia para celdas, rangos, hojas y libros.
- b) Se han aplicado fórmulas y funciones básicas.
- c) Se han generado y modificado gráficos de diferentes tipos.
- d) Se ha utilizado la hoja de cálculo como base de datos sencillos.
- e) Se ha utilizado aplicaciones y periféricos para introducir textos, números, códigos e imágenes.
- f) Se han aplicado las reglas de ergonomía y salud en el desarrollo de las actividades.

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

Según establece la normativa, el módulo de proyecto intermodular, tiene una duración total de **50 horas** para desarrollar los contenidos básicos.

La secuenciación, temporalización de los contenidos y peso de los mismos en el curso que se ha elegido es la siguiente:

UNIDAD DE TRABAJO	PESO	HORAS	TRIMESTRE
Unidad 1. Estudio de una empresa del sector y su correlación las competencias básicas del título	34%	18	1º
Unidad 2. Estudio de un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global	12%	6	1º
Unidad 3. Elaboración de una empresa tipo "spin off" indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características	32%	16	2º

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

Unidad 4. Relación de las unidades de la empresa con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad	22%	10	2º

4.1. Relación de los RA con las unidades de trabajo

Se realizarán las tareas de aula necesarias a través del aula virtual, o en la propia aula de clase para asegurar la superación de los criterios de evaluación de cada RA siguiendo la siguiente relación de los RA respecto a las unidades de trabajo.

UNIDAD DE TRABAJO	RA
Unidad 1	1,5
Unidad 2	2,5
Unidad 3	3,5
Unidad 4	4,5

5. EVALUACIÓN

5.1. Características generales del proceso de evaluación.

En la **Resolución de 3 de septiembre de 2012** se dictan instrucciones sobre ordenación académica en las enseñanzas correspondientes a los ciclos formativos de formación profesional en el ámbito de la Región de Murcia, especialmente en lo que se refiere a matriculación, evaluación, promoción, acreditación académica, convalidación de módulos profesionales y movilidad del alumnado. Es decir, compete a todo lo relacionado con la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos.

Por otro lado, en la **Circular de 19 de febrero de 2016** de la Dirección General de Calidad Educativa y Formación Profesional se dictan instrucciones para el desarrollo de las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Región de Murcia, concretamente en lo referente a normativa, evaluación y promoción, módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT), actividades de recuperación y obtención del Título Profesional Básico.

Tenemos dos periodos de evaluación y se corresponden con la 1ª evaluación y la 2ª evaluación final u ordinaria, respectivamente.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

La **evaluación** es **continua** en base a la superación de los Criterios de Evaluación posteriormente mencionados. Por tanto, requiere la asistencia regular a clase por parte del alumno.

El **porcentaje de faltas de asistencia**, justificadas e injustificadas, que acarreen la pérdida de la evaluación continua será del **30%** de las horas del módulo (**15 horas en total; aproximadamente 7 horas en la 1ª evaluación y 8 horas en la 2ª evaluación**). Por tanto, se puede producir una pérdida de evaluación continua parcial (de una evaluación) o total (del módulo entero).

Con respecto a la prueba extraordinaria de junio, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, será el contexto del centro educativo quien decidirá qué módulos van o no a la prueba extraordinaria. Esto se decidirá en el Proyecto Educativo del Centro (PEC) y en el Diseño Curricular del ciclo formativo.

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

La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA). Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo.

Llevar a cabo una evaluación CONTINUA que permita la evaluación FORMATIVA. Se realizan suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación SUMATIVA tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial).

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

Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA.

La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria. Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Estando establecida en el Plan de Convivencia del centro, la pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase (**estimación de la carga lectiva de la fase de centro**), cuando un alumno

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

acumule 15 en este módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

5.2. Instrumentos y procedimientos de calificación.

En la evaluación continua:

· Se calificará acorde a los instrumentos y procedimientos de calificación y en los porcentajes que se muestran en la tabla siguiente:

✓ **Prueba objetiva (Po):** ejercicios previstos o imprevistos escritos u orales que evalúan los contenidos. Actividad teórica, examen desarrollo, test, presentaciones...

✓ **Prácticas:** ejercicios prácticos asignados para realizar tanto en clase como en casa a nivel individual o grupal.

- **Trabajo individual (Ti):** Prueba de destreza, manipulación...
- **Trabajo grupal (Tg):** Prueba de destreza, manipulación...

Aquí se evaluará la memoria de proyecto que el alumno deberá entregar en formato Word o similar. Esta memoria será el conjunto de todas las prácticas que la engloban. El alumno deberá crear un único documento y realizar las correcciones que se realizan sobre la práctica anterior.

Se calificará acorde a los instrumentos y procedimientos de calificación y en los porcentajes que se muestran en la tabla siguiente:

Instrumento	Total
Prueba objetiva	20%
Trabajos y prácticas	80%

La **calificación de la evaluación** se calculará en base a los porcentajes anteriores. Es necesario obtener una nota mínima de 5 puntos para aprobar ese RA, sino estará suspenso y deberá recuperarlo. De manera excepcional y sólo en aquellos casos de alumnos muy trabajadores con buen comportamiento en el aula, la nota mínima de las Pruebas Objetivas o practicas podrá ser de 4 puntos siempre que la media con el resto de instrumentos/procedimientos sea mayor o igual a 5.

Para superar el módulo el alumno deberá aprobar TODOS los RA del módulo adquiriendo por lo menos un 5 en dicho RA para ser considerado como adquirido.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

En la pérdida de la evaluación continua:

Los instrumentos de calificación serán una Prueba Objetiva global de evaluación (100%). Es necesario superarla con una puntuación mínima de 5 puntos para aprobar. Dicha prueba constará de unos ejercicios teórico-prácticos que engloben de manera general los 6 RA y sus criterios de evaluación.

· La **calificación final del módulo**, dependiendo si es una pérdida parcial o total, será la media aritmética de la calificación de las dos evaluaciones o la calificación obtenida en la evaluación final, respectivamente.

Evaluaciones trimestrales parciales:

Se realizarán dos evaluaciones al ser un módulo de 2º curso.

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

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

La **calificación final del módulo**, será:

- En caso de evaluación continua:

Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UNIDADES DE TRABAJO.

- En caso de evaluación extraordinaria:

La nota será la nota del examen teórico práctico final que incluye todos los RA correctamente ponderados.

5.3. Criterios de calificación.

La calificación de los alumnos en este módulo se obtendrá realizando la media de las pruebas prácticas y escritas en los porcentajes indicados anteriormente.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

5.4. Recuperación de evaluaciones.

En la evaluación continua:

Antes de la evaluación final, se realizará una recuperación final en la que cada alumno realizará las tareas o las pruebas teóricas necesarias para cumplir los CE y dar por superado el RA.

Los alumnos que tras los procedimientos de recuperación descritos continúen sin superar todos los RA, y aunque la aplicación de los porcentajes asignados a los RA dé como resultado un valor igual o superior a 5, suspenderán el módulo en la evaluación final ordinaria, y deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria.

Los **instrumentos, procedimientos y criterios de calificación** serán los indicados en los dos apartados anteriores, determinando la calificación obtenida en la recuperación.

En la pérdida de la evaluación continua:

- Según el tipo de pérdida de evaluación continua, parcial o total, la recuperación será de una evaluación concreta o del módulo entero, respectivamente, durante el mismo periodo de recuperación indicado anteriormente para la evaluación continua.
- El único **instrumento/procedimiento de calificación** será una Prueba Objetiva global de recuperación (100%), que junto con los **criterios de calificación** indicados en el apartado 3 determinarán la calificación obtenida en la recuperación.

5.5. Características de la prueba extraordinaria.

En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, el contexto del centro educativo decidirá qué módulos van o no a la prueba extraordinaria. Esto se decidirá en el Proyecto Educativo del Centro (PEC) y en el Diseño Curricular del ciclo formativo. En nuestro Centro, el módulo programado si va a la prueba extraordinaria.

Especificaremos, por tanto, las características de la prueba extraordinaria de junio para el módulo de “Proyecto intermodular”. Se elaborará, por tanto, una ficha o tabla informativa para el alumno que contendrá:

- Los **contenidos prioritarios para la prueba objetiva de junio**, en los que el alumno deberá prestar especial atención.
- Un **calendario de preparación recomendado** en el que se indicarán los bloques de contenidos, las Unidades de Trabajo, las horas de preparación recomendadas para cada una de ellas y la temporalización propuesta.
- Las **actividades, tareas o trabajos** para realizar durante los meses de mayo y junio. Como pueden ser el diseño de esquemas de cada Unidad de Trabajo, la resolución de ejercicios

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

propuestos, la elaboración de un artículo o trabajo de investigación relacionado con los contenidos del módulo, etc.

· **El diseño de la prueba objetiva** sobre conceptos y procedimientos. Indicaremos su estructura y la puntuación de cada uno de sus apartados, aquellos útiles y herramientas a aportar por el alumno en el momento de la prueba objetiva, así como la fecha, hora y lugar de realización de la misma. La estructura de esta prueba objetiva consistirá en una serie de preguntas tipo test y varias definiciones para la parte sobre conceptos, y una serie de ejercicios a resolver en papel para la parte sobre procedimientos.

La **puntuación de la prueba extraordinaria de junio**. Indicaremos con porcentajes la carga de la prueba objetiva (60%) y de las actividades, tareas o trabajos a realizar (40%).

La **calificación final** del alumno en el módulo se obtiene en base a los porcentajes anteriores y a la ponderación de los criterios de evaluación indicados en el apartado correspondiente.

5.6. Mecanismos de información permanente al alumno y a la familia en su caso.

Si el alumno es mayor de 18 años debemos informar directamente a él y no a su familia, conforme a la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (L.O.P.D.) y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, a no ser que el alumno exprese formalmente su consentimiento. Por el contrario, si es menor de 18 años, tenemos que informar a su familia. Por consiguiente, si el alumno es mayor de edad (≥ 18 años) podemos informarle a través de los siguientes mecanismos de información permanente:

- Entrevista personal entre el profesor y el alumno fijando un horario de atención para dicha entrevista fuera del horario lectivo.
- Un tablón de anuncios que puede estar en el aula, en el departamento didáctico o puede ser virtual.
- Correo electrónico (email).
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>), accediendo a través del Número Regional de Estudiante (NRE) y la clave del alumno.
- Comunicaciones escritas directamente al alumno, entregadas en mano en el aula o enviadas vía servicio postal de correos.
- Si por el contrario el alumno es menor de edad (< 18 años) podemos informar a su familia mediante los siguientes mecanismos de información permanente:

·

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Entrevista personal entre el profesor y el padre, la madre o el tutor legal del alumno en una hora reservada para tal efecto mediante una cita previa o no (dependiendo del centro escolar).
- Página web “Plumier XXI Mirador” de la Consejería de Educación (<https://mirador.murciaeduca.es/>), accediendo a través del Número de Identificación Fiscal (NIF) y la clave del padre, madre o tutor legal del alumno o el Número Regional de Estudiante (NRE) del mismo.
- Comunicaciones escritas directamente a los padres o tutor legal del alumno sobre información trimestral escolar, enviadas vía servicio postal de correos.

5.7. Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente.

Además de la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos, también es necesaria una evaluación del proceso de enseñanza del profesor y de la práctica docente. Tendremos, por tanto, que evaluar la Programación Didáctica y las Unidades de Trabajo.

Con respecto a la Programación Didáctica:

· ¿Qué se puede evaluar?:

- Los objetivos (Resultados de Aprendizaje).
- La organización y distribución de los contenidos del módulo. o La Educación en Valores.
- Las TIC.
- La propuesta horaria.
- El método de enseñanza.
- Los recursos y materiales didácticos.
- El proceso de aprendizaje.

· ¿Cómo se puede evaluar?:

- Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del profesor (autoevaluación).
- Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del alumno.
- Ficha de evaluación de la Programación Didáctica a través del departamento

didáctico.

· ¿Cuándo se puede evaluar?:

- En el ámbito del departamento didáctico en las reuniones semanales.
- Al finalizar cada evaluación.

•

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Al final del curso en una valoración general escolar, para decidir posibles modificaciones e incorporarlas a la Programación Didáctica del próximo curso escolar. La Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP) debe informar favorablemente los cambios propuestos por los departamentos didácticos y elevar las modificaciones al claustro de profesores.

Con respecto a las Unidades de Trabajo:

· ¿Qué se puede evaluar?:

- El diseño de la Unidad de Trabajo.
- El funcionamiento de la Unidad de Trabajo.

· ¿Cómo se puede evaluar?:

- Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del profesor (autoevaluación).
- Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del alumno.
- Ficha de evaluación de la Unidad de Trabajo a través del departamento didáctico.

· ¿Cuándo se puede evaluar?:

- Evaluación inicial: al comienzo de la Unidad de Trabajo. o Evaluación procesual: durante la Unidad de Trabajo.
- Evaluación final: al finalizar la Unidad de Trabajo.

6. METODOLOGÍA

6.1 Principios y orientaciones metodológicas de la Formación Profesional.

La metodología a utilizar según se recoge en el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo estará orientada a promover en los alumnos:

- Su **participación** en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante la metodología activa se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personales, de creciente importancia en el mundo profesional. Con este enfoque metodológico activo se evitará la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteados, que quitan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio. De forma que cuando se integren profesionalmente, sepan intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas. Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor actuará como guía y mediador para facilitar la construcción de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. También se contribuirá a que el alumnado descubra su

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos **hábitos de trabajo**.

- El desarrollo de la capacidad para **aprender por sí mismos**, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad para **trabajar en equipo**, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos establecidos.

6.2 Estrategias de enseñanza y aprendizaje.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje significativo de los contenidos se han tenido en cuenta las siguientes orientaciones.

Partiendo de que las actividades productivas o de creación de servicios requieren de la acción, es decir, del **saber hacer**, los aprendizajes se han articulado fundamentalmente en torno a los procedimientos y tomando como referencia las capacidades profesionales asociadas al módulo. Además del saber hacer, tiene una importancia cada vez más creciente en el mundo productivo el dominio del **saber estar**, por ello se han revisado los Objetivos Generales del ciclo, así como el perfil profesional.

Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de enseñanza y aprendizaje del módulo profesional.

Para promover la adquisición, por parte del alumnado, de una visión global y coordinada de los procesos a los que está vinculada la competencia profesional del título, **todas las actividades que se realizarán serán de carácter interdisciplinar**.

El perfil profesional al que está asociado el currículo implica el desarrollo de los servicios necesarios en la “Informática de Oficina”, con capacidad de realización de acciones de contenido politécnico y polifuncional de forma autónoma o subordinada, utilizando instrumentos y técnicas que le son inherentes, de acuerdo con directrices y métodos establecidos. Por ello, las **actividades de aprendizaje** que desarrollen **simularán ambientes reales**.

Se han planificado con mucho cuidado las actividades del proceso de enseñanza-aprendizaje de cada Unidad de Trabajo, teniendo en cuenta: las capacidades que debe construir el alumnado y los contenidos que de ellas se derivan, las capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales previas detectadas en el alumnado y relacionadas con las capacidades del currículo, los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno, y el tiempo disponible.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

Cuando se estime oportuno propiciaremos **el debate y la intervención oral** del alumno, a través de un debate entre el grupo de alumnos, de tal forma que estos podrán reflexionar sobre la importancia de lo que se haya tratado.

6.3 Actividades.

Podemos disponer de varios TIPOS DE ACTIVIDADES en el módulo formativo:

- **Introducción-Motivación.** Deben ser originales, que llamen la atención del alumno. Se pueden trabajar en el aula y también fuera. Se deben plantear siempre al inicio de cada Unidad de Trabajo.
- **Desarrollo.**
 - **Descubrimiento dirigido.** Actividad tutelada por el profesor incluso las efectuadas fuera del ámbito escolar. Tienen un carácter muy repetitivo.
 - **Comprobativas.** Consisten en dar a los alumnos ejercicios y las soluciones, sólo se explicarán aquellos ejercicios que los alumnos no sepan resolver. Debemos hacer también un cuestionario tipo test al final de cada Unidad de Trabajo para saber si los alumnos han entendido los contenidos fundamentales de esa unidad.
 - **Consolidación.** Actividades repetidas sistemáticamente con pequeñas incorporaciones nuevas para que el alumno aprenda algo nuevo con respecto a la actividad anterior.
 - **Investigación.** El alumno a través de ciertos recursos (libros, Internet, etc.) concluye una hipótesis.
 - **Proyecto.** Similar a la investigación, pero de mayor envergadura.
 - **Comunicación de resultados.** Cuando el alumno finalice una investigación o proyecto explica ante la clase los resultados obtenidos.
- **Refuerzo.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen trabajar fuera del ámbito de clase.
- **Ampliación.** Se pueden desarrollar en el ámbito particular y general. Se suelen trabajar fuera del ámbito de clase. Se destinan a aquellos alumnos que no necesitan las actividades de refuerzo. No tienen un carácter penalizador, aunque los alumnos que sí las alcancen o superen obtendrán una buena nota.
- **Evaluación.** Son las pruebas objetivas.
- **Recuperación.** Son en cierta forma actividades de refuerzo pero que se realizan después de una evaluación previa.
- **Interdisciplinares.** Aquellas actividades que se encuentran en colaboración con otros módulos o profesores.
- **Complementarias y extraescolares.** Se consideran actividades complementarias las organizadas durante el horario escolar por los Institutos, de acuerdo con su Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, espacio o recursos que utilizan. Se consideran actividades extraescolares

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

las encaminadas a potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las actividades extraescolares se realizarán fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado y buscarán la implicación activa de toda la comunidad educativa.

6.4 Medidas para fomentar el hábito por la lectura y la expresión en público.

Puesto que el módulo de “Proyecto Intermodular” se encuentra ubicado en el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica correspondiente al Título de Profesional Básico en Informática de Oficina, debemos dar continuidad al proceso metodológico de promover el hábito por la lectura que se inicia en la E.S.O.

Destacaremos especialmente los Trabajos de Comprensión y Expresión (TCE), que consistirán en una serie de trabajos escritos con la introducción, el resumen y las conclusiones sobre las tareas realizadas durante el desarrollo del módulo. Se pretende fomentar la capacidad de comprensión y expresión del alumnado.

6.5 Criterios para agrupar a los alumnos y organizar los espacios docentes.

El **Real Decreto 356/2014**, en el **apartado 4** de su **Anexo VII**, recoge los espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo. El **Decreto 12/2015**, en el **apartado c** de su **Anexo XIII**, regula los espacios y equipamientos.

La disposición de los alumnos para cualquier explicación teórico/práctica por parte del profesor, y en la medida de lo posible, será distribuyendo las mesas y sillas en forma de U, con el propósito de que se involucren lo máximo posible y participen de forma activa. De no ser factible, adaptaremos la clásica distribución en forma de filas/columnas. Para la resolución de ejercicios teóricos/prácticos agruparemos a los alumnos en grupos, cuyo número de alumnos dependerá de la complejidad y/o tipo de dichos ejercicios.

Para la parte práctica de las Unidades de Trabajo se formarán grupos de 3 ó 4 alumnos (dependiendo del número total del alumnado), para fomentar el trabajo en equipo.

Para la realización de las pruebas objetivas de forma aislada.

A la hora de agrupar a los alumnos podemos atender a diferentes criterios de agrupación que no son excluyentes: distribución equitativa de sexos, niveles de motivación o nivel de rendimiento escolar, equipamientos personales (por ejemplo, que algún alumno del grupo tenga conexión a Internet en su domicilio) y distribución geográfica.

7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

El Departamento de Tecnología propone las siguientes ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES para este grupo durante el curso académico 2025-2026:

- Asistencia a las RM Skills de FP con alumnos de FP Básica. CIFP Hespérides o IES Carlos III. Esta actividad está condicionada temporalmente por la convocatoria oficial de la

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

misma. Asimismo, la participación en la misma está condicionada por el comportamiento del alumnado.

8. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO AL PROGRAMA FORMATIVO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Las actividades que realizarán los alumnos en los centros de trabajo están relacionadas con los contenidos de esta Programación Didáctica.

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

9.1 Aspectos generales sobre el grupo.

El grupo de 2º de FP Básica está formado por 17 alumnos con las características propias del alumnado que accede a este programa: poca o ninguna motivación, disruptivo en la mayoría de los casos, con bajo rendimiento académico, ausencia de estudio y trabajo fuera del centro, dificultad para respetar las normas.

9.2 Medidas de atención a la diversidad a nivel de grupo.

En este grupo, concretamente se encuentran escolarizados tres alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo, (ACNEAE), mayoritariamente alumnado que presenta dificultades de aprendizaje (DEA).

Específicamente uno de ellos presenta dislexia, otro tiene diagnóstico de TDAH y el último presenta problemas de disgrafía y disortografía. Para todos ellos, de **forma individual**, se adoptarán las medidas organizativas, metodológicas y curriculares pertinentes que den respuesta a sus necesidades que quedarán recogidas en su Plan de Actuación Personalizado. Coincidiendo con las sesiones de evaluación, los equipos docentes, coordinados por el tutor, evaluarán los resultados del PAP y, de acuerdo con los mismos, incluirán las modificaciones que se consideren oportunas. En la sesión de evaluación final, además, se acordará si se debe continuar con el PAP en el curso siguiente y, en caso afirmativo las propuestas para el próximo curso escolar.

Además de las adaptaciones individualizadas para el alumnado que las pueda requerir, es adecuado llevar a cabo **medidas inclusivas en el aula a nivel grupal**. Para ello, la LOE en su artículo 4.3, establece la educación inclusiva como principio fundamental, que derive en la adopción de medidas organizativas, metodológicas y curriculares basadas en el Diseño Universal de Aprendizaje. En esta línea se proponen las siguientes medidas:

PRINCIPIO 1: Proporcionar múltiples formas de representación.

- Pauta 1 “Facilitar la percepción de la información” utilizando diferentes canales perceptivos (auditivo, visual, manipulativo).
- Pauta 2 “Facilitar la decodificación del lenguaje y los símbolos” ofreciendo herramientas que clarifiquen la terminología y vocabulario empleado (glosario de términos, diccionarios físicos u online, cuaderno de palabras desconocidas, etc.).

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

- Pauta 3 “Facilitar la comprensión del contenido” utilizando estrategias, herramientas o material complementario que permita al alumnado comprender las ideas principales del tema trabajado. Ej.: resumen visual, escrito y grabación oral de ideas principales, esquemas, mapas mentales, mapa conceptual, etc. Todo este material, recordar que hay que proporcionarlo utilizando diferentes canales perceptivos.

PRINCIPIO 2: Proporcionar múltiples formas de acción y expresión.

- Pauta 1 “Favorecer el uso de múltiples espacios y materiales” teniendo en cuenta los siguientes criterios:

En cuanto a los espacios:

- En el aula: utilizar distintos tipos de agrupamientos; trabajos en equipo, por parejas, cooperativo, por rincones, etc.
- En el centro: redefinir los espacios instruccionales: aula del futuro, aula de experiencias matemáticas, aula fija de scape room, aula de realidad virtual o realidad mixta, etc.

En cuanto a los materiales:

Adecuaremos la forma de trabajar con todo el alumnado utilizando variedad de materiales que respondan a los diferentes canales sensoriales, se adecuen a distintos niveles y requieran diferentes tipos de habilidades (orales, tecnológicas, lectoescritas, etc.)

- Pauta 2 “Utilización de metodologías activas” ya que es una estrategia que comporta múltiples beneficios para todo el alumnado.
- Pauta 3 “Favorecer la ejercitación de funciones ejecutivas”, fundamentalmente a través de la utilización de metodologías activas. Así metodologías como ABP, ABR o Aprendizaje Servicio, favorecen multitud de funciones ejecutivas tales como atención sostenida, planificación, pensamiento divergente, razonamiento social, etc.

PRINCIPIO 3: Proporcionar múltiples formas de implicación.

Si se ha llevado a cabo de forma adecuada los principios 1 y 2 del DUA, probablemente hayamos conseguido también el principio 3, ya que las medidas descritas anteriormente van a captar su interés (pauta 1), van a hacer que el alumnado mantenga el esfuerzo y la constancia (pauta 2) y van a favorecer su autorregulación (pauta 3).

9.3 Atención a alumnos con módulos pendientes del curso anterior.

El módulo formativo “Ciencias Aplicadas II” es de 2º curso, por lo que está relacionado con el módulo “Ciencias Aplicadas I” de 1º curso. Se apoyará al alumnado para que pueda adquirir las competencias necesarias para la superación de ambos módulos.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

9.4 Medidas de atención a la igualdad de oportunidades.

Si el **alumno se encuentra en régimen de hospitalización** o convalecencia en su domicilio, debemos proporcionarle facilidades para la continuación de su proceso formativo, si se precisaran.

Si el **alumno procede de entornos desfavorecidos**. Si el factor es geográfico puede haber un sistema de transporte inexistente o deficiente, un cansancio o fatiga en el alumno por el tiempo de desplazamiento, y una señal de Internet nula o deficiente en la zona. Como medida debemos ser flexibles en los plazos de entrega de los trabajos. Si el factor es social el alumno puede vivir en entornos sociales deprimidos dentro de barrios marginales periféricos. Como medida debemos detectar el problema, controlar el absentismo escolar y solicitar la ayuda del departamento de Orientación del Centro.

Si el **alumno compatibiliza el trabajo y el estudio**, debemos ser flexibles en cierta medida y de manera puntual para que el alumno no abuse del escudo laboral en su favor.

Podemos encontrar **otras situaciones** como, por ejemplo, alumnos bajo tutela judicial, alumnos que presentan un riesgo de abandono escolar, absentismo, etc. En cualquier caso debemos intentar ayudar al alumno y facilitar su integración y convivencia escolar en la medida de lo posible.

9.5 Atención a alumnos extranjeros.

Al no ser una enseñanza obligatoria los alumnos extranjeros deben saber hablar español. No obstante, debemos permitirles disponer y usar un diccionario para hacer las traducciones oportunas y evitar los giros lingüísticos, los tecnicismos, etc., en los materiales y recursos didácticos.

9.6 Atención a alumnos con altas capacidades intelectuales.

Ante alumnos con altas capacidades intelectuales debemos proponerles actividades de ampliación y/o explicaciones, trabajos de investigación y cualquier otra actividad o tarea relacionada con los contenidos del módulo que despierten su interés y les mantenga motivados.

9.7 Atención a alumnos con necesidades educativas especiales.

En este apartado se contemplan aquellos alumnos con problemas de aprendizaje que pueden o no tener discapacidades. Por tanto, debemos establecer los planes de adaptación personalizados necesarios.

Podemos clasificar las adaptaciones de distinta manera, en función del criterio que utilicemos para ello. Si tenemos en cuenta los elementos modificados, hablamos de dos tipos: adaptaciones de acceso al currículo y adaptaciones curriculares propiamente dichas:

- **Adaptaciones de acceso al currículo:** Son aquellas que facilitan la puesta en práctica del currículo. Se refieren a los espacios, los materiales, los sistemas de comunicación y a los profesionales.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

• **Adaptaciones curriculares propiamente dichas:** Son aquellas que se realizan en los diferentes elementos curriculares, y se derivan de la respuesta a los interrogantes qué, cómo y cuándo enseñar y evaluar. Requieren de la elaboración de un Plan de Actuación Personalizado (PAP), según la **Resolución de 20 de noviembre de 2023, de la Dirección General de Atención a la Diversidad, por la que se dictan instrucciones para la elaboración de los planes de Planes de Actuación Personalizados destinados al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo**. Este tipo se divide a su vez en dos:

- **Adaptaciones curriculares significativas:** Modificaciones en elementos de la programación que afectan a los aprendizajes esenciales de las distintas áreas curriculares. Nos estamos refiriendo a los objetivos, contenidos y criterios de evaluación, y en relación a ellos, a la temporalización, priorización, introducción o eliminación de los mismos. Por tanto, estas adaptaciones modifican los elementos prescriptivos del currículo (objetivos, contenidos, evaluación).
- **Adaptaciones curriculares no significativas:** Modificaciones en algunos elementos de la programación diseñada para todos los alumnos, pero que no afectan a las enseñanzas básicas del currículo oficial. Nos referimos a la metodología y a las actividades de enseñanza y aprendizaje. Por tanto, estas adaptaciones no comprometen los elementos del currículo (objetivos, contenidos, evaluación). Son trabajos metodológicos a través de refuerzos educativos. En Murcia son conocidas como Apoyos Ordinarios.

10. CONTRIBUCIÓN DE LAS TIC AL DESARROLLO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), se encargan del estudio, desarrollo, implementación, almacenamiento y distribución de la información mediante la utilización de hardware y software como medio de sistema informático.

La formación continua es una exigencia en la sociedad actual y las TIC nos proporcionan las herramientas necesarias. Las TIC nos permiten cambios metodológicos, nuevas estrategias comunicativas, nuevos planteamientos didácticos, incorporación de otros instrumentos y recursos, etc. en las aulas; en definitiva, las TIC aportan nuevos recursos didácticos docentes.

Desde el grado de implantación de las TIC en la docencia es aconsejable reflejar en la programación docente un apartado donde se explique cómo se van implementar las TIC en la docencia del módulo formativo.

La incorporación de las TIC en la educación aporta una gran fuente de recursos y materiales didácticos que influyen de manera significativa en la enseñanza y el aprendizaje de la comunidad estudiantil. Por tanto, las herramientas TIC apoyan el proceso de enseñanza y aprendizaje y favorecen la creación y mejora continua de recursos didácticos, que son un eje central de la labor docente.

Un sistema de aprendizaje con apoyo en las TIC aporta un valor añadido al actual sistema educativo y abre las puertas a nuevos paradigmas educativos y de formación.

PROGRAMACIÓN DOCENTE DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA CURSO 2025-2026

La utilización de las TIC en el aula proporciona al estudiante una herramienta acorde a su actual cultura tecnológica y le da la posibilidad de responsabilizarse más de su educación convirtiéndolo en protagonista de su propio aprendizaje.

PROGRAMACIÓN ASIGNATURA
“INGLÉS TÉCNICO PARA COCINA Y
GASTRONOMÍA”



GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

2025/2026

ÍNDICE

1. Introducción
2. Contribución del módulo a los Objetivos generales del ciclo formativo y a las Competencias profesionales del título.
3. Metodología.
4. Recursos y materiales didácticos.
5. Contenidos.
 - 5.1. Contenidos
 - 5.2. Organización de los contenidos y Temporalización
 - 5.3 Relación entre Resultados del Aprendizaje, Contenidos de las Unidades de Trabajo, Criterios de Evaluación e Instrumentos.
6. Evaluación.
 - 6.1. Principios de la evaluación.
 - 6.2. Criterios de evaluación.
 - 6.3. Instrumentos y procedimientos de evaluación.
7. Criterios de calificación.
 1. Criterios de calificación de una evaluación.
 2. Criterio de calificación final del módulo.
8. Procedimientos de recuperación.
 - 8.1. Procedimiento de evaluación en convocatoria ordinaria.
 - 8.2. Procedimiento de evaluación en convocatoria extraordinaria.
 - 8.3. Procedimiento de evaluación por pérdida de evaluación continua.
 - 8.4. Procedimiento de evaluación del módulo pendiente de cursos anteriores.
9. Otros elementos de la programación
 - 9.1. Atención a la diversidad.
 - 9.2. Actividades complementarias.
 - 9.3. Evaluación del proceso de enseñanza, de la práctica docente y del rendimiento del alumnado.

1.INTRODUCCIÓN

Esta programación corresponde al módulo de Inglés técnico para cocina y gastronomía incluido en el ciclo formativo de Grado medio de Cocina y Gastronomía, que está regulado por el RD 1396/2007, de 23 de noviembre por el que se establece el título y las enseñanzas mínimas y Orden de 3 de noviembre de 2008, por la que el currículo del ciclo formativo en cuestión; así como a nivel autonómico, la Orden de 05 de noviembre de 2010 de la Consejería de Educación, Formación y Empleo de la Región de Murcia por la que se establece el currículo. En la elaboración de este currículo la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para el ciclo formativo contenido en esta Orden.

Por lo tanto, los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son: los incluidos en el Real Decreto 1396/2007, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, y el módulo profesional propio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia: inglés técnico para Cocina y gastronomía.

El módulo profesional inglés técnico para Cocina y gastronomía tiene como referencia las directrices marcadas en el “Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza y evaluación”.

La intención del módulo profesional es permitir a los alumnos utilizar el idioma de manera adecuada tanto en la vertiente oral como en la escrita, en situaciones cotidianas relacionadas con sus necesidades profesionales, en interacción con otros hablantes o en la producción y comprensión de textos, ya sean de interés general o relacionados con su familia profesional, lo cual contribuye a las competencias básicas a las que alude el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

2. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LAS COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO Y A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar **las competencias** l), n) y o) del título:

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

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

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

y los **objetivos generales** l) y n) del ciclo formativo:

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

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

3.METODOLOGÍA.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para responder a las necesidades comunicativas en lengua extranjera propias del título.

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar los siguientes aspectos:

a. El alumno debe ser el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje, lo que conlleva que el diseño y desarrollo del programa y los materiales estarán determinados por las necesidades comunicativas del alumno.

b. Es fundamental, por tanto, llevar a cabo un análisis de cuáles son las necesidades del sector propio de su familia profesional, así como un estudio de las situaciones en las que el alumno tendrá que utilizar la lengua.

c. Teniendo en cuenta estos principios y la duración del módulo, resulta aconsejable plantear, desde el punto de vista metodológico, la adopción de enfoques comunicativos, y más específicamente los basados en “tareas” (Task-Based Language Teaching) a la hora de concretar el currículo. Estas aproximaciones plantean clases en las que el alumno desarrolla una serie de tareas en las que sólo se presta una atención consciente al aspecto lingüístico si es necesario para el desarrollo de la actividad. Lo importante es, que el alumno desarrolle su competencia comunicativa poniendo en práctica las destrezas básicas y que la actividad no la realice de una forma mecánica, sino espontánea, natural y creativa. La puesta en práctica de esta metodología resultará particularmente útil para los alumnos del ciclo formativo, ya que necesitan la lengua inglesa como un medio a través del cual realizan unas actividades académicas o profesionales. Con este enfoque se refuerza la conexión entre las tareas de clase y las que el estudiante desempeñará en su trabajo, lo que indudablemente potencia su interés y motivación.

4.- RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS

Los alumnos utilizarán de base el libro Restaurant & Catering de la editorial Burlington Books.

Además, trabajarán vocabulario en fichas preparadas por el profesor sobre: baterías, carros, cubetas, eléctrico, estanterías, heladería-pastelería, rustideras, sartenes y utensilios.

Se trabajarán textos orales y escritos elaborados por el profesor que se adecuen a los contenidos de su ciclo y/o a las necesidades comunicativas que éste genere. Para la preparación de estos textos, el profesor colaborará con los profesores especialistas y atenderá a sus necesidades.

5.- CONTENIDOS

5.1 Contenidos

A) Uso de la lengua oral:

- Participación en conversaciones que traten sobre su área de trabajo o sobre asuntos cotidianos.

- Fórmulas habituales para iniciar, mantener y terminar situaciones comunicativas propias de su familia profesional: presentaciones, reuniones, entrevistas, llamadas telefónicas...

- Identificación de elementos de referencia y conectores e interpretación de la cohesión y coherencia de los mismos.

- Uso adecuado de fórmulas establecidas asociadas a situaciones de comunicación oral habituales o de interés para el alumno.

- Escucha y comprensión de información general y específica de mensajes emitidos cara a cara o por los medios audiovisuales sobre temas conocidos.

- Producción oral de descripciones, narraciones, explicaciones, argumentos, opiniones, deseos, planes y peticiones expresados de manera correcta y coherente.

- Resolución de los problemas de comprensión en las presentaciones orales mediante el uso de estrategias: ayuda del contexto, identificación de la palabra clave, y de la intención del hablante.

- Producción de presentaciones preparadas previamente sobre temas de su familia profesional, expresadas con una adecuada corrección gramatical, pronunciación, ritmo y entonación.

B) Uso de la lengua escrita:

- Comprensión de información general y específica en textos de diferentes géneros sobre asuntos cotidianos y concretos y sobre temas relacionados con su campo profesional.

- Técnicas de localización y selección de la información relevante: lectura rápida para la identificación del tema principal y lectura orientada a encontrar una información específica.

- Uso de elementos lingüísticos y no lingüísticos para la inferencia de expresiones desconocidas.

- Uso y transferencia de la información obtenida a partir de distintas fuentes, en soporte papel o digital, para la realización de tareas específicas.

- Composición de textos de cierta complejidad sobre temas cotidianos y de temas relacionados con su familia profesional utilizando el léxico adecuado, los conectores más habituales y las estrategias básicas para la composición escrita: planificación, textualización y revisión.

- Uso de las estructuras y normas de los escritos propios del campo profesional: cartas, informes, folletos, emails, pedidos y respuestas comerciales, memorandos, currículum y otros.

- Uso correcto de la ortografía y de los diferentes signos de puntuación.

- Interés por la presentación cuidada de los textos escritos, en soporte papel o digital.

C) Aspectos socioprofesionales

- Valoración del aprendizaje de la lengua como medio para aumentar la motivación al enfrentarse con situaciones reales de su vida profesional.

- Interés e iniciativa en la comunicación en lengua extranjera en situaciones reales o simuladas.

- Reconocimiento del valor de la lengua para progresar en la comprensión de la organización empresarial.

- Identificación y respeto hacia las costumbres y rasgos culturales de los países donde se habla la lengua extranjera.

- Uso apropiado de fórmulas lingüísticas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, discrepancia...

D) Medios lingüísticos utilizados:

- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio de la familia profesional.

- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio asociado a situaciones habituales de comunicación: describir (personas, rutinas, intereses, objetos y lugares),

expresar gustos y preferencias, comparar, contrastar y diferenciar entre datos y opiniones, describir experiencias, costumbres y hábitos en el pasado, expresar procesos y cambios, expresar planes, predecir acontecimientos, expresar obligación y ausencia de obligación, necesidad, capacidad, posibilidad, deducciones a acciones presentes y pasadas, expresar causa, consecuencia y resultado.

- Uso adecuado de elementos gramaticales: revisión y ampliación del uso de los tiempos verbales, usos del infinitivo y el gerundio después de ciertos verbos, preposiciones y como sujeto, phrasal verbs, conectores y marcadores del discurso, oraciones temporales y condicionales, revisión del comparativo y superlativo, estilo indirecto, voz pasiva, oraciones de relativo y verbos modales.

- Pronunciación de fonemas de especial dificultad.

- Reconocimiento y producción autónoma de diferentes patrones de ritmo, entonación y acentuación de palabras y frases.

5.2. Organización de los contenidos y Temporalización

Los contenidos se agrupan en las 11 Unidades de Trabajo, distribuidas temporalmente de la siguiente manera:

1º evaluación (15 de septiembre- 28 de noviembre)	UT1 (Getting to Know the Kitchen I / Getting to Know the Kitchen II / Desserts and Pastry (Making Pastry) / Handling Food (Food Storage)	22 sesiones
2º evaluación (1 de diciembre 27 de febrero)	UT2 (Taking Inventory (Ordering Supplies) / Planning a Menu (Designing a Menu) / Health and Safety Issues	18 sesiones
3º evaluación (2 de marzo al 30 de abril)	UT3 (Applying for a Job (Interviewing) / Preparing a CV (Writing a CV)	15 sesiones

5.3. Relación entre Resultados del Aprendizaje, contenidos criterios de evaluación e instrumentos por unidades de Trabajo.

UNIDAD DE TRABAJO 1 (1º EVALUACIÓN)			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACION	INSTRUMENTOS
RA1: Utilizar la lengua oral	Uso de la lengua oral:	a)participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con	

para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional	-nombrar y reconocer oralmente los diferentes utensilios de la cocina, alimentos y acciones básicas. -Elaboración de una receta (plato principal y postre) - Describir las secciones de una cocina profesional, incluyendo una descripción de los electrodomésticos usados. -Explicar las instrucciones básicas para la manipulación y almacenamiento de los alimentos. -Comprender textos orales donde se describen las instalaciones de una cocina; se habla de la manipulación y almacenaje de alimentos	situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional. b) Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción. c) Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos. d) Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano. e) Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta. f) Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.	Prueba oral
	Functional language: selección léxica de estructuras sintácticas y de contenido relevante para la intención comunicativa, fórmulas para iniciar e introducir el tema.		Prueba escrita

	Fonética - reglas básicas de pronunciación y entonación		
RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.	Comprender textos recabando información específica sobre: - recetas - pedidos de material para la cocina. - instrucciones para el uso de los aparatos o de las diferentes secciones de la cocina. - Comprender las indicaciones básicas para la manipulación y almacenaje de los alimentos.	A.Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida. b.Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros. c.Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo. d.Utilizar el contexto para localizar una información determinada. e.Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea. f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos	Prueba escrita
RA3: Escribir textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los	Uso de la lengua escrita: -Preparación de una receta, explicando los diferentes pasos. -Preparación de un postre, explicando los diferentes pasos - Completar un cuestionario sobre la manipulación y	a.Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia. b.Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas	Pruebas escrita

elementos de cohesión y coherencia.	almacenaje de los alimentos -recursos lingüísticos que permitan una coherencia textual a través de la adecuación del texto al contexto comunicativo, así como al tipo y formato de texto, abreviaturas más usuales tanto en cartas como documentos comerciales, direcciones, fecha, fórmulas para empezar y terminar la comunicación (emails para la realización de pedidos, recetas)	comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral. c.Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos. d.Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada. e.Respetar las normas de ortografía y puntuación. f.Presentar sus escritos de forma clara y ordenada. g.Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.	
RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.	Vocabulario: utensilios de cocina, alimentos, verbos relacionados con la preparación de comida, aparatos y lugares de una cocina, hierbas y especias, preposiciones de lugar, manipulación y almacenaje de alimentos, adjetivos para describir los procedimientos realizados en una cocina, léxico de países, nacionalidades y	a.Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja. b.Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales. c.Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su	Observación directa

	costumbres horarias, léxico específico del sector profesional. Gramática: <i>to be, have got There is / There are, imperative, present simple&continuous; be going to; primer condicional; verbos modales (can, could, must, mustn't, should, have to, don't have to); expresiones básicas de concesión, causa, finalidad y resultado; adjetivos comparativos y superlativos</i> Elementos culturales: Uso de la palabra "pinch" en las recetas de cocina; diferencia entre cook y cooker; el uso del prefijo un-	enriquecimiento personal. d.Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...	Prueba escrita

UNIDAD DE TRABAJO 2 (2º EVALUACIÓN)			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACION	INSTRUMENTOS
RA1: Utilizar la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en	Uso de la lengua oral: -Diseñar y explicar un menú -Comprender conversaciones donde se hacen	a) participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional. b) Utilizar las estrategias necesarias	Prueba oral

situaciones propias del sector profesional	pedidos; se explican recetas (plato principal y dulce) -hacer y comprender un inventario. -Explicar y comprender las normas básicas de seguridad e higiene. Functional Language: hacer recomendaciones , estructuras sintácticas y de contenido relevante para la intención comunicativa, fórmulas para iniciar e introducir el tema. Fonética -Pronunciación de adecuada del vocabulario y estructuras estudiadas.	para resolver las dificultades durante la interacción. c)Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos. d)Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano. e) Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta. f) Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.	Prueba escrita
RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.	Comprender textos recabando información específica sobre: -Un menú que incluye una pequeña descripción de los platos - un inventario.	A.Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida. b.Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros. c.Identificar la estructura de la	Prueba escrita

	- un pedido de suministros - un folleto sobre las normas básicas de seguridad e higiene.	información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo. d.Utilizar el contexto para localizar una información determinada. e.Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea. f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos	
RA3: Escribir textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.	Uso de la lengua escrita: - diseñar un menú incluyendo una pequeña descripción de los platos. - hacer un inventario. -hacer un pedido de suministros. - escribir un email solicitando un presupuesto - Crear un folleto con las normas básicas de seguridad e higiene. -recursos lingüísticos que permitan una coherencia textual a través de la adecuación del texto al contexto comunicativo, así como al tipo y formato de texto,	a.Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia. b.Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral. c.Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos. d.Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada. e.Respetar las normas de ortografía y puntuación. f.Presentar sus escritos de forma clara y ordenada. g.Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado	Pruebas escrita

	abreviaturas más usuales tanto en cartas como documentos comerciales, direcciones, fecha, fórmulas para empezar y terminar la comunicación. (emails formales, recetas, menús)	para la elaboración de los textos.	
RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.	Vocabulario: empaquetado de comida, categorías de alimentos, elaboración de inventarios, pedidos de suministros, cartas y tipos de restaurantes, adjetivos para describir restaurantes, prendas de vestir en un restaurante, personal y vehículos de emergencias, emergencias y como enfrentarse a ellas, léxico específico del sector profesional. Gramática: presente perfecto y pasado simple, may y might, pasado continuo, relaciones de anterioridad, simultaneidad y	a. Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja. b. Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales. c. Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal. d. Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...	Observación directa Prueba escrita

	posterioridad, preposiciones y adverbios de tiempo, pronombres interrogativos Elementos culturales: explicación de la expresión “par level”, uso en inglés de las expresiones francesas d’hôte y à la carte; datos curiosos sobre el gorro alto que llevan los chefs.		

UNIDAD DE TRABAJO 3 (3º EVALUACIÓN)			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACION	INSTRUMENTOS
RA1: Utilizar la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional	Uso de la lengua oral: -Preparar y simular una entrevista de trabajo. -Explicar su CV. - Comprender las condiciones de trabajo del puesto que solicita, haciendo las preguntas correspondientes en caso de duda. Functional Language: selección léxica de estructuras sintácticas y de contenido relevante para la intención comunicativa, fórmulas para iniciar e introducir el tema.	a)participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional. b)Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción. c)Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos.	Prueba oral

	Fonética - Importancia de una entonación adecuada.	d)Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano. e)Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta. f)Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.	Prueba escrita
RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.	Comprender textos sobre: - Anuncios de ofertas de trabajo. - Solicitudes de trabajo. -Consejos para escribir un CV	A.Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida. b.Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros. c.Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su	Prueba escrita

		área de trabajo. d.Utilizar el contexto para localizar una información determinada. e.Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea. f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos	
RA3: Escribir textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.	Uso de la lengua escrita: -Redacción de un correo electrónico en el que se solicita información sobre un puesto de trabajo. -Redacción de un CV y una carta de presentación. - recursos lingüísticos que permitan una coherencia textual a través de la adecuación del texto al contexto comunicativo, así como al tipo y formato de texto, abreviaturas más usuales tanto en cartas como documentos comerciales, direcciones, fecha, fórmulas para empezar y terminar la comunicación (emails formales, recetas, menús).	a.Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia. b.Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral. c.Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos. d.Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada. e.Respetar las normas de ortografía y puntuación.	Pruebas escrita

		f. Presentar sus escritos de forma clara y ordenada. g. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.	
RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.	Vocabulario: solicitudes de empleo, condiciones laborales, adjetivos para describir la forma de ser de las personas en el trabajo, datos personales, léxico específico del sector profesional. Gramática: segunda condicional, repaso de las estructuras estudiadas. Elementos culturales: -- -Significado de la palabra "résumé". -Costumbre actual de enviar un CV y una carta de presentación por correo electrónico. - Fórmulas empleadas en las cartas de presentación para dirigirse a alguien de manera formal cuando no se sabe el nombre del destinatario	a. Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja. b. Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales. c. Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal. d. Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...	Observación directa Prueba escrita

6.- EVALUACIÓN

6.1. Principios de evaluación.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Además, debe ser coherente con las características del Ciclo Formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada. También, debe ser formativa y ha de servir para fomentar la reflexión, orientar y analizar el proceso educativo, por ello la evaluación tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como los procedimientos, las actitudes, las capacidades de relación y comunicación y el desarrollo autónomo de cada alumno.
- Individualizada, para que se ajuste al proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre sus progresos y lo que puede conseguir según sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

6.2. Resultados de Aprendizaje y Criterios de evaluación.

Los resultados del aprendizaje del módulo se concretan en los siguientes criterios de evaluación:

RA1: Utilizar la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional.

- a) participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés, así como con situaciones propias de su ámbito profesional.
- b) Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción.
- c) Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos.
- d) Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano.
- e) Comprender información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal, así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta.
- f) Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.

RA2: Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.

- a. Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida.
- b. Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros.
- c. Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo.
- d. Utilizar el contexto para localizar una información determinada.
- e. Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea.
- f. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos.

RA3: Escribir textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.

- a. Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia.
- b. Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral.
- c. Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos.
- d. Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada.
- e. Respetar las normas de ortografía y puntuación.
- f. Presentar sus escritos de forma clara y ordenada.
- g. Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.

RA.4: Valorar la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.

- a. Identificar y mostrar interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja.
- b. Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales.
- c. Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal.
- d. Utilizar las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...

6.3. Instrumentos de evaluación y Procedimientos de Evaluación

Se emplearán los siguientes instrumentos para evaluar los criterios de evaluación y comprobar el grado de adquisición de los resultados del aprendizaje del módulo.

1. PRUEBAS ESCRITAS

En cada una de las pruebas realizadas se valorarán los contenidos conceptuales y procedimentales, así como la correcta expresión escrita de los mismos.

Los EXAMENES o PRUEBAS podrán consistir en:

- Cuestiones de desarrollo teórico,
- Preguntas tipo test de respuesta alternativa.
- Cuestiones de razonamiento sobre la veracidad o falsedad de una proposición.
- Ejercicios prácticos o problemas, que se basen en contenidos procedimentales de la materia.
- Cuestiones de análisis e interpretación y comentarios, de textos (orales o escritos), artículos y datos, en la que los alumnos deberán mostrar la comprensión de los contenidos de la programación.
- Cuestiones basadas en realización de documentos de gestión administrativa-laboral de una empresa.
- Producción de textos escritos en soporte papel o digital atendiendo a una intención comunicativa concreta, y al tipo y formato de texto, usando las fórmulas correspondientes para empezar y terminar la comunicación.

Las pruebas de una evaluación podrán ser una o varias a criterio del profesor, teniendo en cuenta el desarrollo de la programación de la materia.

2. PRUEBAS ORALES

Este tipo de pruebas podrán consistir en:

- Entrevistas individuales con el profesor

- Role plays con el profesor o un compañero/a de clase
- Exposiciones breves de los temas trabajados en clase.

3. OBSERVACIÓN DIRECTA

Ficha de registro personalizada donde se anotan los resultados apreciados a partir de la observación, el análisis de tareas, las intervenciones en clase, el trabajo individual y en equipo, la corrección de los ejercicios y la actitud hacia la asignatura y los aspectos culturales tratados.

La falta de asistencia a una prueba o examen deberá ser justificada debidamente por el alumno/a con el correspondiente documento de un facultativo médico o justificante de la asistencia a un deber ineludible (requerimiento judicial o accidente de tráfico) en el plazo de tres días desde su incorporación. En el caso de los menores de edad, será el padre, la madre o el tutor legal, el encargado de firmar ese documento.

Si un alumno es sorprendido copiando, la prueba se valorará cero, independientemente de que sea al principio o al final de la realización de la misma.

7.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

7.1 Criterios de calificación de una evaluación.

La nota final de cada evaluación se obtendrá:

- 30% observación directa, Classwork/Homework (trabajo de clase individual y en equipo, participación, actitud, uso del idioma)
- 50% pruebas escritas: Reading (10%) ; Writing (10%); Listening (15%) y Use of language (vocabulario y estructuras estudiadas) (15%)
- 20% pruebas orales: Speaking

7.2 Criterios de calificación final del módulo

El valor de cada uno de los trimestres para obtener la nota final de la asignatura queda establecido de la siguiente manera:

- UT1: 30%
- UT2: 30%
- UT3: 40%

8 PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

8.1 Procedimiento de recuperación de una evaluación en convocatoria ordinaria

Aquellos alumnos que suspendan una de las evaluaciones podrán recuperarla en la convocatoria final de junio donde realizarán una prueba que incluya los contenidos estudiados durante esa evaluación. Esa prueba supondrá el 80% de la nota e incluirá una prueba escrita (60%: 15% Reading, 15% writing, 15% listening y 15% use of language) y una prueba oral (20%) Además tendrán que entregar unos ejercicios de recuperación que se encontrarán en el aula virtual y que supondrán el restante 20%.

8.2 Procedimiento de evaluación en convocatoria extraordinaria

Los alumnos realizarán una prueba escrita (60%: 15% Reading, 15% writing, 15% listening y 15% use of language) y una prueba oral (20%) Además tendrán que entregar unos ejercicios de recuperación que se encontrarán en el aula virtual y que supondrán el restante 20%. Estos ejercicios serán los ejercicios de recuperación de cada una de las evaluaciones.

8.3 Procedimiento de evaluación por pérdida de evaluación continua

Los alumnos que hayan acumulado el treinta por ciento de faltas de asistencia (justificadas o no) del total de la evaluación y/o del curso perderán el derecho a la evaluación ordinaria. Tendrán que realizar una prueba global final al final de la evaluación que evalúe todos los contenidos correspondientes a dicho trimestre. Estos alumnos/as no seguirán los porcentajes anteriormente citados para los alumnos que asisten regularmente a clase puesto que apartados como Homework/Classwork evaluados con el instrumento de observación directa no podrían valorarse.

De acuerdo con lo anterior los porcentajes a aplicar en la prueba sería:

- 30% prueba oral (speaking)
- 70% prueba escrita (15% Reading, 15% writing, 20% listening; 20% use of language).

9.- OTROS ELEMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN

9.1.- Atención a la diversidad

Con objeto de atender al alumnado que presenta dificultades de aprendizaje, la Resolución de 30 de julio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa dicta las instrucciones para identificar y dar una respuesta educativa al alumnado, que se concretan en una serie de actuaciones específicas. En este sentido, la atención a la diversidad se llevará a cabo:

- Proponiendo ejercicios de dificultad diversa para la misma actividad.
- Trabajando en grupos de alumnos cuyos miembros mantengan relaciones de cooperación y promoviendo relaciones de enseñanza-aprendizaje entre los propios alumnos.
- Por medio de la constante atención individual por parte del profesor a los alumnos que lo requieran.
- Aumentando o disminuyendo el ritmo de introducción de nuevos contenidos y adaptándolos a las necesidades del grupo-clase.
- Proponiendo actividades de refuerzo y de ampliación al finalizar cada evaluación y de acuerdo con los resultados obtenidos por cada alumno.

9.2.- Actividades complementarias

El departamento de lenguas extranjeras (inglés) propone para el presente curso escolar, una serie de actividades complementarias que se realizarán en el ámbito de aula. Dichas actividades tendrán como objetivo de acercar la cultura anglosajona a través de sus platos tradicionales en determinadas festividades: Halloween, Thanksgiving, Christmas and

Saint Valentine's Day. Se elaborarán menús y murales sobre cómo se celebran estas festividades desde el punto de vista gastronómico

9.3.- Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente

La evaluación es un elemento esencial del proceso de enseñanza aprendizaje que debe aplicarse tanto al aprendizaje de los alumnos como a la **revisión de la práctica docente**. En este sentido la evaluación más que un instrumento de medición para calificar es un medio que nos permite corregir algunos procedimientos docentes, retroalimenta los mecanismos de aprendizaje y permite plantear nuevas experiencias de aprendizaje.

La evaluación y autoevaluación docente deben servir al menos con dos propósitos:

- Ayudar a los profesores a encontrar nuevas vías que desarrollen sus destrezas profesionales.
- Facilitar la planificación del perfeccionamiento y desarrollo profesional individual y colectivo de los docentes.

La reflexión sobre la propia práctica docente es, pues, la mejor vía posible de formación permanente, especialmente, cuando se hace con rigor y con la ayuda de instrumentos válidos. Con este objetivo el departamento ha diseñado un cuestionario que se completará al final de cada evaluación para poder así ir introduciendo cambios si son necesarios en las evaluaciones siguientes (ANEXO I). Del mismo modo los alumnos completarán otro cuestionario con el mismo fin (ANEXO II).

ANEXO I

INDICADORES DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

NOMBRE DEL PROFESOR

<i>DIMENSIÓN</i>	<i>INDICADORES</i>	<i>VALORACIÓN (0 a 10)</i>	<i>OBSERVACIONES</i>
1. Participación en los órganos colegiados y de coordinación docente, así como en las iniciativas para mejorar la práctica docente y el trabajo en equipo	1.1. Asume responsabilidades como miembro de los órganos colegiados de gobierno y realiza propuestas sobre temas de interés general		
	1.2. Participa en la elaboración de los documentos que programan, adaptan y evalúan las materias en todos sus aspectos.		
	1.3. Participa y asume las responsabilidades en el departamento y aporta propuestas de interés cooperando, en su caso, en la detección de necesidades educativas y seguimiento del proceso.		
2. Colaboración y puesta en marcha de actividades extraescolares y cualesquiera otras que dinamicen la vida del centro	2.1. Propone y organiza actividades orientadas a la consecución de los objetivos educativos del centro colaborando en su ejecución.		
	2.2. Se interesa y difunde entre sus alumnos las actividades convocadas por instituciones y organismos que contribuyan a la proyección del centro.		
	2.3. Programa y realiza actividades extraescolares y complementarias como recurso didáctico que propicia la relación significativa del aprendizaje.		
3. Atención a padres y alumnos y, en su caso, ejercicio de la tutoría	3.1. Muestra una disponibilidad amplia para atender, informar y hacer partícipes del proceso de enseñanza-aprendizaje tanto a los alumnos como a sus familias.		
	3.2. Colabora y coordina, en su caso, las actuaciones de los Equipos Docentes.		
	3.3. Elabora y vela por el cumplimiento del Plan de Acción Tutorial y, en su caso, el de Orientación Académica y Profesional, planificando las actuaciones, reuniones y contactos necesarios para garantizar el desarrollo de medidas educativas especiales.		
4. Preparación de la clase y de los	4.1. En el desarrollo de las clases se observa coherencia con la programación del departamento, una distribución temporal		

materiales en el marco de las decisiones adoptadas en la programación	equilibrada y una adecuación a las características del grupo.		
	4.2. Ha previsto y planificado recursos para el desarrollo de sus unidades didácticas.		
	4.3. Establece alguna vía para valorar la adecuación de los recursos y de las actividades, así como su aceptación por parte del alumnado.		
5. Utilización de una metodología de enseñanza para promover el aprendizaje significativo	5.1. Realiza una evaluación inicial para ajustar la programación a los conocimientos previos del alumnado.		
	5.2. Presenta al alumnado un plan de trabajo sistemático.		
	5.3. Los principios metodológicos se estructuran desde una perspectiva globalizadora, interdisciplinar y significativa.		
	5.4. Las estrategias metodológicas fomentan la motivación intrínseca del alumnado y el desarrollo de las capacidades de etapa.		
6. Procedimiento de evaluación de los aprendizajes e información sobre los mismos que se da al alumnado o a sus familiares.	6.1. Los criterios de evaluación establecidos se encuentran estrechamente vinculados a los objetivos y contenidos y presentan una secuenciación acorde con el proceso de aprendizaje.		
	6.2. Favorece la autoevaluación y coevaluación del alumnado como estrategia habitual para la mejora del proceso de aprendizaje		
	6.3. Utiliza instrumentos de evaluación variados que no limiten la recogida de datos, sino que permitan registrar múltiples variables del aprendizaje.		
	6.4. Ha establecido procedimientos y dispone de los medios adecuados para que la información sobre la evaluación continua del alumnado revierta en la mejora del aprendizaje.		
7. Utilización de medidas ordinarias y extraordinarias para atender a la	7.1. Planifica y adopta las medidas para conocer con antelación las dificultades de aprendizaje del alumnado.		

diversidad de capacidades, intereses motivaciones de los alumnos, especialmente aquellos con mayores dificultades de aprendizaje.	7.2. Ofrece respuesta a las diferentes capacidades y ritmos de aprendizaje y utiliza estrategias para facilitar la y motivaciones de los alumnos, especialmente de comprensión de los contenidos de mayor dificultad.		
	7.3. Aplica las medidas extraordinarias que, de acuerdo con los informes psicopedagógicos, hayan sido aprobadas por el equipo docente.		
8. Organización del trabajo en el aula para favorecer la adecuada marcha de la clase y la participación e implicación del alumnado en su proceso de aprendizaje.	8.1. La organización del espacio propicia la realización de actividades variadas y diferentes agrupamientos		
	8.2. Es capaz de crear en el aula un ambiente de trabajo estimulante, fomentando el respeto y la colaboración.		
	8.3. Planifica tareas que conviertan al alumnado en protagonista de su propio proceso de aprendizaje.		
9. Incorporación de actividades de innovación educativa, tratamiento de ejes transversales y aplicación de nuevas tecnologías a la educación.	9.1. Difunde entre sus alumnos las convocatorias institucionales y privadas, fomenta su participación y la aplicación en el aula de esas experiencias		
	9.2. Se preocupa de actualizar su formación participando en actividades de innovación o en programas educativos.		
	9.3. Hace un uso racional de las nuevas tecnologías.		
	9.4. Integra los temas transversales en el proceso de enseñanza-aprendizaje		

ANEXO II CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN DEL ALUMNO/A

1- Muy malo.

2- Malo.

3- Bueno.

4- Muy Bueno.

El profesor / la profesora de la asignatura de inglés

1. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	1	2	3	4
Presenta y analiza las diversas teorías, métodos, procedimientos, etc.				
Cumple adecuadamente el horario de clase				
2. INFRAESTRUCTURAS				
Las dotaciones e infraestructuras docentes (Laboratorios, Talleres, Aulas, Biblioteca, etc.) son adecuadas.				
3. PROGRAMA				
Da a conocer el programa (objetivos, contenidos, metodología, evaluación, etc.), a principio de curso.				
Los temas se desarrollan a un ritmo adecuado.				
Explica ordenadamente los temas.				
El temario te ha aportado nuevos conocimientos.				
Se han dado todos los temas programados				
La materia te parece asequible.				
4. METODOLOGÍA				
Cuando introduce conceptos nuevos, los relaciona, si es posible, con los ya conocidos.				
Explica con claridad los conceptos en cada tema				
En sus explicaciones se ajusta bien al nivel de conocimiento de los alumnos.				
Procura hacer interesante la asignatura				
Se preocupa por los problemas de aprendizaje de sus alumnos.				
Clarifica cuales son los aspectos importantes y cuales los secundarios.				
Ayuda a relacionar los contenidos con otras asignaturas.				
Facilita la comunicación con los alumnos.				
Motiva a los alumnos para que participen activamente en el desarrollo de la clase.				
Consigue transmitir la importancia y utilidad que la asignatura tiene para las actividades futuras y desarrollo profesional del alumno.				
Marca un ritmo de trabajo que permite seguir bien sus clases.				
5. MATERIALES				
Los materiales de estudio (textos, apuntes, etc....) son adecuados.				
Fomenta el uso de recursos (bibliográficos o de otro tipo) adicionales a los utilizados en la clase y me resultan útiles.				
La utilización de material como retroproyector, video, ordenador, etc. facilita la comprensión de la materia.				
Utiliza con frecuencia ejemplos, esquemas o gráficos, para apoyar las explicaciones.				

GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1664

DIGITALIZACIÓN APLICADA A

LOS SECTORES PRODUCTIVOS

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA

2024-2025

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Del módulo profesional

Curso académico	2025/2026
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Digitalización aplicada a los sectores productivos
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	30 horas (1 hora semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	Pedro Antonio Pallarés Martínez
Especialidad docente	Economía
Departamento	Economía
Correo electrónico	pedroantonio.pallares@murciaeduca.es

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

El módulo de Digitalización aplicada a los sectores productivos contribuirá a la obtención de los siguientes objetivos generales:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y su ponderación en el módulo de Digitalización aplicada a los sectores productivos del CFGM de Cocina y Gastronomía son:

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación	20%

con el medioambiente y el desarrollo sostenible	
RA2: Caracteriza los principales aspectos de la 4. ^a Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.	20%
RA3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/hube describiendo su tipología y campo de aplicación	20%
RA4: Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas	20%
RA5: Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos	20%
Total	100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

RA1: Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible

% CE	Criterios de evaluación
16,67% cada CE	a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC. b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente. c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos. d) Se han identificado procesos reales basados en EL. e) Se han identificado procesos reales basados en EC. f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible)

RA2: Caracteriza los principales aspectos de la 4.^a Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas

% CE	Criterios de evaluación
16,67% cada CE	a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial. b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados. c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros. d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual. e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas. f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas

RA3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación

% CE	Criterios de evaluación
20% cada CE	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube. b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros). c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube. d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto. e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados

RA4: Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas

% CE	Criterios de evaluación
12,5% cada CE	a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado. b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras. c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios. d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo. e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre

	otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad. f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos. g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad. h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas

RA5: Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos

% CE	Criterios de evaluación
12,5% cada CE	a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica. b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas. c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas. d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema. e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado. f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas. g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras. h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	Horas	Trim.	CE	Peso (%)	RA asociados
UD1. Economía lineal y economía circular	4	1	a, b, d	10%	RA1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible
UD2. Las ventajas	4	1	c, e, f	10%	RA1. Establece las

de la economía circular					diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible
UD3. Las revoluciones industriales	3	1	a, b	6,67%	RA2. Caracteriza los principales aspectos de la 4. ^a Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas
UD4. Digitalización: la cuarta revolución industrial	4	2	c, d, e, f	13,33%	RA2. Caracteriza los principales aspectos de la 4. ^a Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.
UD5. Sistemas basados en la nube	4	2	a, b, c, d, e	20%	RA3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.
UD6. Cambios tecnológicos en las empresas	4	2	a, b, c, d	10%	RA4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.
UD7. La inteligencia artificial	4	3	e, f, g, h	10%	RA4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.
Anexo. Plan de transformación	5	3	a, ,b, c, d, e, f, g,	20%	RA5. Elabora un plan de transformación de una

digital de una empresa			h,		empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos

7. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

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

En cualquier caso, en la metodología hay que:

- Tomar decisiones previas la qué y para qué enseñar.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar.
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva.
- Experimentar, inducir, deducir e investigar.
- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo.
- Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.
- Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno.

- Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias.
- El profesor debe analizar críticamente su propia intervención educativa y obrar en consecuencia.

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:
 - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
 - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.
- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:
 - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
 - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

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

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1 Principios generales

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

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

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

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

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

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

“Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y, en su caso, proyecto ..., y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa.”

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

“La evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y

deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.”

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

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).
- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria.
- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. La pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

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

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

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).
- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2 Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

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

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

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Pruebas teóricas: resolver prueba escrita de desarrollo, pregunta corta y/o tipo test.	60%
Actividades: actividades teóricas, prácticas, cuaderno de trabajo, informe de prácticas, etc.	40%

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

- Evaluaciones trimestrales parciales:
 - Se realizarán dos evaluaciones.
 - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.
- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.
- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.
- En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos asociados a dicho RA.
- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.
- Calificación final del módulo:

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

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

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

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.
- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.
- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.
- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior a 5 en alguno de los RA no superarán el módulo.
- A los alumnos que no superen el módulo se les orientará en la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo.
- A los alumnos que no superen la fase de empresa en la evaluación ordinaria y hayan superado la fase de centro se les asignará la calificación de No Evaluado (NE) en la extraordinaria, junto con la calificación obtenida en la fase de centro. Esto permitirá al

profesor del curso siguiente ajustar la calificación final de manera adecuada.

10. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

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

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

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

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

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

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

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

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

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

- Prueba escrita.
- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.

Además, se pueden plantear varias situaciones:

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

objetivas e instrumentos referidos a los contenidos y criterios que con motivo de las faltas de asistencia no se han podido evaluar.

IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR – CARTAGENA



**INNOVACION EN COCINA
SOSTENIBLE
2025-2026**

Profesora: María López Giralda

ÍNDICE

1. IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO:	2
1.1 Marco legal	2
1.2. Contextualización del ciclo formativo.....	2
1.4. Contextualización del módulo profesional	3
1.5. Contextualización del alumnado	4
2. OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD SOCIALES DEL CICLO	4
2.1. Objetivos generales del ciclo formativo	5
2.2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo	6
2.3. Competencias profesionales, personales y sociales a los que contribuye el módulo	6
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MÓDULO PROFESIONAL.....	7
3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación	7
4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES.	9
4.1. Unidades de trabajo/didácticas.	9
5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.	14
Resultado de Aprendizaje compartido con la empresa	15
6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.	16
6.1 Principios metodológicos.....	16
6.2 Organización metodológica de las sesiones	16
6.3 Estrategias metodológicas	16
6.4 Atención a la diversidad.....	17
6.5 Relación con la metodología del ciclo formativo.....	17
La metodología de este módulo se coordina con la del resto de módulos del ciclo (Técnicas Culinarias, Preelaboración y Conservación de Alimentos, Procesos Básicos de Pastelería y Repostería, Seguridad e Higiene), garantizando la coherencia pedagógica y el desarrollo progresivo de las competencias profesionales, personales y sociales del título.....	17
6.6. Agrupamientos.....	17
En el aula de referencia, según la actividad, se barajarán distintos tipos de agrupamientos:	17
Individualizado, por parejas, en pequeños grupos y el grupo-clase.....	17
6.7. Espacios.....	17
7. EVALUACIÓN	18
7.1. El proceso de evaluación	18
7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje.....	19
7.3. Criterios de evaluación	20
7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación	20
7.5 Criterios de Calificación	21
7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria	26
7.7. Actividades de recuperación para pendientes.	27
7.8. Evaluación de la práctica docente	28
7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres	28
8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	29
8.2. Recursos digitales y audiovisuales.....	29
8.3. Recursos bibliográficos y documentales.....	30
8.4. Recursos del entorno.....	30
9. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.....	30
10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES:	31

1. IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO:

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

1.1 Marco legal

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

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

- RD 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Este real decreto viene a establecer la ordenación del Sistema de Formación Profesional, que garantice un régimen de formación y acompañamiento profesionales, sirva al fortalecimiento y sostenibilidad de la economía, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida y a las competencias demandadas por el mundo laboral, desde la necesaria confluencia y trabajo conjunto y compartido de las administraciones responsables en esta materia en cada una de las comunidades y ciudades autónomas.

1.2. Contextualización del ciclo formativo

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

La titulación habilita para ejercer funciones como:

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

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

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

1.4. Contextualización del módulo profesional

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

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

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

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

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

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

1.5. Contextualización del alumnado

El presente curso 2025/2026 supone el inicio de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller–obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula taller. En el primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de 6 alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los 19 y 27 años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos,

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

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

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

- Cocinero.

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

2.1. Objetivos generales del ciclo formativo

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

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

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

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

2.2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo

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

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

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

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

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

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

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

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

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MODULO PROFESIONAL

3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación

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

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

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

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

4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES.

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

4.1. Unidades de trabajo/didácticas.

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

Tema / Unidad de Trabajo	Título	Contenidos principales	Resultados de Aprendizaje relacionados
UT1 / Tema 1	Ganadería y pesca sostenible	Ganadería regenerativa, certificaciones de bienestar, pesca sostenible, impacto ambiental.	RA1
UT2 / Tema 2	Biodiversidad y gastronomía	Concepto de biodiversidad, variedades locales y autóctonas, beneficios en la cocina.	RA1
UT3 / Tema 3	Técnicas culinarias que preservan la biodiversidad	Cocina de aprovechamiento, ingredientes de temporada, fermentación y biodiversidad microbiana.	RA1 – RA2
UT4 / Tema 4	Alternativas vegetales y Estrella Michelin Verde	Proteínas vegetales, técnicas culinarias, beneficios ambientales y de salud, Michelin Verde.	RA2
UT5 / Proyecto práctico 1	Menú sostenible (aplicación práctica)	Elaboración de un menú sostenible aplicando los contenidos de los temas 1–4.	RA1 – RA2
UT6 / Tema	Técnicas para reducir el	Aprovechamiento integral, prolongación de vida útil,	RA2 – RA3

5	desperdicio alimentario	conservación.	
UT7 / Tema 6	Estrategias de gestión sostenible	Reciclaje y compostaje, equilibrio proteico, seguridad alimentaria, dieta saludable, temporada y proximidad.	RA2 – RA3
UT8 / Tema 7 (parte I)	Técnicas culinarias avanzadas en cocina sostenible (I)	Fermentados, sous-vide, brasas, liofilización, infusión.	RA3
UT9 / Tema 7 (parte II)	Técnicas culinarias avanzadas en cocina sostenible (II)	Relación técnica-producto, conservación, organización de tareas, normativa.	RA3
UT10 / Tema 8	Innovación y sostenibilidad en la cocina	Pureza, sencillez, frescura, comunidad culinaria global, maquinaria innovadora, recetas sostenibles.	

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

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

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

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

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

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

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

	de la temporada y proximidad en la selección de ingredientes.	

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

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA2	a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina. c) Se ha equilibrado el uso de proteínas vegetales y animales en la planificación de menús. d) Se han promovido prácticas de seguridad alimentaria y dietas saludables.	Proteínas vegetales y animales. Técnicas culinarias con vegetales. Beneficios ambientales y de salud. Restaurantes con Estrella Michelin Verde.

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

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

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

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos formativos
RA2, RA3	a) Se han identificado y aplicado técnicas para reducir el desperdicio alimentario en la cocina. b) Se han implementado estrategias eficaces para el manejo y reciclaje de	Aprovechamiento integral. Prolongación de la vida útil. Conservación y regeneración de alimentos. Gestión de residuos alimentarios.

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

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

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

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

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

5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

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

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

Trimestre	Semanas	Unidad Didáctica / Tema	Contenidos principales	Resultados de aprendizaje relacionados
1º	1–2	UD1. Ganadería y pesca sostenible	Ganadería regenerativa, certificaciones de bienestar, pesca sostenible, impacto ambiental.	RA1
1º	3	UD2. Biodiversidad y gastronomía	Concepto de biodiversidad, variedades locales y autóctonas, beneficios en la cocina.	RA1
1º	4–5	UD3. Técnicas culinarias que preservan la biodiversidad	Cocina de aprovechamiento, ingredientes de temporada, fermentación y biodiversidad microbiana.	RA1 – RA2
1º	6–7	UD4. Alternativas vegetales y Estrella Michelin Verde	Proteínas vegetales, técnicas culinarias, beneficios ambientales y de salud, Michelin Verde.	RA2
1º	8–10	UD5. Proyecto práctico 1: Menú sostenible	Elaboración de un menú sostenible aplicando los contenidos de los temas 1–4.	RA1 – RA2
2º	1–2	UD6. Técnicas para reducir el desperdicio alimentario	Aprovechamiento integral, prolongación de vida útil, conservación.	RA2 – RA3

2º	3-4	UD7. Estrategias de gestión sostenible	Reciclaje y compostaje, equilibrio proteico, seguridad alimentaria, dieta saludable, temporada y proximidad.	RA2 – RA3
2º	5-6	UD8. Técnicas culinarias avanzadas en cocina sostenible	Fermentados, sous-vide, brasas, liofilización, infusión, relación técnica-producto, conservación, normativa.	RA3
2º	7	UD9. Innovación y sostenibilidad en la cocina	Pureza, sencillez, frescura, comunidad culinaria global, maquinaria innovadora, recetas sostenibles.	RA4

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

Trimestre Horas aproximadas Unidades didácticas

1º trimestre 25 h UD1 – UD5

2º trimestre 25 h UD6 – UD9

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

- Justificación de la secuenciación

La secuencia temporal permite un aprendizaje progresivo:

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

Resultado de Aprendizaje compartido con la empresa

Resultado de Aprendizaje	Justificación de su desarrollo en empresa
RA3. Elaborar productos culinarios, seleccionando y aplicando técnicas avanzadas en cocina sostenible.	Permite aplicar en un entorno profesional real las técnicas avanzadas (fermentados, sous-vide, infusiones, brasas, etc.), optimizando recursos y evaluando su viabilidad operativa.
RA4. Integrar maquinaria innovadora y técnicas sostenibles en la cocina, aplicando los principios de pureza, sencillez y frescura alimentaria.	Favorece la participación del alumnado en procesos reales de producción sostenible, utilización de maquinaria moderna, control de desperdicio y creación de elaboraciones innovadoras.

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

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

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

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

6.1 Principios metodológicos

Aprendizaje activo y significativo: el alumnado construye su propio conocimiento a partir de la experiencia práctica en el aula-taller y del contacto directo con el entorno productivo.

Aprendizaje basado en proyectos (ABP): cada bloque culmina en una tarea integradora o proyecto (por ejemplo, diseño de un menú sostenible o desarrollo de un producto innovador).

Aprendizaje basado en retos (ABR): los estudiantes abordan desafíos reales relacionados con la sostenibilidad alimentaria, la reducción de desperdicios o el uso responsable de los recursos.

Integración teoría-práctica: cada sesión combina reflexión conceptual con aplicación técnica en cocina o taller, fomentando la transferencia de aprendizajes al entorno profesional.

Colaboración y trabajo en equipo: se promueve la cooperación entre los alumnos mediante dinámicas de roles, resolución de problemas y coevaluación.

Evaluación formativa: se emplean rúbricas, listas de cotejo y portafolios de aprendizaje que permiten al alumnado conocer su progreso y áreas de mejora.

6.2 Organización metodológica de las sesiones

Cada unidad didáctica se estructura en tres fases secuenciales que facilitan la comprensión, la aplicación y la consolidación del aprendizaje:

Introducción (motivación y contextualización): presentación del tema mediante vídeos, estudios de caso, preguntas generadoras o noticias actuales sobre sostenibilidad e innovación.

Desarrollo y aplicación: trabajo práctico en el aula-taller, experimentación con productos locales, técnicas sostenibles y maquinaria innovadora.

Análisis y consolidación: reflexión grupal sobre los resultados, autoevaluación y comunicación del aprendizaje (presentaciones, murales, exposiciones o degustaciones guiadas).

6.3 Estrategias metodológicas

Estudio de casos reales sobre productores locales, certificaciones y prácticas sostenibles.

Talleres experimentales de técnicas sostenibles: aprovechamiento integral, fermentación, sous-vide, cocina de mermas 0.

Dinámicas de análisis de la huella ecológica de diferentes elaboraciones.
Proyectos de diseño y presentación de productos gastronómicos innovadores sostenibles.
Visitas a productores de proximidad y empresas certificadas.
Charlas y talleres con profesionales del sector (pasteleros, chefs o técnicos con Estrella Verde Michelin).
Creación de un portafolio digital donde el alumnado documenta sus proyectos, reflexiones y evidencias de aprendizaje.

6.4 Atención a la diversidad

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

6.5 Relación con la metodología del ciclo formativo

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

6.6. Agrupamientos

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

6.7. Espacios

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

Tipo de espacio	Denominación	Utilización principal
Aula polivalente	Aula de teoría o aula TIC	Exposición de contenidos teóricos, visualización de vídeos, trabajos de investigación y desarrollo de proyectos.
Taller de cocina profesional	Cocina pedagógica equipada	Realización de prácticas culinarias, aplicación de técnicas sostenibles, gestión del desperdicio, aprovechamiento y control de recursos.
Almacén de víveres y cámara frigorífica	Dependencias anejas al taller	Conservación y control de materias primas, gestión de excedentes y prácticas de aprovechamiento.
Huerto escolar o espacio exterior (si disponible)	Zona de observación y cultivo	Actividades complementarias relacionadas con biodiversidad, estacionalidad y producto local.

6.8. Tiempos

Los tiempos otorgados a cada actividad docente deben permitir la realización de las mismas por parte de todos los alumnos/as, atendiendo de esta forma a la diversidad, además de conseguir los objetivos previstos según establece el currículo.

Sesión teórica (1 hora semanal): exposición, análisis de casos, visionado de documentales y debate sobre prácticas sostenibles.

Sesión práctica (1 hora semanal): elaboración culinaria en cocina, registro de resultados y reflexión.

7. EVALUACIÓN

7.1. El proceso de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

3.-Evaluación final y sumativa: se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este periodo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumno y el grado de

consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje

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

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

Asignación de ponderaciones

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

Diseño de instrumentos de evaluación

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

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

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

En algunos casos, un estudiante puede tener un criterio de evaluación suspendido en un resultado de aprendizaje, pero al calcular la media, el resultado final puede ser aprobado, dependiendo de la relevancia de dicho criterio. Asimismo, se podrá calcular la media de un

módulo aunque haya un resultado pendiente de superar, siempre que no afecte críticamente a las competencias generales del ciclo formativo. Esta excepción no será aplicable si el estudiante ha perdido el derecho a la evaluación continua.

Las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en una escala numérica del 1 al 10, sin decimales. Las notas iguales o superiores a cinco se considerarán aprobadas; las inferiores a cinco, suspensas.

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

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

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

7.3. Criterios de evaluación

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

Los **criterios de evaluación**, están especificados en el **punto 3** de la presente programación y se utilizan y reflejan en todas y cada una de las unidades de trabajo.

7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación

La evaluación será **continua, formativa e integradora**, basada en la observación sistemática del trabajo del alumnado y en la valoración del progreso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se emplearán los siguientes instrumentos de evaluación:

Se priorizará la observación del desempeño práctico, la capacidad de análisis crítico, la creatividad en la innovación y la actitud profesional del alumnado

Instrumento de evaluación	Descripción y finalidad	Ponderación
1. Rúbricas de observación directa en aula-taller	Evaluación del trabajo en cocina: organización, destrezas técnicas, aplicación de prácticas sostenibles, higiene, aprovechamiento de recursos, limpieza y cooperación.	40 %
2. Fichas de práctica y registros individuales	Cada alumno/a documentará sus elaboraciones sostenibles, técnicas empleadas, control de mermas y reflexiones sobre la mejora ambiental y	20 %

	económica.	
3. Portfolio o cuaderno del alumno (digital o físico)	Recoge los trabajos realizados: fichas de productores locales, investigaciones sobre biodiversidad, menús de temporada, análisis de impacto, etc.	15 %
4. Proyecto final de innovación sostenible	Diseño y ejecución de un menú o propuesta culinaria innovadora con criterios de sostenibilidad, presentado oralmente o en dossier.	15 %
5. Autoevaluación y coevaluación	Valoración del propio desempeño y del trabajo en grupo, reflexión sobre hábitos sostenibles y compromiso personal.	10 %

Todos los instrumentos se aplican de forma continua a lo largo del módulo, integrando teoría y práctica.

Las rúbricas prácticas serán el eje principal de la evaluación, reflejando el progreso competencial.

El portfolio y las fichas de práctica servirán como evidencia documental del aprendizaje.

La evaluación del proyecto final valorará la creatividad, viabilidad, coherencia ambiental y técnica de la propuesta.

La actitud sostenible (orden, aprovechamiento, trabajo en equipo, respeto al entorno) se tendrá en cuenta en todas las observaciones.

7.5 Criterios de Calificación

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

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

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación
	UD1. Ganadería y pesca sostenible	a) Se han explicado y aplicado prácticas culinarias que promuevan el bienestar animal y la biodiversidad.	33 %
		b) Se han evaluado los impactos de diferentes prácticas de ganadería y pesca en el bienestar animal y la biodiversidad.	33 %
		c) Se han desarrollado elaboraciones que integren ingredientes respetuosos con la	34 %

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

Ponderación total por RA: 20 %

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

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

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

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación

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

Ponderación total por RA: 30 %

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

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

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

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación

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

Ponderación total por RA: 34 %

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

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

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

RA	Unidad Didáctica	Criterio de Evaluación	Ponderación
	UD9. Innovación y sostenibilidad en la cocina	a) Se ha identificado y descrito el funcionamiento y aplicaciones de maquinaria innovadora.	33 %

		b) Se han aplicado correctamente estas tecnologías en la elaboración de recetas.	34 %
		g) Se ha participado en talleres y demostraciones prácticas, aplicando las técnicas aprendidas y evaluando su efectividad.	33 %

Ponderación total por RA: 16 %

Ponderación por UT: 100 % (solo UD9).

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

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

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

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

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

Uso de Aula virtual

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

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

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

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

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

7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria

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

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

Procedimiento general

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

Actividades propuestas según el RA pendiente

Resultado de Aprendizaje no superado	Actividades de recuperación	Instrumentos de evaluación
RA1. Analiza los principios	Elaboración de una ficha técnica	Cuaderno del alumno,

de la sostenibilidad en el ámbito culinario.	sobre ganadería o pesca sostenible, con ejemplos reales de productores de la Región de Murcia.	ficha de trabajo y entrevista individual.
RA2. Identifica productos y técnicas que favorecen la sostenibilidad alimentaria.	Elaboración de un menú o receta que aplique criterios de proximidad, biodiversidad y aprovechamiento integral.	Observación directa, ficha técnica y rúbrica de sostenibilidad.
RA3. Aplica técnicas culinarias sostenibles que optimicen recursos y reduzcan el impacto ambiental.	Realización práctica de una técnica culinaria sostenible (fermentado, sous-vide, o cocina de aprovechamiento) y su justificación técnica.	Observación en taller, rúbrica de ejecución técnica.
RA4. Diseña elaboraciones culinarias sostenibles aplicando criterios de innovación y eficiencia energética.	Desarrollo de una propuesta innovadora (plato, técnica o proceso) que incorpore eficiencia energética o uso de maquinaria innovadora.	Presentación del proyecto, exposición oral y rúbrica de innovación.

Las actividades se desarrollarán durante el **último mes del curso** o en el **período de recuperación extraordinario**, según el calendario del centro.

El profesor realizará un **seguimiento individualizado** para valorar el progreso y la consolidación de los aprendizajes pendientes.

La **calificación final** se obtendrá mediante

7.7. Actividades de recuperación para pendientes.

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

Procedimiento general

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

Actividades propuestas según el RA pendiente

Resultado de Aprendizaje no superado	Actividades de recuperación	Instrumentos de evaluación
RA1. Analiza los principios de la sostenibilidad en el ámbito culinario.	Elaboración de una ficha técnica sobre ganadería o pesca sostenible, con ejemplos reales de productores	Cuaderno del alumno, ficha de trabajo y entrevista individual.

	de la Región de Murcia.	
RA2. Identifica productos y técnicas que favorecen la sostenibilidad alimentaria.	Elaboración de un menú o receta que aplique criterios de proximidad, biodiversidad y aprovechamiento integral.	Observación directa, ficha técnica y rúbrica de sostenibilidad.
RA3. Aplica técnicas culinarias sostenibles que optimicen recursos y reduzcan el impacto ambiental.	Realización práctica de una técnica culinaria sostenible (fermentado, sous-vide, o cocina de aprovechamiento) y su justificación técnica.	Observación en taller, rúbrica de ejecución técnica.
RA4. Diseña elaboraciones culinarias sostenibles aplicando criterios de innovación y eficiencia energética.	Desarrollo de una propuesta innovadora (plato, técnica o proceso) que incorpore eficiencia energética o uso de maquinaria innovadora.	Presentación del proyecto, exposición oral y rúbrica de innovación.

Las actividades se desarrollarán durante el **último mes del curso** o en el **período de recuperación extraordinario**, según el calendario del centro.

El profesor realizará un **seguimiento individualizado** para valorar el progreso y la consolidación de los aprendizajes pendientes.

La **calificación final** se obtendrá mediante la ponderación de los Resultados de Aprendizaje recuperados según el sistema de evaluación del módulo.

7.8. Evaluación de la práctica docente

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

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

El profesor valorará el grado de satisfacción de su práctica docente teniendo en cuenta los siguientes indicadores: grado de coherencia entre objetivos y resultados, adecuación de la metodología, utilización y respuesta de los alumnos a los recursos utilizados, organización de las clases, orientación de los grupos, temporalización, instrumentos de evaluación y actividades complementarias. La finalidad es encontrar las causas que han dificultado el desarrollo de las Unidades de Trabajo y adoptar las medidas oportunas para mejorar dicha práctica docente. También se tendrán en cuenta las valoraciones realizadas en las reuniones de departamento que con normalidad se van sucediendo a lo largo de todo el curso.

7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en

su caso, padres/madres

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

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

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

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

8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

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

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

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

8.2. Recursos digitales y audiovisuales

Tipo de recurso	Uso didáctico

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

8.3. Recursos bibliográficos y documentales

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

8.4. Recursos del entorno

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

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

En cumplimiento del artículo 7 de la Resolución de 5 de julio de 2024, los centros docentes y, en particular, el profesorado del módulo “**Innovación en cocina sostenible**” adoptarán las medidas necesarias para atender la diversidad del alumnado y garantizar una formación en igualdad de condiciones. Se prestará especial atención al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, especialmente aquel con discapacidad, asegurando condiciones de accesibilidad, participación activa y equidad en el proceso formativo.

Al inicio del curso, se realizará una evaluación diagnóstica con carácter cualitativo, sin valor numérico ni levantamiento de acta, para:

- Conocer el grado de conocimientos previos relacionados con el módulo.

- Detectar posibles dificultades específicas de aprendizaje.
- Planificar medidas metodológicas y organizativas ajustadas

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

- Ampliación de los tiempos de realización en pruebas escritas o prácticas (hasta un 25%), especialmente para alumnado con DEA, TDAH, dislexia u otras dificultades.
- Adaptación del formato de exámenes: letra ampliada, mayor interlineado, separación por bloques, uso de hojas individuales, etc.
- Posibilidad de utilizar el ordenador para la realización de pruebas escritas, cuya impresión será firmada por el estudiante.
- Adecuación de espacios y entornos del taller para garantizar la accesibilidad física.
- Incorporación de recursos técnicos específicos como dispositivos de amplificación auditiva
- Flexibilidad metodológica y atención individualizada en el desarrollo de tareas o trabajos prácticos, siempre sin alterar los criterios de evaluación establecidos.

Estas medidas no suponen una reducción del nivel de exigencia, sino una adecuación de los medios y recursos para garantizar que todo el alumnado pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

Las adaptaciones adoptadas serán valoradas en cada sesión de evaluación. Tras cada evaluación trimestral, se facilitará al alumno un informe personalizado de progreso, que incluirá orientaciones para la mejora de su aprendizaje y la definición de su itinerario formativo y profesional.

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES:

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

Actividad	Descripción	Objetivo formativo	Temporalización
Visita al restaurante Bocarriba cocina sostenible Pilar de la Horadada	Conocer in situ proyectos gastronómicos sostenibles.	Identificar buenas prácticas en cocina sostenible (RA4).	2º trimestre
Salida a productores locales (Guatazales)	Visitas a granjas regenerativas, huertos ecológicos o cooperativas pesqueras sostenibles de la Región de Murcia.	Valorar la proximidad y el bienestar animal (RA1).	1º trimestre
Participación en ferias	Participación del	Desarrollar	A lo largo del

o proyectos divulgativos	alumnado en <i>Itinere</i> o ferias de FP promoviendo el ciclo y la cocina sostenible.	competencias comunicativas y de sensibilización ambiental.	curso
Taller conjunto con el módulo de Pastelería	Elaboración de postres sostenibles con productos locales y de temporada.	Fomentar la interdisciplinariedad y la innovación culinaria.	3º trimestre

GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1709

ITINERARIO PERSONAL PARA LA

EMPLEABILIDAD I

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA

2024-2025

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Del módulo profesional

Curso académico	2025/2026
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Itinerario Personal para la Empleabilidad I
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	90 horas (3 horas semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	Pedro Antonio Pallarés Martínez
Especialidad docente	Economía
Departamento	Economía
Correo electrónico	pedroantonio.pallares@murciaeduca.es

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

El módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I contribuirá a la obtención de los siguientes objetivos generales:

- 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.

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 su viabilidad, para la generación de su propio empleo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y su ponderación en el módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I del CFGM de Cocina y Gastronomía son:

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título	5%
RA2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales	35%
RA3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector	40%
RA4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales	10%
RA5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual	10%
Total	100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

RA1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título

% CE	Criterios de evaluación
35%	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional
35%	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado
30%	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo

RA2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales

% CE	Criterios de evaluación
15%	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título
12,5%	b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título
12,5%	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias
10%	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia
5%	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales
10%	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos

10%	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo
10%	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención
15%	i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín

RA3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector

% CE	Criterios de evaluación
15%	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título
15%	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales
15%	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva
15%	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario
10%	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral
15%	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos
15%	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral

RA4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales

% CE	Criterios de evaluación

9%	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento
9%	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título
9%	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo
9%	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional
9%	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo
9%	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional
9%	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales
9%	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador
10%	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional
9%	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral
9%	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo

RA5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual

% CE	Criterios de evaluación
10%	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias
10%	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral

15%	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad
10%	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad
10%	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad
10%	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad
10%	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad
15%	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional
10%	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

6.1 Contenidos

Los contenidos del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I, organizados en unidades didácticas (UD) son los siguientes:

UD1 Funciones del nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

- a) El trabajo y la salud. Análisis de las condiciones de trabajo y su impacto en la salud del trabajador.
- b) Identificación y clasificación de los factores de riesgo en general y, en concreto, en el sector profesional del título del ciclo formativo
- c) Daños derivados del trabajo: Accidentes de trabajo. Enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas de la actividad laboral.
- d) Marco normativo básico. Derechos y deberes básicos de trabajadores y empresarios.
- e) Riesgos laborales generales relacionados con las condiciones de seguridad, las condiciones medioambientales, las condiciones ergonómicas y las condiciones psicosociales.
- f) Riesgos laborales específicos y sus posibles consecuencias para la seguridad y salud de los trabajadores, en el sector en el que se ubica el título.

- g) Medidas de prevención y protección de riesgos laborales. Medidas de prevención. Principios y técnicas de prevención. Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad. Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual. Especial protección a colectivos específicos.
- h) Aplicación de las medidas de prevención y protección en el sector profesional en el que se ubica el título.
- i) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- j) Plan de prevención de riesgos laborales. Evaluación de riesgos. Organización y planificación de la prevención. Plan de Autoprotección: planes de emergencia y de evacuación.
- k) Primeros auxilios: concepto y principios generales y protocolo de actuación ante situaciones de emergencia. Técnicas básicas de primeros auxilios aplicadas en el lugar del accidente. Actuación en función de las lesiones. El botiquín de primeros auxilios: composición y uso

UD2. La relación laboral. Acción protectora del sistema de Seguridad Social.

- a) El derecho del trabajo. Marco jurídico. Derechos y deberes derivados de las relaciones laborales.
- b) El contrato de trabajo. Modalidades de contrato. El periodo de prueba. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- c) Tiempos de trabajo. Análisis en el convenio aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo. Nuevas formas de flexibilidad y de organización del trabajo.
- d) El recibo del salario. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo.
- e) Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos. El finiquito.
- f) Juzgados y tribunales laborales. Procedimiento de reclamación judicial.
- g) Tramitación digital en el ámbito laboral.
- h) La Seguridad Social. Estructura del sistema. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social. Acción protectora: contingencias y principales prestaciones económicas. Incapacidad temporal. La protección por desempleo: situación legal de desempleo, prestación, subsidio y otras ayudas.
- i) La representación de los trabajadores. Medidas de conflicto colectivo. Procedimientos de resolución de conflictos.

UD3. El sector productivo y su relación con el perfil profesional del título.

- a) Análisis del sector profesional del título del ciclo formativo. Coyuntura laboral.
- b) Tendencias del mercado laboral y oportunidades emergentes. Inteligencia artificial y automatización en el mercado laboral y en el sector profesional.
- c) Las competencias personales y sociales más demandadas en el mercado laboral actual. Identificación de las más relevantes en el sector profesional del título del ciclo formativo.
- d) Actitudes y aptitudes profesionales. Concepto y diferencias. Importancia de las aptitudes profesionales para la empleabilidad.
- e) Identificación y descripción de los puestos de trabajo relacionados con los perfiles profesionales del título. Características. Funciones. Competencias, formación, actitudes y aptitudes requeridas.

f) Análisis de las competencias profesionales y requisitos para el ingreso en la Administración pública.

UD4. El potencial profesional: autoorientación para la inserción profesional.

- a) Análisis del potencial profesional. El autoconocimiento como proceso de introspección. Autopercepción. Características personales y profesionales en el plano cognitivo, emocional, de intereses y valores. La aceptación y la autoestima como claves para una mentalidad de crecimiento personal y mejorar la empleabilidad. Herramientas de Inteligencia artificial en el proceso del autoconocimiento.
- b) Autoanálisis de las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades para el empleo.
- c) Reflexión sobre las competencias, intereses profesionales y destrezas personales en relación a los requerimientos actuales del perfil profesional.
- d) Identificación de itinerarios formativos profesionales relacionados con el título del ciclo formativo. Oportunidades de formación y educación en Europa.
- e) Plan de acción para mejorar y enriquecer nuestras competencias. Carencias. Metas y objetivos. Recursos. Plazos. Seguimiento y evaluación.
- f) El curriculum vitae. Aspectos esenciales. Tipos. Modelos. Herramientas digitales para su elaboración. La carta de motivación. El Curriculum Europass. Oportunidades de empleo en Europa.

UD5. El aprendizaje autónomo.

- a) Creación de un entorno personal de aprendizaje. Concepto. Identificación de necesidades de aprendizaje. Fuentes de información: páginas y sitios web. Herramientas digitales para crear y organizar información y contenidos de aprendizaje. Red personal de aprendizaje: redes sociales, profesionales y de comunicación.
- b) El plan de desarrollo personal (PDP) como herramienta para maximizar el potencial y el desarrollo personal y profesional. Evaluación periódica del progreso.
- c) La identidad digital. Concepto y características. Riesgos derivados de una gestión inadecuada. Protección de datos personales e identidad digital. Relevancia para el empleo.

6.2 Temporalización

RA	Criterios	Horas	UT	Evaluación
1	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales			

	para el perfil profesional b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo	10	1	1^a
2	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título. b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título. c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo. h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la	25	2	1^a

	persona trabajadora y su importancia como medida de prevención. i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín			
3	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título. b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales. c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva. d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario. e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral. f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral	25	3	2ª
4	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento. b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional. e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional. g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales. h) Se han valorado hitos importantes en la	10	4	2ª

	trayectoria vital con valor profesionalizador. i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional. j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral. k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo			
5	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias. b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral. c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad. f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad. g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad. h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional. i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual	20	5	3ª

7. UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1 Funciones del nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.	
Los meses de septiembre y octubre (25 horas)	1º trimestre
RA2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales	
Contenidos	
a) El trabajo y la salud. Análisis de las condiciones de trabajo y su impacto en la salud del trabajador. b) Identificación y clasificación de los factores de riesgo en general y, en concreto, en el sector profesional del título del ciclo formativo c) Daños derivados del trabajo: Accidentes de trabajo. Enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas de la actividad laboral. d) Marco normativo básico. Derechos y deberes básicos de trabajadores y empresarios. e) Riesgos laborales generales relacionados con las condiciones de seguridad, las condiciones medioambientales, las condiciones ergonómicas y las condiciones psicosociales. f) Riesgos laborales específicos y sus posibles consecuencias para la seguridad y salud de los trabajadores, en el sector en el que se ubica el título. g) Medidas de prevención y protección de riesgos laborales. Medidas de prevención. Principios y técnicas de prevención. Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad. Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual. Especial protección a colectivos específicos. h) Aplicación de las medidas de prevención y protección en el sector profesional en el que se ubica el título. i) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. j) Plan de prevención de riesgos laborales. Evaluación de riesgos. Organización y planificación de la prevención. Plan de Autoprotección: planes de emergencia y de evacuación. k) Primeros auxilios: concepto y principios generales y protocolo de actuación ante situaciones de emergencia. Técnicas básicas de primeros auxilios aplicadas en el lugar del accidente. Actuación en función de las lesiones. El botiquín de primeros auxilios: composición y uso	
Estrategia de enseñanza	
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.	
Actividades de enseñanza - aprendizaje	
- <i>Iniciales</i>: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo. - <i>De desarrollo</i>: ● <i>De investigación</i>: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos. ● <i>De aplicación</i>: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes. - <i>De refuerzo y ampliación</i>: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados. - <i>De evaluación</i>: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.	

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividades	Instrumentos de evaluación (IE)
RA2: a, b, c, d, e, f, g, h, i	35%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	4	Actividades Prueba escrita

UD2. La relación laboral. Acción protectora del sistema de Seguridad Social.	
Mes de diciembre y enero(15 horas)	2º trimestre
RA3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector	
Contenidos	
a) El derecho del trabajo. Marco jurídico. Derechos y deberes derivados de las relaciones laborales. b) El contrato de trabajo. Modalidades de contrato. El periodo de prueba. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. c) Tiempos de trabajo. Análisis en el convenio aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo. Nuevas formas de flexibilidad y de organización del trabajo. d) El recibo del salario. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo. e) Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos. El finiquito. f) Juzgados y tribunales laborales. Procedimiento de reclamación judicial. g) Tramitación digital en el ámbito laboral. h) La Seguridad Social. Estructura del sistema. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social. Acción protectora: contingencias y principales prestaciones económicas. Incapacidad temporal. La protección por desempleo: situación legal de desempleo, prestación, subsidio y otras ayudas. i) La representación de los trabajadores. Medidas de conflicto colectivo. Procedimientos de resolución de conflictos.	
Estrategia de enseñanza	
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.	

Actividades de enseñanza - aprendizaje				
- <i>Iniciales</i>: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo. - <i>De desarrollo</i>: ● <i>De investigación</i>: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos. ● <i>De aplicación</i>: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes. - <i>De refuerzo y ampliación</i>: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados. - <i>De evaluación</i>: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividades	Instrumentos de evaluación (IE)
RA3: a, b, c, d, e, f, g	40%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	5	Actividades Prueba escrita

UD3. El sector productivo y su relación con el perfil profesional del título.	
El mes de noviembre (10 horas)	1º trimestre
RA1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título	
Contenidos	
a) Análisis del sector profesional del título del ciclo formativo. Coyuntura laboral. b) Tendencias del mercado laboral y oportunidades emergentes. Inteligencia artificial y automatización en el mercado laboral y en el sector profesional. c) Las competencias personales y sociales más demandadas en el mercado laboral actual. Identificación de las más relevantes en el sector profesional del título del ciclo formativo. d) Actitudes y aptitudes profesionales. Concepto y diferencias. Importancia de las aptitudes profesionales para la empleabilidad. e) Identificación y descripción de los puestos de trabajo relacionados con los perfiles profesionales del título. Características. Funciones. Competencias, formación, actitudes y aptitudes requeridas. f) Análisis de las competencias profesionales y requisitos para el ingreso en la Administración pública.	
Estrategia de enseñanza	
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se	

encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
- <i>Iniciales</i>: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo. - <i>De desarrollo</i>: ● <i>De investigación</i>: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos. ● <i>De aplicación</i>: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes. - <i>De refuerzo y ampliación</i>: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados. - <i>De evaluación</i>: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividades	Instrumentos de evaluación (IE)
RA1: a, b, c,	5%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	1	Actividades Prueba escrita

UD4. El potencial profesional: autoorientación para la inserción profesional	
El mes de febrero (10 horas)	2º trimestre
RA4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales	
Contenidos	
a) Análisis del potencial profesional. El autoconocimiento como proceso de introspección. Autopercepción. Características personales y profesionales en el plano cognitivo, emocional, de intereses y valores. La aceptación y la autoestima como claves para una mentalidad de crecimiento personal y mejorar la empleabilidad. Herramientas de Inteligencia artificial en el proceso del autoconocimiento. b) Autoanálisis de las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades para el empleo. c) Reflexión sobre las competencias, intereses profesionales y destrezas personales en relación a los requerimientos actuales del perfil profesional. d) Identificación de itinerarios formativos profesionales relacionados con el título del ciclo formativo. Oportunidades de formación y educación en Europa. e) Plan de acción para mejorar y enriquecer nuestras competencias. Carencias. Metas y objetivos. Recursos. Plazos. Seguimiento y evaluación. f) El curriculum vitae. Aspectos esenciales. Tipos. Modelos. Herramientas digitales para su elaboración. La carta de motivación. El Curriculum Europass. Oportunidades de empleo en Europa.	
Estrategia de enseñanza	
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y	

planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
- <i>Iniciales</i> : debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo. - <i>De desarrollo</i> : ● <i>De investigación</i>: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos. ● <i>De aplicación</i>: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes. - <i>De refuerzo y ampliación</i> : actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados. - <i>De evaluación</i> : pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividades	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k	10%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	3	Actividades Prueba escrita

UD5. El aprendizaje autónomo.	
El mes de marzo y abril (20 horas)	3º trimestre
RA5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual	
Contenidos	
a) Creación de un entorno personal de aprendizaje. Concepto. Identificación de necesidades de aprendizaje. Fuentes de información: páginas y sitios web. Herramientas digitales para crear y organizar información y contenidos de aprendizaje. Red personal de aprendizaje: redes sociales, profesionales y de comunicación. b) El plan de desarrollo personal (PDP) como herramienta para maximizar el potencial y el desarrollo personal y profesional. Evaluación periódica del progreso. c) La identidad digital. Concepto y características. Riesgos derivados de una gestión inadecuada. Protección de datos personales e identidad digital. Relevancia para el empleo.	

Estrategia de enseñanza				
- Construcción de aprendizajes significativos, partiendo de las experiencias previas del alumnado y planteando actividades relacionadas con la vida real. - Funcionalidad de los aprendizajes para conseguir una orientación y sentido profesional. - Individualización y atención a la diversidad del alumnado, adaptando los recursos y la metodología a las diferentes circunstancias. - Información continua al alumno sobre el momento del proceso de aprendizaje en el que se encuentra, haciéndole ver sus posibilidades y las dificultades a superar.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
- <i>Iniciales</i>: debates, visionado de vídeos, pruebas iniciales, juegos y dinámicas de grupo. - <i>De desarrollo</i>: ● <i>De investigación</i>: búsqueda en la web, lectura de artículos y libros específicos. ● <i>De aplicación</i>: actividades de clase, trabajos prácticos, proyectos de grupo y prácticas docentes. - <i>De refuerzo y ampliación</i>: actividades de recuperación, trabajos alternativos, técnicas de estudio y programas individualizados. - <i>De evaluación</i>: pruebas teóricas y prácticas, exposiciones orales, fichero de actividades, trabajos y prácticas docentes.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividades	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: a, b, c, d, e, f, g, h, i,	10%	Observación directa Tareas escritas Pruebas escritas	1	Actividades Prueba escrita

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que se utilizarán en el módulo Itinerario Personal para la Empleabilidad y que permiten alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo y sus criterios de evaluación asociados versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La identificación de opciones académicas y profesionales del entorno sociolaboral y la selección y toma de decisiones para la elaboración de un itinerario personal adaptado.
- La preparación y realización de currículos y entrevistas de trabajo.
- El análisis de Ley de Prevención de Riesgos Laborales que le permita la

evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

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

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

En cualquier caso, en la metodología hay que:

- Tomar decisiones previas de qué y para qué enseñar.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar.
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva.
- Experimentar, inducir, deducir e investigar.
- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo.
- Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.
- Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno.
- Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias.
- El profesor debe analizar críticamente su propia intervención educativa y obrar en consecuencia.

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:
 - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
 - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el

uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.

- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:
 - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
 - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

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

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1 Principios generales

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

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

Llevar a cabo una evaluación **CONTINUA** que permita la evaluación **FORMATIVA**. El profesor debe realizar suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del

alumno. Después debe informar al alumno de qué parte no es capaz de realizar y qué debe hacer para lograrlo. Además, debe evaluar la práctica docente y los resultados obtenidos y, en su caso, re-programar para que sea posible la superación por parte del alumno.

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

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

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

“Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y, en su caso, proyecto ..., y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa.”

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

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

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

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).
- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su

caso, en evaluación final extraordinaria.

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

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

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

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).
- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2 Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

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

En cada UD vienen definidos, para cada criterio de evaluación de cada resultado de aprendizaje trabajado en la misma, instrumentos (procedimientos) de evaluación y calificación que van a utilizarse, así como el porcentaje de calificación asociado a cada uno. Se darán a conocer a los alumnos, con carácter previo a la evaluación, los instrumentos que vayan a utilizarse.

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

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN

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

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

- Evaluaciones trimestrales parciales:
 - Se realizarán dos evaluaciones.
 - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.
- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.
- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.
- En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos asociados a dicho RA.
- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.
- Calificación final del módulo:
 - Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será como máximo 4, y no podrá considerarse que el módulo ha sido aprobado.
 - Para los alumnos con todas los RA aprobados/recuperados: Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso,

concretados en las UT.

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

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

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.
- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.
- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.
- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior a 5 en alguno de los RA no superarán el módulo.
- A los alumnos que no superen el módulo se les orientará en la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo.
- A los alumnos que no superen la fase de empresa en la evaluación ordinaria y hayan superado la fase de centro se les asignará la calificación de No Evaluado (NE) en la extraordinaria, junto con la calificación obtenida en la fase de centro. Esto permitirá al profesor del curso siguiente ajustar la calificación final de manera adecuada.

10. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

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

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

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

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

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

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

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

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

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

- Prueba escrita.
- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.

Además, se pueden plantear varias situaciones:

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

objetivas e instrumentos referidos a los contenidos y criterios que con motivo de las faltas de asistencia no se han podido evaluar.

GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1750

ITINERARIO PERSONAL PARA

LA EMPLEABILIDAD II

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA

2024-2025

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Del módulo profesional

Curso académico	2025/2026
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Itinerario Personal para la Empleabilidad II
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	50 horas (2 hora semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	Pedro Antonio Pallarés Martínez
Especialidad docente	Economía
Departamento	Economía
Correo electrónico	pedroantonio.pallares@murciaeduca.es

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	Horas	Trim.	CE	Peso (%)	RA asociados
UD1. Estrategias para la búsqueda de empleo	5	1	a, b	10%	RA1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral
UD2. Técnicas para el proceso de selección de personal	5	1	c,d	10%	RA1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral
					RA2. Aplica estrategias

UD3. La mejora de la empleabilidad	5	1	a, b, c, d	10%	relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad
UD4. El emprendimiento: competencias y habilidades emprendedoras	5	1	e, f, j	10%	RA2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad
UD5. Aproximación al mundo empresarial	5	2	a, b, c	10%	RA3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible
UD6. Buscando oportunidades de negocio a través del design thinking	5	2	d, e, f	10%	RA3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible
UD7. La idea de negocio	5	2	a, b, c, d	10%	RA4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento
					RA4. Identifica, define y

UD8. De la idea al mercado: diseño de modelos de negocio	5	2	e, f, g, h, i	10%	valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento
UD9. La viabilidad del proyecto emprendedor	5	3	a, b, c, d,	10%	RA5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno
UD10. La puesta en marcha de la empresa	5	3	e, f, g, h, i	10%	RA5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno

7. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

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

En cualquier caso, en la metodología hay que:

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

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

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:
 - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
 - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.
- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:
 - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
 - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

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

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1 Principios generales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).
- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria.
- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. La pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

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

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

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).
- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2 Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

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

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

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

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

- Evaluaciones trimestrales parciales:
 - Se realizarán dos evaluaciones.
 - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.
- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.
- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.

- En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos asociados a dicho RA.
- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.
- Calificación final del módulo:
 - Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será como máximo 4, y no podrá considerarse que el módulo ha sido aprobado.
 - Para los alumnos con todas los RA aprobados/recuperados: Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UT.

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

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

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.
- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.
- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.
- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior

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

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

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

10. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

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

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

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

- Aula ordinaria para el desarrollo de los saberes básicamente conceptuales.
- Aula Plumier – taller de informática en entrono de red con acceso a internet.
- Manual del módulo de la editorial McGraw Hill
- Pizarra convencional y electrónica.

- Proyector.
- Ordenador.
- Relaciones de ejercicios y supuestos prácticos elaborados por el docente.
- Material escolar (libreta, bolígrafo, lápiz,...)
- Plataforma educativa Aulavirtual.

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

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

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

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

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

- Prueba escrita.
- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.

Además, se pueden plantear varias situaciones:

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



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

Ofertas gastronómicas 2025-2026

Profesor: Francisco Teruel Ballesta

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO	2
1.1- MARCO LEGAL	3
1.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA	4
1.3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO	5
1.4.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL	6
1.5.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL ALUMNADO Y EL CENTRO	6
2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO	7
2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FOMATIVO	8
2.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES CICLO FORMATIVO	9
3.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE ALCANZAN CON EL MÓDULO PROFESIONAL	9
3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL	9
3.2.- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO	9
4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO	11
4.1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE	12
4.2.- UNIDADES DE TRABAJO ASOCIADAS A LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	13
4.3.- CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO	21
5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS	22
6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA	25
6.1.- AGRUPAMIENTOS	26
6.2.- ESPACIOS	26
7.- EVALUACIÓN	27
7.1. PROCESO DE EVALUACIÓN	28
7.2.- PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE CRITERIOS DE EVALUACIÓN	30
7.3.- CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA	32
7.4.- PLAN DE RECUPERACIÓN PARA PENDIENTES	33
7.5.- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE	34

7.6.- MECANISMO DE LA PRÁCTICA DOCENTE_____	35
8.- MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS_____	35
9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO_____	36
10.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES_____	38

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO

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

1.1.- MARCO LEGAL

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

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

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

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

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

1.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA

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

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

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

1.3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

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

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

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

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

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

1.4.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

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

1.5.- CONTEXTUALIZACIÓN AL ALUMNADO Y CENTRO

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

alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los **16 y 44** años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos, algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as procede de Enseñanza Obligatoria (ESO) o se han reincorporado a la enseñanza tras un periodo de trabajo o al encontrarse en desempleo. El alumnado reside en La Manga del Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

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

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

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

2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

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

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

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

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

3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL.

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

- a)** Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- b)** Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c)** Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- d)** Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- e)** Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- f)** Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- g)** Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

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

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

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

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

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

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

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

4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

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

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

4.1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

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

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

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

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

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

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

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

Unidad didáctica 1. Introducción a la gastronomía

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

Contenidos formativos

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

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

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

Unidad didáctica 3. La organización de las empresas de restauración

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

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

Unidad didáctica 4. Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos

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

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

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

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

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

Unidad didáctica 6. El menú

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

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

Unidad didáctica 7. La carta

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

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

7.5.2. La carta de postres

7.6. Carta de otros establecimientos de restauración

Unidad didáctica 8. Cálculo de costes y fijación de precios

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

Contenidos formativos

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

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

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

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

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

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

- a. La gestión de los residuos sólidos que proceden de las elaboraciones se realizará atendiendo a las operaciones de reciclaje.
- b. Los envases y embalajes que se utilizarán para los productos elaborados serán los más apropiados y aptos para el medio ambiente.
- c. Los productos de limpieza y desinfección que se utilizarán serán los aconsejables según la normativa vigente, los cuales tienen menos consecuencias negativas para el medio ambiente. Etc.

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

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

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

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

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

5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

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

Para la secuenciación hay que tener en cuenta:

- 1º- Adecuar los contenidos al nivel y a los alumnos a los que se dirigen.
- 2º- Partir de los conocimientos previos adquiridos por los alumnos.
- 3º- Elegir un eje organizador – bloque de contenidos, que acoja las unidades de trabajo relacionadas y sus contenidos a desarrollar.
- 4º- Que la secuencia se relacione con los contenidos interdisciplinares (solapados – complementarios) de otros módulos.
- 5º- La organización de los contenidos, siguiendo una progresión, de los más sencillos a los más complejos.
- 6º- El orden de exposición de los contenidos, primero los conceptuales para dar paso a los procedimentales.

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

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

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

Inicio Curso – 15 Septiembre 2025.

Fin de Curso – 18 Junio 2026.

Días y periodos festivos y/o no lectivos

- 25 y 26 de septiembre.
- 8 de diciembre.
- 23 de diciembre a 7 de enero.
- 30 de enero.
- 16 de febrero.
- 19 de marzo.
- 27 de marzo a 6 de abril.
- 1 de mayo.
- 8 y 9 de junio.

Distribución del curso lectivo en trimestres – sesiones de clase.

TRIMESTRES	FECHA	Nº Semanas	Nº Sesiones
Primer Trimestre*	15/09/25 - 4/12/25	12	47
Segundo Trimestre	5/12/25 - 4/03/26	13	38
TOTAL EN FASE DE CENTRO			85

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

TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS			
BLOQUES	Unidades de Trabajo (UT)	Nº Sesiones	Trimestre Semanas
1. Trimestre	UT.1. Introducción a la gastronomía	10	1º 15/09 a 30/09
	UT.2. Caracterización de los establecimientos y	10	1º 02/10 a 17/10

2. Trimestre	empresas de restauración		
	UT.3. La organización de las empresas de restauración	12	1º 20/10 a 04/11
	UT. 4 Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	15	1º 06/11 a 02/12
	UT.5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio	8	2º 04/12 a 18/12
	UT.6. Ofertas gastronómicas. El menú	10	2º 08/01 a 23/01
	U.T.7. Ofertas gastronómicas. La carta	8	2º 26/01 a 06/02
	UT.8. Cálculo de costes y fijación de precios	12	2º 09/02 a 27/02

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

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

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

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

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

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

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

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

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

- 1.- Metodología expositiva: El docente describe los contenidos conceptuales de la unidad, destaca y recapitula las ideas fundamentales, integra conocimientos y resuelve las dudas que el alumnado pudiera plantear. Se utilizará un lenguaje claro y accesible al alumno, manejando la etimología de las palabras para facilitar la comprensión de los conceptos.
- 2.- La metodología será constructivista del aprendizaje y para ello se plantearán los contenidos de las distintas unidades de trabajo de forma progresiva, de modo que unos conocimientos se basen en los anteriores y no se interpreten como casos aislados, facilitando el aprendizaje significativo.
- 3.- Se utilizará metodología participativa, ya que el alumnado y el docente interactúan formulando cuestiones o resolviendo actividades. De esta forma el alumnado expone lo asimilado, realiza trabajos prácticos tanto en el aula polivalente como en el taller-obraedor y cooperan todos para conseguir alcanzar los objetivos de la Unidad de Trabajo.

6.1.- AGRUPAMIENTOS

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

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

6.2.- ESPACIOS

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

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

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

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

7.- EVALUACIÓN

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

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

En la **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se encomienda al Gobierno la fijación de los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación de los aspectos básicos

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

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

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

7.1 EL PROCESO DE EVALUACION.

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

Esta programación asume una evaluación **continua** (con una fase inicial o de diagnóstico, una fase formativa y una fase final o sumativa), **sistemática**, es decir, basada en principios regulares, **individualizada**, adaptada a las necesidades

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

Evaluación trimestral - Evaluación continua:

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

- 1- **Evaluación inicial y diagnóstica:** se realizará al comienzo del curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que el profesor inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. Dicha evaluación se realizará mediante pruebas orales, para conocer el dominio y riqueza léxica, y actividades iniciales a cada unidad de trabajo del alumnado para precisar el conocimiento previo, con la intención de conocer cuáles son las ideas erróneas o mal planteadas de los alumnos y exponer los conocimientos básicos necesarios para trabajar con éxito la unidad de trabajo.
- 2- **Evaluación procesual y formativa:** permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno. A lo largo de todas las sesiones previstas para cada unidad, el docente irá recogiendo datos del proceso de aprendizaje con la intención de ir ajustando e individualizando la respuesta educativa a las necesidades de cada uno de los alumnos.
- 3- **Evaluación final y sumativa:** se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este tiempo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumnado y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados al término del periodo y tiene una función sancionadora en la

medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

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

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

Asignación de ponderaciones

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

Diseño de instrumentos de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA

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

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

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

7.4 PLAN DE RECUPERACION PARA PENDIENTES

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

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

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

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

- Programa de refuerzo durante la fase de formación en empresa. En el caso de que el alumno/a no tenga acceso a la formación en la empresa, recibirá clases directas en el centro docente para recuperar los resultados de aprendizaje necesarios para obtener una calificación positiva en el módulo profesional.
- Programa de recuperación si el módulo profesional no hubiese sido superado tras la primera evaluación final ordinaria. Se planificarán la entrega de actividades, impartición de material didáctico de refuerzo y presentación de trabajos relacionados con el resultado de aprendizaje no superado.
- Programa de recuperación para el alumnado con el módulo profesional no superado y se encuentre cursando segundo curso. El alumnado recibirá apoyos

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

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

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

7.5 EVALUACIÓN DE LA PRACTICA DOCENTE

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

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

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

Didáctica.

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

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

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

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

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

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

8.- MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS

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

a) Recursos de los alumnos.

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

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

b) Recursos del profesor.

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

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

Recursos Tics habituales a emplear durante el curso:

- Aula virtual
- MEET
- HERRAMIENTAS GOOGLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

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

- Repaso de contenidos mediante preguntas cruzadas en el aula y durante el horario escolar.
- Trabajos: estudio e investigación, recogida de datos, etc. Será imprescindible atender a la diversidad del alumnado y se potenciará el uso de bibliografía y la consulta de webs.

De manera extraescolar se propone la salida a:

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

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

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

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

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



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

POSTRES EN RESTAURACIÓN

2025-2026

ÍNDICE CONTENIDOS BÁSICOS

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

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL (MP)

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

2. DISEÑO CURRICULAR BÁSICO

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

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

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

2. Elabora postres a base de frutas

reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.

b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

3. Elabora postres a base de lácteos

identificando métodos y aplicando procedimientos.

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

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

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

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

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

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

2.1 CONTENIDOS BÁSICOS

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

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

2. Elaboración de postres a base de frutas:

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

3. Elaboración de postres a base de lácteos:

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

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

4. Elaboración de postres fritos o de sartén:

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

5. Elaboración de helados y sorbetes:

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

6. Elaboración de semifríos:

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

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

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

2.2 OBJETIVOS DEL MÓDULO

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

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

2.3 COMPETENCIAS DEL TÍTULO

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

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

3. DISTRIBUCIÓN POR UNIDADES DE TRABAJO

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

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

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

4. PROGRAMACIÓN POR RESULTADOS DE APRENDIZAJE

4.1. DISTRIBUCIÓN DEL RA 1.

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

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT1: Postres en restauración	a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.	1.1. Postres en restauración
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.	1.2. Los elementos de un postre
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.	1.3. Clasificación de los postres en restauración 1.4. La organización de las tareas

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

4.2. DISTRIBUCIÓN DEL RA2

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

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 2. Postres a base de frutas	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.	2.1. La fruta
	b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.	2.2. El entorno de trabajo y las materias primas
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.	2.3. Elaboraciones a base de fruta carnosa
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	2.4. Elaboraciones a base de frutos secos
	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

4.3. DISTRIBUCIÓN DEL RA3

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

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 3. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.	3.1. Postres a base de lácteos Las materias primas El entorno de trabajo Clasificación de los postres a base de lácteos

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

4.4. DISTRIBUCIÓN DEL RA 4

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

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 3. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.	3.2. Postres fritos y de sartén
	b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.	El entorno de trabajo y las materias primas
	c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	Elaboraciones de postres fritos
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de	Elaboraciones de postres de sartén

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

4.5. DISTRIBUCIÓN DEL RAS

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

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.	4.2. Helados y sorbetes
	b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.	4.3. Elaboraciones de helados batidos
	c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.	Parfait
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.	Sabayón
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	Biscuit glacé 4.4. Elaboraciones de helados turbinados

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

4.6. DISTRIBUCIÓN DEL RA6

RA 6	Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.	4.1. Postres de semifríos

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

4.7. DISTRIBUCIÓN DEL RA7

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

Unidad de Trabajo (UT)	Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 4. Acabados presentación de postres en restauración	a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.	5.1. Postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	5.2. Presentación de postres con masa de hojaldre
	c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.	5.3. Presentación de postres con masa de bizcocho
	d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.	5.4. Presentación de postres con masa escaldada 5.5. Presentación de postres con masas azucaradas

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

5. METODOLOGÍA

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

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

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven

especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.

- **Flipped learning** (aprendizaje inverso) o **Flipped classroom** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.
- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.
- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las respuestas ofrecidas.

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

6. EVALUACIÓN

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

Para este procedimiento se utilizarán los siguientes instrumentos de evaluación:

1.Actividades 20% (IE 1)

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

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

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

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

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

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

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

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

Para calcular la calificación final se aplican las siguientes normas:

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

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

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

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

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

Se calificará con 1 a aquellos alumnos no evaluados por acumular el 30% de faltas de asistencia (85 horas del módulo) tal como establece la Orden de 1 de junio de 2006 de la Consejería de Educación de la Región de Murcia.

La asistencia también juega un papel clave en la evaluación. El 30% de faltas (justificadas o no) durante una evaluación supone la pérdida de la evaluación continua. Esto significa que el alumno debe asistir a clase, pero no será evaluado hasta la convocatoria ordinaria de junio.

7.CALIFICACIÓN

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

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

$$\text{MP (100\%)} = \text{RA 1 (12 \%)} + \text{RA 2 (14 \%)} + \text{RA 3 (16 \%)} + \text{RA 4 (16 \%)} + \text{RA 5 (14 \%)} + \text{RA 6 (14 \%)} + \text{RA 7 (14\%)}$$

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

Hay que destacar que, desde esta perspectiva, los Contenidos sólo son un medio que conducen a los RA y nos permiten alcanzarlos, pero en ningún caso son finalistas, es decir, objetos de calificación.

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

7.1. PONDERACIÓN DE LOS RA

El primer paso consistirá en ponderar los CE de cada RA. La suma de las ponderaciones de un RA ha de ser 100.

Según si la UT trabaja todos los CE del RA o una parte de ellos, pueden darse dos situaciones:

- Las UT que tengan asociado un **RA completo**. En este caso como existe correspondencia completa entre UT y RA, la ponderación de la UT será también del 100 %.
- Las UT que tengan asociado una **parte de un RA**: tendrán una ponderación que será la suma de los porcentajes de los CE asociados a esta UT.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará en las Evidencias de Aprendizaje. Los criterios que se siguen son estos:

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

En la tabla siguiente se relaciona la ponderación de los CE, tanto en relación con el RA como con las UT.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por CE	Por UT
RA 1	UT 1. Postres en restauración	a	25 %	100 %
		b	25 %	
		c	20 %	
		d	10 %	
		e	10 %	
		f	10 %	

RA 2	UT 2. Postres a base de frutas	a	14 %	100 %
		b	16 %	
		c	14 %	
		d	26 %	
		e	10 %	
		f	10 %	
		g	10 %	

RA 3	UT 3. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén	a	14 %	100 %
		b	16 %	
		c	14 %	
		d	26 %	
		e	10 %	
		f	10 %	
		g	10 %	
RA 4	UT 3. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén	a	14 %	100 %
		b	16 %	
		c	14 %	
		d	26 %	
		e	10 %	
		f	10 %	
		g	10 %	
RA 5	UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes	a	14 %	100 %
		b	16 %	
		c	14 %	
		d	26 %	

		e	10 %	
		f	10 %	
		g	10 %	
RA 6	UT 4. Postres de semifríos, helados y sorbetes	a	14 %	100 %
		b	18%	
		c	28%	
		d	16 %	
		e	12 %	
		f	12 %	
RA 7	UT 5. Acabados y presentación de postres en restauración	a	12 %	100 %
		b	12 %	
		c	20 %	
		d	10 %	
		e	16 %	
		f	10 %	
		g	10 %	
		h	10 %	

7.2 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA.

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

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

- Práctico - 60%
- Teórico - 40%

La calificación teórica provendrá de:

- Examen: 25%
- Actividades: 15%

En cuanto a la calificación práctica, provendrá de:

- Asistencia: 10%
- Rúbrica de observación de prácticas: 40%
- Implicación en clase: 10%

8. TEMPORALIZACIÓN

La temporalización a seguir por unidades de trabajo será la siguiente:

TEMPORALIZACIÓN POR UNIDADES DE TRABAJO		
UT1	15 sept - 17 oct	Evaluada en 1er trim.
UT2	17 oct - 21 nov	Evaluada en 1er trim.
UT3	21 nov - 22 dic	Evaluada en 2º trim.
UT4	8 ene - 4 feb	Evaluada en 2º trim.
UT5	4 feb - 3 mar	Evaluada en 2º trim.

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Durante el primer trimestre, se propondrá la realización de la actividad complementaria de la visita a la quesería la Yerbera, situada en pozo estrecho, donde los alumnos podrán observar la realización artesanal de distintos tipos de quesos y sus formas de comercialización.



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 2025-2026

Profesor: José Pedro Morcillo Lucas

1. 1. Identificación 3
2. 2. Objetivos Generales Relacionados con el módulo profesional. 5
3. 3. Competencias Profesionales y para la Empleabilidad a adquirir con el módulo profesional. 6
4. 4. Resultados de Aprendizaje (RA) Ponderados en el módulo profesional 6
5. 5. Criterios de Evaluación **¡Error! Marcador no definido.**
6. 6. Contenidos y Temporalización 11
 - Unidad 3: Las materias primas y su aprovisionamiento. 3
 - Unidad 4: La gestión de las materias primas. 4
 - Unidad 5: Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos. 5
 - Unidad 6: Preelaboración y conservación de hortalizas. 5
 - Unidad 7: Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta. 6
 - Unidad 8: Huevos, lácteos, grasas y aceites. 6
 - Unidad 9: Pescados. 7
 - Unidad 10: Mariscos. 7
 - Unidad 11: Carnes de grandes piezas. 8
 - Unidad 12: Carne de animales de corral y caza. 9
 - Unidad 13: Setas, hierbas y condimentos. 9
7. 7. Unidades de Trabajo 10
8. 8. Metodología Didáctica 28
9. 9. Procedimientos de Evaluación del Aprendizaje de los Alumnos 31
10. 10. Medidas para el Alumnado con Necesidad Específica de Apoyo Educativo 47
11. 11- mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en caso, padres/madres.
12. 12. materiales y recursos didácticos 51
13. 13. actividades complementarias y extraescolares que se pretenden realizar 52
14. 14. proceso de evaluación para alumnos a los que no se puede aplicar la evaluación continua. 52
15. 15. procedimiento de evaluación para alumnos con el módulo profesional pendiente. 53
16. 16. evaluación de la práctica docente. 53

52

Programación Didáctica

1. Identificación

1.1 Del módulo profesional.

Curso académico	2025/2026
Titulación	Cocina y gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y turismo
Nombre del módulo profesional	Preelaboración y conservación de alimentos
Normativa del título	Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23 noviembre) por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía que fija las enseñanzas mínimas.
Normativa del currículo	Orden de 5 de noviembre de 2010 (BORM 16 noviembre) de la Consejería de Educación, Formación y Empleo por la que se establece el currículo de este ciclo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro (incluir horas semanales)	Horas anuales: 265 h Horas semanales: 8 h Pérdida evaluación continua: 80 h
Créditos ECTS (solo grado superior)	
Régimen fase de empresa	32
Modalidad en que se imparte	Presencial

Clave/módulo profesional	Horas currículo	Horas semanales	
		Primer curso	Segundo curso
Preelaboración y conservación de alimentos			
Técnicas culinarias	285	8	
Procesos básicos de pastelería y repostería	210	6	
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2	
Itinerario personal para la Empleabilidad I	90	3	
Inglés profesional (GM)	70	2	
Digitalización aplicada a los sectores productivos	30	1	
Ofertas gastronómicas	135		4
Productos culinarios	350		11
Postres en restauración	285		9
Itinerario personal para la Empleabilidad II	50		2
Proyecto intermodular	50		1
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1
Innovaciones en cocina sostenible	80		2
Total horas semanales por curso		30	30

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	José Pedro Morcillo Lucas
Especialidad docente	Cocina y pastelería
Departamento	Hostelería y turismo
Correo electrónico	Josepedro.morcillo@murciaeduca.es

1.3 Del alumnado

El presente curso 2025/2026 supone la segunda promoción de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller de cocina, obrador y almacén. Las clases prácticas se desarrollan en el aula taller y las de teoría en el aula convencional. En el **primer curso** del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de **7** alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los **19 y 38** años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos, algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as proceden de Enseñanza Obligatoria (ESO). El alumnado reside en La Manga del Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

1.4 Normativa.

Esta Programación Didáctica está referida al módulo profesional denominado **“Preelaboración y conservación de alimentos”** que se impartirá en el Ciclo Formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía (de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo).

Normativa específica de la formación profesional:

- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Resolución de 5 de julio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, que dicta instrucciones para la organización de los ciclos formativos de grado medio y superior en la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023.

Normativa específica del título:

- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23 noviembre)** por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía que fija las enseñanzas mínimas y según
- **Orden de 5 de noviembre de 2010 (BORM 16 noviembre)** de la Consejería de Educación, Formación y Empleo por la que se establece el currículo de este ciclo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Normativa de relacionada con la educación inclusiva:

- **Decreto 359/2009 de 30 de octubre**, por el que se determina y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el Plan de Atención a la Diversidad de los Centros Públicos y Centros Concertados de la Región de Murcia.

2. Objetivos Generales Relacionados con el módulo profesional.

Los Objetivos Generales son el conjunto de destrezas, habilidades, actitudes y conocimientos que se pretenden conseguir en el alumnado a través del desarrollo curricular de todos los módulos profesionales que forman el Ciclo Formativo, y que se requiere que los alumnos/as hayan desarrollado al finalizar éste.

Los objetivos generales del ciclo formativo están establecidos en el Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Este real decreto establece que el módulo de preelaboración y conservación de alimentos contribuye a alcanzar los objetivos generales que se resaltan en negro.

- b. identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de manipulación y conservación, para decepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- 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.
- 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.
- 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

3. Competencias Profesionales y para la Empleabilidad a adquirir con el módulo profesional.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias b), c), d), h), i), j) y k) del título:

- 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.
- 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.

Este módulo está asociado a la siguiente unidad de competencia:

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

4. Resultados de Aprendizaje (RA) Ponderados en el módulo profesional

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	20%
RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10%
RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	10%
RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	20%
RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	20%
RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.	20%
Total	100%

➤ .

6. Resultados de Aprendizaje (RA) Ponderados en el módulo profesional.

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	20%
RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10%
RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	10%
RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	20%

RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	20%
RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.	20%
Total	100%

RA1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	5%
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	15%
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	5%
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	5%
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	10%
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	20%
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	15%
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	5%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	10%
b) Se ha interpretado la información	10%
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	10%
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	20%

e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	20%
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.	10%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria	20%
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	20%
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas	20%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	5%
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	10%
c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	5%
d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	5%
e) Se han caracterizado los cortes básicos e	10%

identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	
e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas	15%
h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	5%
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior	10%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15%

RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	20%
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina	20%
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.	20%
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos	20%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20%

b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20%
c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	20%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

7. Contenidos y Temporalización

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

Para la secuenciación hay que tener en cuenta:

- 1º- Adecuar los contenidos al nivel y a los alumnos a los que se dirigen.
- 2º- Partir de los conocimientos previos adquiridos por los alumnos.
- 3º- Elegir un eje organizador – bloque de contenidos, que acoja las unidades de trabajo relacionadas y sus contenidos a desarrollar.
- 4º- Que la secuencia se relacione con los contenidos interdisciplinarios (solapados – complementarios) de otros módulos.
- 5º- La organización de los contenidos, siguiendo una progresión, de los más sencillos a los más complejos.
- 6º- El orden de exposición de los contenidos, primero los conceptuales para dar paso a los procedimentales.

Los tiempos asignados para el desarrollo de los contenidos del Módulo **“Preelaboración y conservación de alimentos”** suman un total de **265** horas, con una distribución de **8** sesiones semanales, en tres trimestres académicos, y con una duración de 55 minutos cada sesión.

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

Inicio Curso – 15

Septiembre de
2025. Fin de Curso
– 18 Junio 2026.

Días y periodos festivos y/o no lectivos.

- 25 y 26 de septiembre.
- 8 de diciembre.
- Del 23 de diciembre al 7 de enero.
- 30 de enero.
- 16 de febrero.
- 19 de marzo.
- Del 27 de marzo al 6 de abril.
- 1 de mayo.
- 8 y 9 de Junio.

Distribución del curso lectivo en trimestres – sesiones de clase.

Evaluación		Nº	Nombre de unidad	Duración	RA y Criterios de evaluación asociados
C.T.	C.P.				
1º	1º	1	Organización de la cocina profesional.	12	No está asociado*
1º	1º,2º,3º	2	El equipamiento de la cocina profesional	15	RA3: a-b-c-d-e
1º	1º,2º,3º	3	Las materias primas y su aprovisionamiento.	15	RA1: b-c,e,f
1º	1º,2º,3º	4	La gestión de las materias primas	14	RA1:a-b-c-d-e-f-g-h-i RA2:a-b-c-d-e-f-g.
1º	1º,2º,3º	5	Reelaboración y conservación y regeneración de los alimentos	12	RA5: a-b-c-d-e RA6: a-b-c-d-e
2º	1º,2º,3º	6	Preelaboración y conservación de hortalizas.	30	RA4:a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
2º	1º,2º,3º	7	Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	20	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
2º	1º,2º,3º	8	Huevos, lácteos, grasas y aceites.	20	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j
3º	1º,2º,3º	9	Pescados	20	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j.
3º	1º,2º,3º	10	Mariscos	10	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j.

3º	1º,2º, 3º	11	Carnes de grandes piezas.	28	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j.
3º	1º,2º, 3º	12	Carnes de animales de corral y caza	25	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j.
3º	1º,2º, 3º	13	Setas, hierbas y condimentos.	12	RA4: a-b-c-d-e-f-g-h-i-j.
	Total :	13		233	

	FECHA	Nº Semanas	Nº Sesiones
Primer Trimestre*	15/09/25 - 4/12/25	12	96
Segundo Trimestre	5/12/25 - 4/03/26	10	80
Tercer Trimestre	5/03/26 - 4/05/26	6	49
TOTAL EN FASE DE CENTRO			233

* Para calcular la duración de la fase de centro, se debe utilizar la fórmula: Número de horas semanales (8 HORAS) x Número de semanas en la fase de centro

CARGA LECTIVA DE LA FASE DE CENTRO					
Curso	Modelo	Fecha	Semanas Fase empresa	Horas semanales	Horas Totales
1º	Estándar	5/05/2026 – 4/06/2026	4	15	32

6.2 Desglose de contenidos del módulo.

Unidad 1: La organización de la cocina profesional.

Contenidos:

- 1.1. La cocina profesional.
- 1.2. La organización de espacios de la cocina.
 - 1.2.1. Las zonas de almacenaje.
 - 1.2.2. Las zonas de producción.

- 1.2.3. Las zonas de limpieza.
- 1.2.4. Las zonas anexas.
- 1.3. Criterios en el diseño de cocinas.
 - 1.3.1. Criterios de eficacia operativa.
 - 1.3.2. Criterios de seguridad alimentaria.
 - 1.3.3. Criterios de sostenibilidad medioambiental.
- 1.4. El personal de cocina.
 - 1.4.1. Categorías profesionales en la cocina.
 - 1.4.2. El encargado o encargada del economato.
 - 1.4.3. Uniforme de trabajo.

Actividades:

- Diferenciación de las distintas zonas de cocina.
- Utilización correcta de la nomenclatura culinaria.
- Identificación y criterios establecidos en el diseño de una cocina profesional.
- Clasificación de la brigada de cocina.
- Utilización correcta del uniforme de cocina.

Unidad 2: El equipamiento de la cocina profesional.

Contenidos:

- 2.1. El equipamiento de la cocina.
 - 2.2. El mobiliario de la cocina.
 - 2.2.1. Las superficies de trabajo y el mobiliario.
 - 2.2.2. Elementos de las instalaciones.
- 2.3. Equipos de calor y de frío.
 - 2.3.1. Equipos generadores de calor.
 - 2.3.2. Equipos generadores de frío.
- 2.4. Maquinaria, batería y utillaje.
 - 2.4.1. La pequeña maquinaria.
 - 2.4.2. La batería de cocina.
 - 2.4.3. El utillaje de cocina.
- 2.5. Limpieza de las instalaciones y el equipamiento.
 - 2.5.1. Requisitos higiénicos sanitarios en la cocina.
 - 2.5.2. Procedimientos de limpieza y desinfección.

Actividades:

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Explicación de las partes de una cocina profesional, maquinaria y útiles.
- Recorrido por la cocina para reconocer la maquinaria, equipos y utensilios.
- Desmontaje, limpieza y montaje de maquinaria, batería, utillaje de uso más inmediato.
- Puesta en funcionamiento de maquinaria y equipos.
- Recogida y colocación en la zona que le corresponda.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Unidad 3: Las materias primas y su aprovisionamiento.

Contenidos:

- 3.1. Las materias primas.
 - 3.1.1. Alimentos según su naturaleza u origen.
 - 3.1.2. Alimentos según las necesidades de conservación.
 - 3.1.3. Alimentos según el proceso al que han sido sometidos.
 - 3.1.4. Alimentos según el valor nutricional.

- 3.2. La presentación comercial y el etiquetado.
 - 3.2.1. La presentación comercial.
 - 3.2.2. El etiquetado.
 - 3.2.3. Distintivos de origen y calidad.
- 3.3. Las empresas proveedoras
 - 3.3.1. Clasificación de las empresas proveedoras.
 - 3.3.2. El departamento empresas de compras.
 - 3.3.3. Negociación con proveedoras.
- 3.3.4. La tramitación del pedido.

Actividades:

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las diferentes materias primas según sus gamas.
- Identificación de los distintos etiquetados de los productos.
- Clasificación de los distintos proveedores.
- Realización de un debate sobre cómo podríamos controlar el género en la cocina.
- Presentación de los documentos de control asociados a la recepción de géneros.
- Realización de los procedimientos de recepción de géneros, recibiendo el alumno/a las instrucciones precisas para su correcto control.

Unidad 4: La gestión de las materias primas.

Contenidos:

- 4.1. La recepción del género.
 - 4.1.1. Condiciones para la recepción del género.
 - 4.1.2. El procedimiento de recepción y control.
 - 4.1.3. El registro de las operaciones.
- 4.2. Operaciones de almacenaje.
 - 4.2.1. Almacenaje de productos en el economato.
 - 4.2.2. Almacenaje de productos en la zona de cámaras.
- 4.3. La gestión de la demanda interna.
 - 4.3.1. Los vales de retirada.
 - 4.3.2. La gestión operativa del economato.
 - 4.3.3. La previsión de las necesidades.
- 4.4. El control de existencias.
 - 4.4.1. La reposición de géneros.
 - 4.4.2. El inventario.

Actividades:

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Utilización de la marcha adelante y el recorrido que realizan los alimentos dentro de una cocina profesional.
- Protocolo a seguir a la hora de la recepción de productos perecederos y no perecederos.
- Clasificación y explicación de los diferentes documentos de la cocina.
- La importancia del stock.
- Realización de un debate sobre cómo podríamos controlar el género en la cocina.
- Presentación de los documentos de control asociados a la recepción de géneros.
- Realización de los procedimientos de recepción de géneros, recibiendo el alumno/a

las instrucciones precisas para su correcto control.

Unidad 5: Preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos.

Contenidos:

- 5.1. El periodo de vida útil de los alimentos.
 - 5.1.1. El declive de la vida útil de un alimento.
 - 5.1.2. Prolongar la vida útil de un alimento.
- 5.2. Operaciones de preelaboración.
- 5.3. Técnicas de envasado y conservación
 - 5.3.1. Métodos físicos.
 - 5.3.2. Métodos químicos.
 - 5.3.3. Métodos basados en el control de la atmósfera.
- 5.4. La regeneración.
 - 5.4.1. Regeneración de productos refrigerados.
 - 5.4.2. Regeneración de productos congelados.
 - 5.4.3. Regeneración de otros de productos conservados por métodos físicos.
 - 5.4.4. Regeneración de productos conservados por métodos químicos.
 - 5.4.5. Regeneración de productos envasados con control de atmósfera.

Actividades:

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos
- Explicación de las características de cada grupo de alimentos y la vida útil de los productos perecederos y conocimiento de los sistemas de conservación.
- Debate sobre cómo podríamos conservar y regenerar el género en la cocina.
- Desarrollo, durante todo el curso, de las técnicas de conservación y regeneración de toda clase de materias primas y elaboraciones, teniendo en cuenta ofertas gastronómicas o planes de trabajo predeterminados.
- Elaboración de un cuadro resumen con los métodos de conservación.

Unidad 6: Preelaboración y conservación de hortalizas.

Contenidos:

- 6.1. Las hortalizas.
 - 6.1.1. El valor nutritivo de las hortalizas.
 - 6.1.2. Clasificación de las hortalizas.
 - 6.1.3. Hortalizas de temporada.
- 6.2. La adquisición de las hortalizas.
 - 6.2.1. Modalidades de comercialización de las hortalizas.
 - 6.2.2. Tipos de aprovisionamiento.
 - 6.2.3. El etiquetado de las hortalizas.
- 6.3. La preelaboración de las hortalizas.
 - 6.3.1. La eliminación de las partes no comestibles.
 - 6.3.2. El lavado de las hortalizas.
 - 6.3.3. El pelado y troceado de las hortalizas.
 - 6.3.4. Preparación y cocinado de las hortalizas.
 - 6.3.5. La conservación de las hortalizas.
- 6.4. Verduras de hoja.
- 6.5. Hortalizas de tallo.
- 6.6. Hortalizas de frutos.
- 6.7. Hortalizas de flores o inflorescencias.
- 6.8. Hortalizas de semillas.

6.9. Hortalizas de raíz.

6.10. Bulbos.

6.11. Tubérculos.

Actividades:

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las distintas hortalizas según la parte comestible.
- Diferenciación de los distintos tipos de verduras y hortalizas.
- Preelaboración y cortes más apropiados para cada tipo de verduras y hortalizas.
- Los distintos cortes de las patatas.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Unidad 7: Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.

Contenidos:

7.1. Las legumbres.

- 7.1.1. El valor nutritivo de las legumbres.
- 7.1.2. El aprovisionamiento de las legumbres.
- 7.1.3. La preparación de las legumbres.
- 7.1.4. Las judías o alubia.
- 7.1.5. Los garbanzos.
- 7.1.6. Las lentejas.

7.2. El arroz.

- 7.2.1. El valor nutritivo del arroz.
- 7.2.2. Clasificación del arroz.
- 7.2.3. El aprovisionamiento del arroz.
- 7.2.4. La preparación del arroz.
- 7.2.5. La conservación del arroz.

7.3. La pasta

- 7.3.1. El valor nutritivo de la pasta.
- 7.3.2. Aprovisionamiento de la pasta.
- 7.3.3. Preparación y conservación de la pasta.

Actividades:

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las distintas legumbres, arroz y pasta.
- Diferenciación de los distintos tipos de legumbres y conocimiento de legumbres con denominación de origen.
- Diferenciación de los distintos tipos de arroces y conocimiento de arroces con denominación de origen y del mundo.
- Clasificación de los distintos tipos de pastas y diferentes pastas de uso alimentario.
- La importancia del remojo y las operaciones previas al cocinado de las legumbres.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Unidad 8: Huevos, lácteos, grasas y aceites.

Contenidos:

8.1. Los huevos

- 8.1.1. El valor nutricional del huevo.
- 8.1.2. Comercialización y etiquetado de los huevos.
- 8.1.3. La recepción de los huevos.

- 8.1.4. La conservación de los huevos.
- 8.1.5. La manipulación de los huevos
- 8.2. La leche y sus derivados.
 - 8.2.1. El valor nutritivo de la leche.
 - 8.2.2. Formas de presentación y conservación de la leche.
 - 8.2.3. Los derivados lácticos.
- 8.3. Las grasas y aceites.
 - 8.3.1. Las grasas.
 - 8.3.2. Los aceites.

Actividades:

- Clasificación, partes y subproductos del huevo.
- Conservación de los huevos u ovoproductos.
- Clasificación y reconocimiento de los productos lácteos y derivados.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a la leche y subproductos.
- Clasificación y características más relevantes de las diferentes grasas aplicadas a la cocina.
- Identificación del proceso de elaboración de los diferentes tipos de aceite de oliva que existen en el mercado.

Unidad 9: Pescados.

Contenidos:

- 9.1. El pescado.
 - 9.1.1. Clasificación del pescado.
 - 9.1.2. La estacionalidad del pescado.
 - 9.1.3. Valor nutritivo del pescado.
- 9.2. La adquisición del pescado
 - 9.2.1. Adquisición según el tipo de conservación.
 - 9.2.2. Evaluación de las piezas y de su aspecto.
 - 9.2.3. Interpretación del etiquetado.
- 9.3. La preelaboración del pescado.
 - 9.3.1. La limpieza del pescado.
 - 9.3.2. Tipos de corte y racionamiento.
- 9.4. Los pescados de agua salada grasos.
- 9.5. Pescados magros.
- 9.6. Pescados semigrasos.
- 9.7. Los pescados de agua dulce.

Actividades:

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los pescados.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a pecados.

Unidad 10: Mariscos.

Contenidos:

- 10.1. El marisco
 - 10.1.1. Clasificación del marisco.
 - 10.1.2. La estacionalidad del marisco.
 - 10.1.3. Valor nutritivo.
- 10.2. La adquisición del marisco.
 - 10.2.1. Presentación en el mercado.

10.2.2. Valoración de la frescura del marisco.

10.2.3. Conservación de marisco.

10.3. Preparación del marisco. Moluscos.

10.3.1. Bivalvos.

10.3.2. Cefalópodos.

10.3.3. Gasterópodos.

10.4. Preparación del marisco. Crustáceos.

10.4.1. Macruros nadadores.

10.4.2. Macruros reptadores.

10.4.3. Braquiuros.

10.4.4. Estomatópodos. Galeras.

10.4.5. Cirrípedos. Percebes.

Actividades:

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los mariscos.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a mariscos.

Unidad 11: Carnes de grandes piezas.

Contenidos:

11.1. La carne

11.1.1. Composición y aprovechamiento de la carne.

11.1.2. La evaluación de la calidad de la carne.

11.1.3. El valor nutritivo de la carne.

11.2. Aprovisionamiento y preelaboración de la carne.

11.2.1. La obtención de la carne.

11.2.2. Procedimientos de preelaboración.

11.2.3. La conservación.

11.2.4. La comercialización de la carne

11.3. La carne de vacuno.

11.3.1. Denominaciones de venta de la carne de vacuno.

11.3.2. Categorías comerciales de la carne de vacuno.

11.3.3. El despiece del bovino.

11.3.4. Preelaboración y conservación del vacuno.

11.4. Las carnes de ovino y caprino

11.4.1. La carne de ovino.

11.4.2. La carne de caprino.

11.4.3. El despiece del ovino y el caprino.

11.5. La carne de porcino

11.5.1. Denominaciones de la carne de cerdo.

11.5.2. El despiece del porcino.

11.5.3. Aprovisionamiento y conservación.

11.6. La carne de equino.

11.6.1. Denominaciones de la carne de equino.

11.6.2. Despiece y adquisición.

Actividades:

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de carne.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de carnes.

- Despiece de canales de animales o de partes con nombre propio.
- Las denominaciones de origen de las distintas carnes.

Unidad 12: Carne de animales de corral y caza.

Contenidos:

- 12.1. Los animales de corral y caza
- 12.2. La carne de aves de corral
 - 12.2.1. Clasificación de las carnes de ave de corral.
 - 12.2.2. El valor nutritivo de la carne de ave de corral.
 - 12.2.3. El aprovisionamiento de la carne de ave.
 - 12.2.4. La preelaboración de las aves.
- 12.3. La carne de conejo
 - 12.3.1. Características de la carne de conejo.
 - 12.3.2. Despiece del conejo.
- 12.4. Carne de animales de caza silvestre
 - 12.4.1. La carne de aves de caza.
 - 12.4.2. La carne de conejos y liebres.
 - 12.4.3. La carne de animales de caza.

Actividades:

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de aves y caza.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de aves y caza.
- Despiece de aves y caza o de partes con nombre propio.
- Las denominaciones de origen de las distintas aves.

Unidad 13: Setas, hierbas y condimentos.

Contenidos:

- 13.1. Las setas
 - 13.1.1. Diferentes tipos de setas.
 - 13.1.2. El aprovisionamiento de las setas.
 - 13.1.3. Preelaboración y conservación de las setas.
- 13.2. La trufa
 - 13.2.1. Variedades de trufas.
 - 13.2.2. Usos culinarios, preelaboración y conservación.
- 13.3. Hierbas aromáticas.
- 13.4. Las especias.
- 13.5. Aderezos
- 13.6. Germinados.
- 13.7. Flores.

Actividades.

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración de los distintos tipos de setas, hierbas y condimentos.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de setas y hierbas y condimentos.
- Las denominaciones de origen de las distintas setas, hierbas y condimentos.

7. Unidades de Trabajo

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 1 Organización de la cocina profesional.	
Período de implementación: Desde la semana n.º1 a la semana n.º2 N.º de sesiones: 12	Trimestre: 1º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
No hay ningún resultado de aprendizaje ligado. Aun así se consideran contenidos muy importantes para la formación del alumno. Por lo tanto, no se evaluará.	0%
Contenidos	
1.1. La cocina profesional. 1.2. La organización de espacios de la cocina. 1.2.1. Las zonas de almacenaje. 1.2.2. Las zonas de producción. 1.2.3. Las zonas de limpieza. 1.2.4. Las zonas anexas. 1.3. Criterios en el diseño de cocinas. 1.3.1. Criterios de eficacia operativa. 1.3.2. Criterios de seguridad alimentaria. 1.3.3. Criterios de sostenibilidad medioambiental. 1.4. El personal de cocina. 1.4.1. Categorías profesionales en la cocina. 1.4.2. El encargado o encargada del economato. 1.4.3. El uniforme de trabajo.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se hará una visita al aula taller para ver la aplicación de los contenidos teóricos. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas áreas de una cocina.	
Actividades de enseñanza - aprendizaje	

- Diferenciación de las distintas zonas de cocina.
- Utilización correcta de la nomenclatura culinaria.
- Identificación y criterios establecidos en el diseño de una cocina profesional.
- Clasificación de la brigada de cocina.
- Utilización correcta del uniforme de cocina.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
-	10%	Trabajo o ejercicios	1	Aula virtual o libreta
-	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
-	10%	Exposición	3	Ficha de trabajo de exposición
-	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
-	20%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 2 El equipamiento de la cocina profesional

Período de implementación: Desde la semana n.º 2 a la semana n.º 4
N.º de sesiones: 15

Trimestre: 1º

Resultado/s de Aprendizaje/s

Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)

RA3: a-b-c-d-e

80%

Contenidos

- 2.1. El equipamiento de la cocina
- 2.2. El mobiliario de la cocina
 - 2.2.1. Las superficies de trabajo y el mobiliario
 - 2.2.2. Elementos de las instalaciones
- 2.3. Equipos de calor y de frío
 - 2.3.1. Equipos generadores de calor
 - 2.3.2. Equipos generadores de frío
- 2.4. Maquinaria, batería y utillaje

2.4.1. La pequeña maquinaria 2.4.2. La batería de cocina 2.4.3. El utillaje de cocina 2.5. Limpieza de las instalaciones y el equipamiento 2.5.1. Requisitos higiénicos sanitarios en la cocina 2.5.2. Procedimientos de limpieza y desinfección				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se hará una visita al aula taller para ver la aplicación de los contenidos teóricos. ➤ Se aplicarán los conocimientos teóricos en el taller mediante la realización de sesiones prácticas. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS, los diferentes equipos, maquinaria y utillaje utilizado en cocina.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos. ➤ Explicación de las partes de una cocina profesional, maquinaria y útiles. ➤ Recorrido por la cocina para reconocer la maquinaria, equipos y utensilios. ➤ Desmontaje, limpieza y montaje de maquinaria, batería, utillaje de uso más inmediato. ➤ Puesta en funcionamiento de maquinaria y equipos. ➤ Recogida y colocación en la zona que le corresponda. ➤ Coloquio, puesta en común y conclusiones.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
a) 5% b) 5%	10%	Trabajo o ejercicios	1	Aula virtual o libreta
a) 12% b) 12% c) 12% d) 12% e) 12%	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
a) 5% b) 5%	10%	Exposición	3	Ficha de trabajo de exposición
a) 20% b) 20%	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
a) 3% b) 3% c) 3% d) 3% e) 3%	20%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 3 Las materias primas y su aprovisionamiento				
Período de implementación: Desde la semana n.º 5 a la semana n.º6 N.º de sesiones: 15			Trimestre:1º	
Resultado/s de Aprendizaje/s			Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)	
RA1: b,c,e,f			50%	
Contenidos				
3.4. Las materias primas. 3.4.1. Alimentos según su naturaleza u origen. 3.4.2. Alimentos según las necesidades de conservación. 3.4.3. Alimentos según el proceso al que han sido sometidos. 3.4.4. Alimentos según el valor nutricional. 3.5. La presentación comercial y el etiquetado. 3.5.1. La presentación comercial. 3.5.2. El etiquetado. 3.5.3. Distintivos de origen y calidad. 3.6. Las empresas proveedoras 3.6.1. Clasificación de las empresas proveedoras. 3.6.2. El departamento empresas de compras. 3.6.3. Negociación con proveedoras. 3.6.4. La tramitación del pedido.				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas áreas de una cocina.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos. ➤ Clasificación de las diferentes materias primas según sus gamas. ➤ Identificación de los distintos etiquetados de los productos. ➤ Clasificación de los distintos proveedores. ➤ Realización de un debate sobre cómo podríamos controlar el género en la cocina. ➤ Presentación de los documentos de control asociados a la recepción de géneros. ➤ Realización de los procedimientos de recepción de géneros, recibiendo el alumno/a las instrucciones precisas para su correcto control.				
Agrupación de Criterios de	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)

Evaluación (ACE)				
b) 5% c) %	10%	Trabajo o ejercicios	1	Aula virtual o libreta
b) 12% c) 12% e) 12% f) 12%	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
	10%	Exposición	3	Ficha de trabajo de exposición
b) 10% c) 10%	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
b) 3% c) 3% e) 3% f) 3%	20%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 4 La gestión de las materias primas	
Período de implementación: Desde la semana n.6º a la semana n.º8 N.º de sesiones: 14	Trimestre:1º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
RA1:a-b-c-d-e-f-g- h-i	100%
RA2:a-b-c-d-e-f-g.	100%
Contenidos	
4.5. La recepción del género. 4.5.1. Condiciones para la recepción del género. 4.5.2. El procedimiento de recepción y control. 4.5.3. El registro de las operaciones. 4.6. Operaciones de almacenaje. 4.6.1. Almacenaje de productos en el economato. 4.6.2. Almacenaje de productos en la zona de cámaras. 4.7. La gestión de la demanda interna. 4.7.1. Los vales de retirada. 4.7.2. La gestión operativa del economato. 4.7.3. La previsión de las necesidades. 4.8. El control de existencias. 4.8.1. La reposición de géneros. 4.8.2. El inventario.	

Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS en la organización de una cocina profesional. ➤ Se utilizará el programa de Gastrokaizen en el aula de las TICS. Podremos ver las numerosas aplicaciones y utilidades que dispone para la cocina profesional.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos. ➤ Utilización de la marcha adelante y el recorrido que realizan los alimentos dentro de una cocina profesional. ➤ Protocolo a seguir a la hora de la recepción de productos perecederos y no perecederos. ➤ Clasificación y explicación de los diferentes documentos de la cocina. ➤ La importancia del stock. ➤ Realización de un debate sobre cómo podríamos controlar el género en la cocina. ➤ Presentación de los documentos de control asociados a la recepción de géneros. ➤ Realización de los procedimientos de recepción de géneros, recibiendo el alumno/a las instrucciones precisas para su correcto control.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA1: a,b,c,d. 5% RA 2: a,b,c, e. 5%	10%	Trabajo o ejercicios	1	Aula virtual o libreta
RA1: a,b,c,d,e,f,g, h,i. 24% RA 2: a,b,c,d,e,f,g. 24%	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
	10%	Exposición	3	Ficha de trabajo de exposición
RA1: a,b,c,d. 10% RA2: a,b,c,e 10%	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
RA1: a,b,c,d,e, i. 6% RA 2: a,b,c,d,e,f,g. 6%	20%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 5 Reelaboración y conservación y regeneración de los alimentos	
Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º N.º de sesiones: 12	Trimestre: 1º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
RA5: a-b-c-d-e	100%
RA6: a-b-c-d-e	100%
Contenidos	
5.1. El periodo de vida útil de los alimentos. 5.1.1. El declive de la vida útil de un alimento. 5.1.2. Prolongar la vida útil de un alimento. 5.2. Operaciones de preelaboración. 5.3. Técnicas de envasado y conservación 5.3.1. Métodos físicos. 5.3.2. Métodos químicos. 5.3.3. Métodos basados en el control de la atmósfera. 5.4. La regeneración. 5.4.1. Regeneración de productos refrigerados. 5.4.2. Regeneración de productos congelados. 5.4.3. Regeneración de otros de productos conservados por métodos físicos. 5.4.4. Regeneración de productos conservados por métodos químicos. 5.4.5. Regeneración de productos envasados con control de atmósfera.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS los diferentes métodos de envasado, maquinaria de regeneración y conservación. ➤ Se aplicarán los contenidos de esta unidad a las sesiones prácticas en el taller.	
Actividades de enseñanza - aprendizaje	

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos
- Explicación de las características de cada grupo de alimentos y la vida útil de los productos perecederos y conocimiento de los sistemas de conservación.
- Debate sobre cómo podríamos conservar y regenerar el género en la cocina.
- Desarrollo, durante todo el curso, de las técnicas de conservación y regeneración de toda clase de materias primas y elaboraciones, teniendo en cuenta ofertas gastronómicas o planes de trabajo predeterminados.
- Elaboración de un cuadro resumen con los métodos de conservación.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA5: c-d-e. 5% RA6: a-d. 5%	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA5: a-b-c-d-e. 24% RA6: a-b-c-d-e. 24%	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA5: c-d-e. 10% RA6: a-b-c-d-e. 10%	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
RA5: a-b-c-d-e. 6% RA6: a-d. 6%	30%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: **6 Preelaboración y conservación de hortalizas.**

Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º
N.º de sesiones: 30

Trimestre: 2º

Resultado/s de Aprendizaje/s

Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)

RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j

100%

Contenidos

- 6.1. Las hortalizas.
 - 6.1.1. El valor nutritivo de las hortalizas.
 - 6.1.2. Clasificación de las hortalizas.
 - 6.1.3. Hortalizas de temporada.
- 6.2. La adquisición de las hortalizas.
 - 6.2.1. Modalidades de comercialización de las hortalizas.
 - 6.2.2. Tipos de aprovisionamiento.
 - 6.2.3. El etiquetado de las hortalizas.
- 6.3. La preelaboración de las hortalizas.
 - 6.3.1. La eliminación de las partes no comestibles.
 - 6.3.2. El lavado de las hortalizas.
 - 6.3.3. El pelado y troceado de las hortalizas.
 - 6.3.4. Preparación y cocinado de las hortalizas.
 - 6.3.5. La conservación de las hortalizas.
- 6.4. Verduras de hoja.
- 6.5. Hortalizas de tallo.
- 6.6. Hortalizas de frutos.
- 6.7. Hortalizas de flores o inflorescencias.
- 6.8. Hortalizas de semillas.
- 6.9. Hortalizas de raíz.
- 6.10. Bulbos.
- 6.11. Tubérculos.

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las diferentes variedades de hortalizas y verduras, así como sus diferentes estados de conservación.
- Se aplicarán los contenidos de esta unidad a las sesiones prácticas en el taller, utilizando las técnicas de cocción más idóneas para cada una de las variedades.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las distintas hortalizas según la parte comestible.
- Diferenciación de los distintos tipos de verduras y hortalizas.
- Preelaboración y cortes más apropiados para cada tipo de verduras y hortalizas.
- Los distintos cortes de las patatas.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)

RA4:d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4:a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA4:d-g	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
RA4:a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 7 Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	
Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º N.º de sesiones: 20	Trimestre:2º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	100%
Contenidos	
7.1. Las legumbres. 7.1.1. El valor nutritivo de las legumbres. 7.1.2. El aprovisionamiento de las legumbres. 7.1.3. La preparación de las legumbres. 7.1.4. Las judías o alubia. 7.1.5. Los garbanzos. 7.1.6. Las lentejas. 7.2. El arroz. 7.2.1. El valor nutritivo del arroz. 7.2.2. Clasificación del arroz. 7.2.3. El aprovisionamiento del arroz. 7.2.4. La preparación del arroz. 7.2.5. La conservación del arroz. 7.3. La pasta 7.3.1. El valor nutritivo de la pasta. 7.3.2. Aprovisionamiento de la pasta. 7.3.3. Preparación y conservación de la pasta.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS distintas variedades de pastas y legumbres.	

- Se elaborará un trabajo de investigación sobre distintas materias primas vistas en esta unidad con DO.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Lluvia de ideas dirigida a evaluar los conocimientos previos.
- Clasificación de las distintas legumbres, arroz y pasta.
- Diferenciación de los distintos tipos de legumbres y conocimiento de legumbres con denominación de origen.
- Diferenciación de los distintos tipos de arroces y conocimiento de arroces con denominación de origen y del mundo.
- Clasificación de los distintos tipos de pastas y diferentes pastas de uso alimentario.
- La importancia del remojo y las operaciones previas al cocinado de las legumbres.
- Coloquio, puesta en común y conclusiones.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
RA4: d-g	20%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	10%	Trabajo investigación	5	Rúbrica para el trabajo de investigación

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: **8 Huevos, lácteos, grasas y aceites.**

Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º N.º de sesiones: 20	Trimestre: 2º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	100%
Contenidos	
8.1. Los huevos 8.1.1. El valor nutricional del huevo.	

8.1.2. Comercialización y etiquetado de los huevos.

8.1.3. La recepción de los huevos.

8.1.4. La conservación de los huevos.

8.1.5. La manipulación de los huevos

8.2. La leche y sus derivados.

8.2.1. El valor nutritivo de la leche.

8.2.2. Formas de presentación y conservación de la leche.

8.2.3. Los derivados lácticos.

8.3. Las grasas y aceites.

8.3.1. Las grasas.

8.3.2. Los aceites.

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS el etiquetado del huevo, distintas variedades de grasas y lácteos.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Clasificación, partes y subproductos del huevo.
- Conservación de los huevos u ovoproductos.
- Clasificación y reconocimiento de los productos lácteos y derivados.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a la leche y subproductos.
- Clasificación y características más relevantes de las diferentes grasas aplicadas a la cocina.
- Identificación del proceso de elaboración de los diferentes tipos de aceite de oliva que existen en el mercado.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA4: d-g	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: **9 Pescados.**

Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º N.º de sesiones: 20		Trimestre:3º		
Resultado/s de Aprendizaje/s		Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)		
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j		100%		
Contenidos				
9.1. El pescado. 9.1.1. Clasificación del pescado. 9.1.2. La estacionalidad del pescado. 9.1.3. Valor nutritivo del pescado. 9.2. La adquisición del pescado 9.2.1. Adquisición según el tipo de conservación. 9.2.2. Evaluación de las piezas y de su aspecto. 9.2.3. Interpretación del etiquetado. 9.3. La preelaboración del pescado. 9.3.1. La limpieza del pescado. 9.3.2. Tipos de corte y racionamiento. 9.4. Los pescados de agua salada grasos 9.5. Pescados magros 9.6. Pescados semigrasos 9.7. Los pescados de agua dulce				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS los distintos tipos de pescado, sus cortes y técnicas de conservación y preelaboración. ➤ Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los pescados. ➤ Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a pecados.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller

RA4: d-g	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 10 Mariscos.	
Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º N.º de sesiones: 10	Trimestre:3º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	100%
Contenidos	
10.1. El marisco 10.1.1. Clasificación del marisco. 10.1.2. La estacionalidad del marisco. 10.1.3. Valor nutritivo. 10.2. La adquisición del marisco. 10.2.1. Presentación en el mercado. 10.2.2. Valoración de la frescura del marisco. 10.2.3. Conservación de marisco. 10.3. Preparación del marisco. Moluscos. 10.3.1. Bivalvos. 10.3.2. Cefalópodos. 10.3.3. Gasterópodos. 10.4. Preparación del marisco. Crustáceos. 10.4.1. Macruros nadadores. 10.4.2. Macruros reptadores. 10.4.3. Braquiuros. 10.4.4. Estomatópodos. Galeras. 10.4.5. Cirrípedos. Percebes.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS los distintos tipos de mariscos y técnicas de conservación y preelaboración. ➤ Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.	
Actividades de enseñanza - aprendizaje	

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los mariscos.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a mariscos.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA4: d-g	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: **11 Carnes de grandes piezas.**

Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º
N.º de sesiones: 28

Trimestre: 3º

Resultado/s de Aprendizaje/s

Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)

RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j

100%

Contenidos

11.1. La carne
 11.1.2. La evaluación de la calidad de la carne.
 11.1.3. El valor nutritivo de la carne.
 11.2. Aprovisionamiento y preelaboración de la carne.
 11.2.1. La obtención de la carne.
 11.2.2. Procedimientos de preelaboración.
 11.2.3. La conservación.
 11.2.4. La comercialización de la carne
 11.3. La carne de vacuno.
 11.3.1. Denominaciones de venta de la carne de vacuno.
 11.3.2. Categorías comerciales de la carne de vacuno.
 11.3.3. El despiece del bovino.
 11.3.4. Preelaboración y conservación del vacuno.
 11.4. Las carnes de ovino y caprino
 11.4.1. La carne de ovino.
 11.4.2. La carne de caprino.

- 11.4.3. El despiece del ovino y el caprino.
- 11.5. La carne de porcino
- 11.5.1. Denominaciones de la carne de cerdo.
- 11.5.2. El despiece del porcino.
- 11.5.3. Aprovisionamiento y conservación.
- 11.6. La carne de equino.
- 11.6.1. Denominaciones de la carne de equino.
- 11.6.2. Despiece y adquisición.

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas piezas de gran tamaño clasificadas por familias: bovino, porcino, equino y caprino. Se verá también el despiece de una pierna de cerdo y cordero.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.
- Se realizará un trabajo de investigación sobre las distintas etapas a las que son sometidas las grandes piezas en el matadero.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de carne. Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de carnes.
- Despiece de canales de animales o de partes con nombre propio.
- Las denominaciones de origen de las distintas carnes.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	10%	Trabajo de investigación	2	Rúbrica para trabajo de investigación
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	3	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA4: d-g	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	20%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 12 Carnes de animales de corral y caza.	
Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º N.º de sesiones: 20	Trimestre:3º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	100%
Contenidos	
12.1. Los animales de corral y caza 12.2. La carne de aves de corral 12.2.1. Clasificación de las carnes de ave de corral. 12.2.2. El valor nutritivo de la carne de ave de corral. 12.2.3. El aprovisionamiento de la carne de ave. 12.2.4. La preelaboración de las aves. 12.3. La carne de conejo 12.3.1. Características de la carne de conejo. 12.3.2. Despiece del conejo. 12.4. Carne de animales de caza silvestre 12.4.1. La carne de aves de caza. 12.4.2. La carne de conejos y liebres. 12.4.3. La carne de animales de caza mayor.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS las distintas piezas de aves y géneros de caza. ➤ Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad. ➤ Se realizará un trabajo de investigación sobre las distintas etapas a las que son sometidas las piezas en el matadero.	
Actividades de enseñanza - aprendizaje	
➤ Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración y cortes de los distintos tipos de aves y caza. ➤ Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de aves y caza. ➤ Despiece de aves y caza o de partes con nombre propio. ➤ Las denominaciones de origen de las distintas aves.	

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	10%	Trabajo de investigación	2	Rúbrica para trabajo de investigación
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	3	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA4: d-g	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	20%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 13 Setas, hierbas y condimentos.	
Período de implementación: Desde la semana n.º a la semana n.º N.º de sesiones: 12	Trimestre:3º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	100%
Contenidos	
13.1. Las setas 13.1.1. Diferentes tipos de setas. 13.1.2. El aprovisionamiento de las setas. 13.1.3. Preelaboración y conservación de las setas. 13.2. La trufa 13.2.1. Variedades de trufas. 13.2.2. Usos culinarios, preelaboración y conservación. 13.3. Hierbas aromáticas. 13.4. Las especias. 13.5. Aderezos 13.6. Germinados. 13.7. Flores.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase.	

- Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS, distintas variedades de hierbas aromáticas, especias, flores y germinados.
- Se aplicarán en el aula taller los contenidos vistos en esta unidad.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Clasificación, identificación, reconocimiento, preelaboración de los distintos tipos de setas, hierbas y condimentos.
- Aplicación de los sistemas de conservación aplicados a los distintos tipos de setas y hierbas y condimentos.
- Las denominaciones de origen de las distintas setas, hierbas y condimentos.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA4: d-g	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
RA4: d-g	10%	Trabajo de investigación	2	Rúbrica para trabajo de investigación
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	30%	Práctica en el taller	3	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA4: d-g	30%	Prueba teórica	4	Escala numérica para prueba escrita
RA4: a-b-c-d-e-f-g- h-i-j	20%	Prueba práctica	5	Escala numérica para prueba práctica

8. Metodología Didáctica

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

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

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

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

Activar la curiosidad y el interés por el contenido de la Unidad de Trabajo, tomando como referencia sus conocimientos previos como de hechos y realidades cercanas, para que el proceso sea inductivo y personal. Mostrar la importancia de esa Unidad de Trabajo en el mundo laboral actual. Promover la confianza del alumno/a en sí mismo y su capacidad de superación, con actividades donde el alumno/a será el sujeto

activo de su propia formación.

Fomentar el aprendizaje deductivo y significativo

Fomentar la importancia de la organización del trabajo para evitar riesgos innecesarios.

Fomentar el trabajo cooperativo para que valoren la importancia del trabajo en equipo en el sector de la Cocina y Gastronomía.

Incentivar la búsqueda crítica de informaciones de fuentes diversas, y en especial, mediante el uso de las TIC.

Potenciar el uso de espacios y recursos diversos.

Utilizar un enfoque “interdisciplinario” en cuanto a conceptos, técnicas, métodos y procedimientos, con otros módulos del ciclo, de forma que se permita integrar las funciones y los procesos de trabajo de este puesto de técnico dentro de su competencia profesional.

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

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

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

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

AGRUPAMIENTOS:

En la elaboración de esta programación se han tendido en cuenta una serie de formas organizativas que en principio van a favorecer la comunicación e interacción social de los alumnos/as. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. En el aula se trabajará de forma individual, salvo cuando se establezcan debates en cuyo caso se trabajará en grupos reducidos. Para cualquier tipo de prácticas, así como para las operaciones de limpieza y mantenimiento del obrador, se trabajará de forma individual o según los grupos estimados necesarios en cada momento por el profesor.

ESPACIOS

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

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

Al margen de estos espacios, se pueden usar otros del centro como el aula de informática, para el trabajo

con ordenadores o la sala de audiovisuales para la visualización de alguna película, charla, etc.

1. La plataforma que se utilizará será aula virtual de Moodle.

2. Cada profesor creará un curso en el aula virtual por cada módulo que imparta. En dicho curso se deberá recoger:

a) Apartado AVISOS.

- Contenidos, secuenciación, temporalización, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, criterios de calificación, fechas y protocolos de exámenes, etc.

b) Apartado UUTT

- Contenidos y actividades del alumno.
- Tareas a entregar con fechas de entrega, fichas técnicas, cuestionarios, información de páginas web, etc.

c) Apartado EXÁMENES/TRABAJOS

- Exámenes a realizar.
- Trabajos a entregar.
- Fecha y protocolo, etc.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción.

Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:

- Selección de proveedores.
- Compras.
- Recepción y almacenamiento.
- Distribución interna/externa.
- Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
- La producción en cocina de colectividades.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.

- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Además, para el alumnado de Hostelería, con módulos prácticos, el profesor podrá reforzar estos contenidos con:

- ☐ Las fichas técnicas que se vayan a trabajar ese día.
- ☐ Recursos educativos digitales. Existe una enorme variedad de excelentes vídeos de elaboraciones de cocina, pastelería y sala disponibles gratuitamente en internet. Estos vídeos a menudo nos sirven para que los alumnos puedan iniciarse en las actividades que se van a realizar en el aula-taller.

9. Procedimientos de Evaluación del Aprendizaje de los Alumnos

LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Cada resultado de aprendizaje debe estar vinculado a uno o varios instrumentos de evaluación, como pruebas teóricas, pruebas prácticas, talleres o actividades. Todos ellos deben estar alineados con los criterios de evaluación definidos en el currículo, de manera que permitan medir con precisión si el estudiante ha alcanzado los resultados esperados. Aquí es donde entra en juego la ponderación: si una actividad está orientada principalmente a evaluar un resultado de aprendizaje con una ponderación del 40%, la calificación de esa actividad tendrá un peso proporcional en la nota final. Para calcular la calificación final del estudiante, se combinan las notas obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación según el peso asignado a cada resultado de aprendizaje. Este sistema garantiza una evaluación justa y equitativa, ya que refleja la importancia relativa de cada competencia dentro del perfil profesional que se está formando. Este sistema ofrece múltiples ventajas. En primer lugar, permite que los resultados de aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más importantes para su futuro profesional. En segundo lugar, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de aprendizaje, se asegura una evaluación más integral y coherente. Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación.

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

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

a) **Prueba escrita teórico/práctica.** Se realizará una prueba o varias por evaluación. Todas las unidades de trabajo tendrán el mismo valor. Estas pruebas pueden constar, parcial o totalmente, de preguntas cerradas o abiertas, para completar, etc.; pruebas objetivas o test de respuesta única, verdadero o falso, de elección múltiple; resolución de problemas, supuestos prácticos, simulaciones escritas, etc. Los criterios generales a seguir serán los siguientes:

- ☒ Prueba de preguntas: indicarán el valor de cada una de las preguntas, pudiendo ser unas de mayor valor que el resto, en base a la complejidad de las mismas; de no aparecer dicho valor por pregunta se entenderá que todas tienen el mismo. Para que sean puntuables la respuesta debe ser completa, clara y sin ambigüedad.
- ☒ Prueba práctica: se valorará positivamente la adecuada estructuración y el rigor en el desarrollo, calificándose resultados exactos o errores irrelevantes.

☐ Prueba objetiva/test: la penalización por pregunta fallada debe tener relación con el número de opciones de respuesta. La prueba se calificará aplicando la siguiente fórmula matemática, siendo k el número de respuestas posibles o alternativas:

$$Nota = Aciertos - \frac{Errores}{k - 1}$$

Tras aplicar la fórmula se obtienen las respuestas que deben puntuar; a posteriori el nº de respuestas obtenidas se multiplicará por el valor de cada respuesta. Por lo tanto, la puntuación de pruebas tipo test responderá a la siguiente escala, teniendo en cuenta que las preguntas en blanco no restarán puntuación. La respuesta que no sea clara o haya más de una, se considerará en blanco.

EJEMPLOS corrección examen tipo test:

50 preguntas con 3 posibles respuestas. Si el examen vale 10 puntos, cada respuesta acertada puntúa 0,2.

34 acertadas, 7 falladas y 9 sin contestar. **Nota** = $34 - (7/2) = 34 - 3,5 = 30,5 \times 0,2 = 6,1$ puntos.

50 preguntas con 3 posibles respuestas. Si el examen vale 10 puntos, cada respuesta acertada puntúa 0,2.

34 acertadas, 7 falladas y 9 sin contestar.

7 preguntas falladas ($7 \times 0,5$) = 3,5 puntos que se restan a las acertadas; $34 - 3,5 = 30,5$.

Opción A: si 50 preguntas bien es un diez, 30,5 es X; $X = (30,5 \times 10)/50 = 6,1$ puntos.

Opción B: $34 - 3,5 = 30,5 \times 0,2 = 6,1$ puntos.

CONTESTACIÓN	PUNTUACIÓN	
CORRECTA	1 punto	
INCORRECTA	2 respuestas alternativas	-1 punto
	3 respuestas alternativas	-0,5 puntos
	4 respuestas alternativas	-0,333 puntos

b) **Prueba oral.** Se podrá realizar una prueba o varias por evaluación. Esta prueba puede ser específica o puede calificarse a través de la exposición de uno o varios trabajos. Se valorará la fluidez, comprensión, pronunciación, contenido, vocabulario, errores y el lenguaje corporal, si procede.

c) **Trabajo.** Se podrá realizar una prueba o varias por evaluación. Trabajo de investigación del que se facilitará información básica, se aportarán indicaciones específicas y para el que se dispondrá de tiempo suficiente para su ejecución. Se evaluará la estructura, la presentación, el contenido y la redacción, si procede.

d) **Actividades.** En cada evaluación se podrán realizar ejercicios prácticos/teóricos; tareas; debates; mesas redondas; juegos de rol; análisis de documentos, artículos u otros; exposiciones y proyecciones; resúmenes; comentarios de noticias u otras; visitas; actividades con profesionales u otras actividades complementarias y

extraescolares; etc. Se califican en base a la estructura, la presentación, el contenido y la redacción, si procede. Las actividades tendrán un valor del 10%.

Nota importante: Tendrán la consideración de mínimos exigibles todos los contenidos y criterios de evaluación especificados en cada una de las unidades de trabajo programadas en el módulo correspondiente. Dichos contenidos se facilitarán a través de libros, apuntes, artículos, clases, vídeos, audios, prácticas, actividades complementarias, etc... y podrán ser evaluados con uno, varios o todos los instrumentos de evaluación, a criterio del profesor y previa comunicación.

Determinados contenidos o UT podrán evaluarse únicamente mediante la realización y entrega de trabajos o actividades concretas sin necesidad de ser objeto de prueba o examen.

Los trabajos o actividades no presentados en la fecha fijada para su entrega se considerarán no realizados, no siendo por tanto posible su calificación, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.

En ningún caso se repetirán pruebas con la finalidad de mejorar la nota obtenida.

RA1:Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos. b) Se han reconocido las materias primas y sus características. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. d) Se ha comprobado la coincidencia de calidad y cantidad de lo solicitado con lo recibido.	30%
Trabajo s/fichas técnicas	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos. b) Se han reconocido las materias primas y sus características. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. d) Se ha comprobado la coincidencia de calidad y cantidad de lo solicitado con lo recibido. e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas. h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	10%
Trabajo s de investigación	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos. b) Se han reconocido las materias primas y sus características. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. d) Se ha comprobado la coincidencia de calidad y cantidad de lo solicitado con lo recibido. e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	10%
Examen práctico	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	20%

	b) Se han reconocido las materias primas y sus características. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. d) Se ha comprobado la coincidencia de calidad y cantidad de lo solicitado con lo recibido. e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas. f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación. g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	
Práctica diaria	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos. b) Se han reconocido las materias primas y sus características. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. d) Se ha comprobado la coincidencia de calidad y cantidad de lo solicitado con lo recibido. e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas. f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación. g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	30%
RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	30%
Trabajo s/fichas técnicas	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	10%

	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
Trabajos de investigación	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%
Examen práctico	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%
Práctica diaria	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%

RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, utillaje y herramientas.	30%
Trabajos/fichas técnicas	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, utillaje y herramientas.	10%
Trabajos de investigación	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, utillaje y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, utillaje y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	10%
Examen práctico	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, utillaje y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, utillaje y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	20%
Práctica diaria	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, utillaje y herramientas.	30%

	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, utillaje y herramientas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	

RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las distintas materias primas.	30%
Trabajo s/fichas técnicas	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10%

	g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las distintas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
Trabajo s de investigación	d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las distintas materias primas.	10%
Examen práctico	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las distintas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%
Práctica diaria	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	30%

	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las distintas materias primas. h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

RA5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar. .		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	30%
Trabajo s/fichas técnicas	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	10%
Trabajo s de investigación	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.	10%

	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	
Examen práctico	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina. c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	20%
Práctica diaria	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina. c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	30%

RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	30%
Trabajo s/fichas técnicas	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	10%

Trabajos de investigación	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	10%
Examen práctico	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%
Práctica diaria	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación de cada RA (%) del módulo 100%	IE1 PE (30 %)	IE2 T (10%)	IE3 TI (10%)	IE4 EP (20%)	IE5 PD (30%)	Nº Unidad de Trabajo
RA1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones:	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	3,4
RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	10%	2%	1%	1%	3,6%	4,2%	4
RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	10%	2%	1%	1%	3,6%	4,2%	2
RA4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	4,6,7,8,9,10,11,12,13
RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	5
RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	5

- Criterios de calificación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje (RA)	%Módulo	Grado de adquisición (escala 1-5)					Instrumentos de evaluación					Nota
		1	2	3	4	5	PE	T	I	EP	PD	
RA1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones:	%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	20%	30%	100%
RA2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	20%	30%	100%
RA3: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación	%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	20%	30%	100%
RA4: : Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	20%	30%	100%
RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	20%	30%	100%
RA6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.	%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	20%	30%	100%

9.1 Proceso de Evaluación Continua y Calificación en la Evaluación Final Ordinaria

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

Asignación de ponderaciones:

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

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

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

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

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

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

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

*Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que **verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje** en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y, en su caso, proyecto...*

y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa.

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

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

***Cuando un alumno tenga una calificación inferior a 5 en algún RA, deberá recuperar dicho resultado. Cuando tenga algún Ce con calificación inferior a 5, pero la media de todos los Ce salga 5 o más, se considerará superado dicho RA.**

Pérdida del derecho a evaluación continua. Según normativa vigente los alumnos/as que superen el **30% de faltas de asistencia del módulo correspondiente, justificadas o no**, pierden el derecho a la evaluación continua.

Desarrollo de las pruebas:

a) Pruebas escritas:

Exámenes: en los exámenes deberá aparecer la puntuación de cada una de las preguntas, de no ser así, se entenderá que todas tienen la misma puntuación. Estas pruebas pueden constar, parcial o totalmente, de preguntas cerradas o abiertas, para completar, pruebas objetivas o test de respuesta única, verdadero/falso, de elección múltiple, etc. Todas y cada una de las pruebas escritas deben de tener una calificación mínima de 3,5 puntos sobre 10 para que se pueda realizar la media ponderada. Determinados contenidos o UT podrán evaluarse únicamente mediante la realización y entrega de trabajos o actividades concretas sin necesidad de ser objeto de prueba o examen. Cuando un alumno no se presente a una prueba teórica, no se le permitirá la realización posterior, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.

Trabajos: los trabajos se corregirán con una puntuación de entre 0 y 10. En el caso de que el profesor no solicite ningún trabajo el porcentaje total corresponderá a la nota del examen teórico. Cuando un alumno no se presente un trabajo en la fecha indicada, no se le permitirá su posterior presentación, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.

b) Pruebas prácticas:

La evaluación de los contenidos procedimentales la realizará el profesor atendiendo a:

1.- **Las notas de clase** de cada alumno que se recogerán en el cuaderno del profesor mediante la observación directa durante las horas impartidas en los talleres.

2.- **El examen práctico** de la evaluación que hará referencia a aquellos RA que se hayan desarrollado durante la evaluación en el aula taller, así como a los de evaluaciones anteriores cuando sea necesario por el carácter de nuestras enseñanzas. Esta prueba se realizará en el aula taller correspondiente, por lo que el alumno deberá presentarse correctamente uniformado y con el material que se indicó al comienzo del curso. De no ser así el alumno perderá el derecho a realizar el examen.

Cuando un alumno no se presente a una prueba práctica, no se le permitirá la realización posterior, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.

Antes de la evaluación final se realizará una recuperación en la que cada alumno realizará las partes correspondientes a los RA que no tenga superados.

Este procedimiento será:

El alumno deberá recuperar los RA pendientes, mediante los mismos instrumentos de evaluación arriba citados, con la misma ponderación. Cada alumno tendrá dos oportunidades de superar los RA, una en el trimestre y otra al final de la evaluación ordinaria.

- Se deberán entregar todos los trabajos de clase, ejercicios de investigación.
- Los exámenes teóricos se recuperarán de la misma forma.
- Al ser evaluación continua, la nota del taller en la tercera evaluación, puede sustituir por una nota de taller donde no se han alcanzado los Ce y por lo tanto la calificación es inferior a 5.
- La calificación de los exámenes prácticos, donde el alumno no alcance los RA exigidos para dicha prueba, se podrá sustituir por la calificación del examen práctico de la 3ª evaluación, si esta es igual o superior a 5, ya que en dicha prueba tiene que poner en práctica todos los RA que debe alcanzar para superar dicho módulo.

9.2 Proceso de Evaluación y Calificación en la Evaluación Final Extraordinaria.

Durante el mes de **junio**, se realizarán las **recuperaciones de RA que los alumnos no hayan superado**. La metodología será la siguiente:

a) Contenidos teóricos

La recuperación de los contenidos teóricos se realizará durante el último trimestre, teniendo el alumno que examinarse de aquellos RA que no haya superado durante el curso.

Se tendrá que recuperar los RA de carácter teórico y los trabajos realizados durante el curso, en el caso de que estén suspensos o no se hayan entregado en su momento.

De esta manera todos los alumnos tendrán dos oportunidades para superar la parte teórica de los módulos.

***Los alumnos con pérdida de la evaluación continua, deberán realizar una prueba teórica general, donde aparezcan los contenidos vistos durante el curso, así podremos ver si consiguen o no los RA del módulo. Para realizar dicha prueba, deberán entregar todos los trabajos subidos a la plataforma. Esto será condición indispensable para poder realizar las demás pruebas de la evaluación extraordinaria.**

b) Contenidos prácticos

El alumno deberá recuperar los contenidos prácticos de las evaluaciones que tenga suspensas. Esta recuperación se hará durante el mes junio y consistirá en una prueba práctica que se realizará en el taller, en el caso de que haya más de una evaluación suspensa se recuperará con un único examen que recoja los contenidos y RA a recuperar.

Para recuperar estos contenidos no se tendrán en cuenta ni las notas que hubiera tenido durante el curso en la práctica diaria ni en los servicios, siendo el examen práctico de recuperación el 100% de la nota.

El alumno deberá presentarse correctamente uniformado y con el material que se indicó al comienzo del curso. De no ser así el alumno perderá el derecho a realizar el examen.

Dado que la evaluación del alumno es personal e individualizada, el profesor pondrá tantos tipos de examen como sea necesario.

***Para los alumnos con pérdida de evaluación continua, deberán realizar un único examen práctico. Este examen irá destinado a evaluar la adquisición de los diferentes RA del módulo.**

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN MÓDULOS					
¿Qué	¿Cuándo?	¿Calificación	¿Cómo	Porcentaje de cada indicador	Puntuación mínima para hacer media
Contenidos mínimos recogidos en la legislación Vigente.	Pérdida del derecho a evaluació	100%	Prueba escrita/trabajo	50%	5
	Pendientes curso anterior		Examen práctico	50%	5
	Convocatoria extraordinaria Grupos de 1º/2º curso				

10. Medidas para el Alumnado con Necesidad Específica de Apoyo Educativo

La atención a la diversidad es uno de los grandes retos para el sistema educativo y en concreto para los centros educativos, ya que requiere el ajuste de la intervención educativa a las necesidades reales del alumnado para asegurar una acción educativa de calidad, lo cual exige a los centros y al profesorado una importante tarea de reflexión y de trabajo.

Se entiende por diversidad las diferencias que presenta el alumnado ante los aprendizajes, diferencias en cuanto a aptitudes, intereses, motivaciones, capacidades, ritmos de maduración, estilos de aprendizaje, experiencias y conocimientos previos, entornos sociales y culturales, etc. Estos aspectos conforman tipologías y perfiles en el alumnado que deben determinar en gran medida la planificación y la acción educativa.

Dentro de esta diversidad general, ha de reconocerse que algunos alumnos puedan requerir una atención diferente a la ordinaria. Para todos ellos, y una vez identificadas las necesidades específicas, será preciso ir adaptando las respuestas educativas. Así pues se priorizarán las medidas ordinarias y sólo después se considerarán las menos ordinarias, cuando se valore y justifique su necesidad. El Plan de Atención a la Diversidad será el instrumento que guíe la planificación anual de las medidas educativas de atención a la diversidad en el centro, en el marco de la Programación General Anual, a partir del cual se den respuestas ajustadas a las necesidades del alumnado, con el fin de asegurar el derecho individual a una educación de calidad.

Se viene detectando un incremento significativo de alumnos con necesidades especiales debido al nuevo acceso a CFGM a través de la FPB y otras circunstancias; este alumnado presenta, en bastantes casos, niveles bajos de formación y/o, en otros, otra problemática específica añadida. El alumnado al matricularse, en su mayoría, no aporta información de su situación, por lo que los casos se detectan, en multitud de ocasiones, sin informes previos. Con los consiguientes problemas que esto acarrea.

En FP se pueden llevar a cabo una serie de adaptaciones curriculares no significativas orientadas a la metodología pedagógica, que en medida de lo posible ayuden al alumno a alcanzar los RA del módulo.

El alumnado objeto de medidas ordinarias en Formación Profesional será todo aquel que pueda presentar dificultades específicas de aprendizaje derivadas de:

- Discapacidad.
- Dislexia (dificultades en el proceso lecto-escritor)
- Disortografía / Disgrafía (dificultades en la escritura)
- Discalculia (dificultades en las matemáticas)
- TEL (trastorno del lenguaje oral)
- TDAH (alumno inatento, hiperactivo, impulsivo)
- Capacidad cognitiva límite
- TANV (Trastorno del aprendizaje no verbal)
- TGD (Trastorno generalizado del desarrollo)

La normativa a aplicar este curso es la siguiente:

- **Decreto 359/2009 de 30 de octubre** que establece y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la CARM.
- **Resolución de 30 de julio de 2019** de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

Al alumnado que presente dificultades de aprendizaje le serán aplicadas las medidas recogidas en la Resolución de 30 de julio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje. Dependiendo de las dificultades que presenten y del origen de estas, el profesorado de cada uno de los módulos que cursen, deberán determinar las medidas ordinarias que mejor respondan a las necesidades de este alumnado.

A principio de curso y tras conocer la problemática, el equipo docente seleccionará las medidas ordinarias recogidas en los anexos siguientes:

ANEXO I: MEDIDAS ORDINARIAS PARA ATENDER AL ALUMNADO CON DIFICULTADES ESPECÍFICAS DE LA LECTURA (DISLEXIA).

Según **anexo I** de la RESOLUCIÓN DE 30 DE JULIO DE 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

En cuanto a metodología y actividades:

- ☐ Darle órdenes simples y breves.
- ☐ Evitar la obligación de copiar los enunciados, e ir directamente al desarrollo del ejercicio o tarea.
- ☐ Realizar actividades que impliquen el trabajo con las palabras-clave.
- ☐ Acompañarse de señales no verbales (gestos, cambios de entonación) para atraer la atención y mostrar paso a paso todo lo que se está explicando, para hacerlo comprensible al máximo.
- ☐ En la presentación de las actividades, se ajustará el nivel de dificultad de la actividad o tarea para

evitar la fatiga y el abandono.

- ☐ Presentar las instrucciones en pasos secuenciados, leer las instrucciones al alumnado, dar información verbal y visual simultáneamente por medio de imágenes, utilizando fotografías, murales, diapositivas, vídeos, etc.
- ☐ Reforzar los contenidos trabajados en clase, para que el alumno sepa lo que tiene que hacer en todo momento.
- ☐ Aprovechar los momentos en que los demás hacen actividades escritas o individuales o la organización de los apoyos ordinarios en el aula, para dar una atención más específica al alumno: comprensión lectora, repaso de conceptos, lectura de textos de los que ha de hacer algún trabajo, entrenamiento en la realización de organizadores y mapas mentales de los temas que se están dando en clase, etc.
- ☐ Dar más tiempo para organizar su pensamiento y para realizar y revisar sus tareas. Incidir en la información nueva, debido a sus dificultades con el vocabulario, memoria a corto plazo y a veces escasa capacidad de atención.
- ☐ Ser constante en la exigencia de pautas concretas en la presentación de trabajos y actividades (margen, nombre, fecha) que hayan sido previamente acordadas y compartidas por el profesorado de las diferentes áreas o asignaturas.
- ☐ No exigir al alumno que lea como sus compañeros, ni que presente una ortografía ni una puntuación exacta, si no lo puede lograr por su dificultad.

En cuanto a materiales y nuevas tecnologías:

- ☐ Entregar las lecturas y materiales adaptados con suficiente antelación para que, sin presiones, los pueda trabajar.
- ☐ Introducir y entrenar en el uso de recursos en soporte audiovisual y digital para facilitar el acceso a la información.
- ☐ Utilizar aplicaciones adecuadas para facilitar la comprensión de textos escritos: programas para la lectura de textos, conversores de texto a voz y viceversa, audio- libros, realización de mapas conceptuales, audiovisuales, etc
- ☐ Iniciar las explicaciones de los temas con esquemas o guiones para que el alumno pueda seguir el desarrollo de las explicaciones teniendo un soporte lector simplificado que posteriormente le facilite el recuerdo de la información.

En cuanto a la evaluación:

- ☐ Quidar el formato de textos y pruebas escritas, para facilitar la lectura: tipología de letra adaptada a dislexia o en su defecto Arial, a 12 pt. Con 1,5 de interlineado y 1,5 al menos de inter-espaciado. Intentar poner pocas preguntas en un mismo folio.
- ☐ Dar explicaciones complementarias para entender enunciados y consignas. La ampliación del tiempo de realización en una prueba escrita.
- ☐ No penalizar por las faltas de ortografía.
- ☐ Permitir que pueda expresar sus conocimientos utilizando mapas conceptuales.
- ☐ La utilización de un guión escrito en las exposiciones orales.
- ☐ Valorar más los trabajos por su contenido que por su forma, como los errores de escritura o de expresión.

ANEXO IV: MEDIDAS ORDINARIAS PARA ATENDER ALUMNADO CON DIFICULTADES ESPECÍFICAS DERIVADAS DE UN TRASTORNO POR DÉFICIT DE ATENCIÓN/HIPERACTIVIDAD (TDA/H)

Según anexo IV de la RESOLUCIÓN DE 30 DE JULIO DE 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

En cuanto a la metodología y actividades:

☐ Consensuar reglas y procedimientos comunes de trabajo en el aula, para ayudar al alumno a mejorar en sus procesos de aprendizaje (organización y planificación) y regular su conducta.

☐ Introducir en el aula recursos para reducir la distractibilidad, ubicando en un lugar fuera de elementos distractores.

☐ Cambiar de actividades o tareas más a menudo que sus compañeros y permitir breves descansos.

☐ Procurar que el alumno participe activamente en las explicaciones a través de estrategias como realizar preguntas abiertas intercaladas en la explicación, dar una tarea de apoyo a la explicación como encargarse de los materiales audiovisuales, etc.

En cuanto a materiales y nuevas tecnologías:

☐ Introducir y entrenar al alumno en el uso de software para la elaboración de mapas mentales/conceptuales, que faciliten sus estrategias de organización, memorización y recuperación de la información.

☐ Cuando se presenten problemas de conducta, establecer con el alumno acuerdos concretos, así como las consecuencias positivas y negativas.

En cuanto a la evaluación:

- Ampliar el tiempo en las pruebas de evaluación.
- Ayudarle a organizar el tiempo durante las pruebas de evaluación. Atención individualizada para comprobar que resuelve todas las preguntas.

MEDIDAS PARA ATENDER A LOS TRES ALUMNOS CON TGD Y A LOS DOS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL.

Para atender a estos alumnos se seleccionarán las medidas entre las siguientes:

☐ Se tendrá en cuenta que su proceso de aprendizaje es lento y que necesitan ayuda individualizada y más tiempo que su grupo de referencia.

Se planificarán y desarrollarán actividades que supongan mecanizar, repetir y aprender siguiendo un modelo previo.

Reforzar el uso de estrategias que faciliten la comprensión lectora.

Facilitar ayuda verbal y gráfica para mejorar su nivel de comprensión de las tareas.

En cuanto a la evaluación:

☐ Dar explicaciones complementarias para entender la tarea a realizar, los enunciados, las consignas.

☐ Adecuar de forma personalizada los tiempos de los ejercicios de evaluación a la velocidad de procesamiento que suele estar afectada en este alumnado (ampliación del tiempo).

☐ Adecuar las pruebas a los contenidos mínimos que les permita alcanzar los objetivos y las competencias profesionales básicas.

☐ Adecuar el formato de las pruebas escritas: más espacios, letra 12/14...

☐ Adoptar los procedimientos, técnicas e instrumentos adecuados para una valoración ajustada de sus

conocimientos.

Las medidas para atender a dichos alumnos se trasladan al tutor a través de un acta y se informará a todo el equipo educativo correspondiente.

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

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

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

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

Información a los padres: el docente dispone de una hora semanal (martes de 11:45 a 12:40), para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte de los docentes.

12. Materiales y Recursos Didácticos

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

- Recursos de los alumnos.

Presentaciones de las Unidades de Trabajo (apuntes elaborados por el profesor compartido en Aula Virtual).

Recetario proporcionado por el docente.

Tablas de Excel, documentos relacionados en la producción en cocina.

Uniforme completo de cocinero/a.

Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.

Libro de texto: Técnicas culinarias de la editorial Altamar (ISBN 978-84-17872-09-0)

- Recursos del profesor.

Ejercicios resueltos tomados como ejemplo para explicar la materia, otras veces serán ejercicios dados por el profesor para resolver en clase.

Apuntes elaborados por el docente.

Libro de texto: Técnicas culinarias de la editorial Altamar (ISBN 978-84-17872-09-0).

Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.

Medios audiovisuales: proyector, prensa, revistas especializadas, canales de YouTube especializados etc.

- Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

Recursos Tics habituales a emplear durante el curso:

Aula virtual

MEET

HERRAMIENTAS GOOGLE

13. Actividades Complementarias y Extraescolares que se Pretenden Realizar

En este curso 2025-2026, las actividades complementarias propuestas serán las siguientes:

- Visita a los campos de Cartagena para ver la cría del chato murciano.
- Invitación a nuestro centro a cocineros de la zona como: Sergio Moski, Jose Cremades, María Gómez... Masterclass, ponencias.
- Visita a la feria "Itínere" en Cartagena.

14. Proceso de Evaluación para Alumnos a los que no se Puede Aplicar la Evaluación Continua.

Durante el mes de **junio**, se realizarán las **recuperaciones de los alumnos con pérdida de evaluación continua**.

La metodología será la siguiente:

a) Contenidos teóricos

Se tendrá que recuperar los RA de carácter teórico y los trabajos realizados durante el curso.

***Los alumnos con pérdida de la evaluación continua, deberán realizar una prueba teórica general, donde aparezcan los contenidos vistos durante el curso, así podremos ver si consiguen o no los RA del módulo. Para realizar dicha prueba, deberán entregar todos los trabajos subidos a la plataforma. Esto será condición indispensable para poder realizar las demás pruebas de la evaluación extraordinaria.**

b) Contenidos prácticos

Esta recuperación se hará durante el mes **junio** y consistirá en una prueba práctica que se realizará en el taller, recuperará con un único examen que recoja los contenidos y RA a recuperar.

Para recuperar estos contenidos no se tendrán en cuenta ni las notas que hubiera tenido durante el curso en la práctica diaria ni en los servicios, siendo el examen práctico de recuperación el 100% de la nota.

El alumno deberá presentarse correctamente uniformado y con el material que se indicó al comienzo del curso. De no ser así el alumno perderá el derecho a realizar el examen.

Dado que la evaluación del alumno es personal e individualizada, el profesor pondrá tantos tipos de examen como sea necesario.

***Para los alumnos con pérdida de evaluación continua, deberán realizar un único examen práctico. Este examen irá destinado a evaluar la adquisición de los diferentes RA del módulo.**

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN MÓDULOS					
¿Qué	¿Cuándo?	¿Calificación	¿Cómo	Porcentaje de cada indicador	Puntuación mínima para hacer media
Contenidos mínimos recogidos en la legislación Vigente.	Pérdida del derecho a evaluación continua	100%	Prueba escrita/trabajo	50%	5
	Pendientes curso anterior		Examen práctico	50%	5
	Convocatoria extraordinaria Grupos de 1º/2º curso				

15. Procedimiento de Evaluación para Alumnos con el Módulo Profesional Pendiente.

En este módulo no puede quedar pendiente para el siguiente año, tiene más del 25% de las horas totales (30h semanales) que nos marca la normativa.

16. EVALUACIÓN DE LA PRACTICA DOCENTE.

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

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

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

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



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGEN

TÍTULO

**PROCESOS BASICOS DE
PASTELERIA Y REPOSTERIA**

2025-2026

Profesora: María López Giralda

INDICE

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO4 Y MODULO FORMATIVO	2
1.2.- Unidades de competencia	2
1.3.- Contextualización del ciclo formativo	3
1.4.- Contextualización del módulo profesional	4
1.5.- Contextualización al alumnado y centro	4
2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DEL CICLO	4
2.1. Objetivos generales del ciclo formativo	5
2.2. Objetivos generales relacionados con el módulo profesional	6
2.3. Competencias profesionales y para la empleabilidad a adquirir con el módulo	6
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MÓDULO PROFESIONAL:	7
3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación	7
3.2. Resultados de aprendizaje relacionados con las unidades de trabajo	9
4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES	10
4.1. Unidades de trabajo/didácticas	10
5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS	26
6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA	26
6.1. Agrupamientos	27
6.2. Espacios	28
6.3. Tiempos	28
6.4. Tipología de actividades	29
7. EVALUACIÓN	30
7.1. El proceso de evaluación	30
7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje	31
7.3. Criterios de evaluación	32
7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación	34
7.5 Criterios de Calificación	36
7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria	37
7.7. Actividades de recuperación para pendientes.	39
7.8. Evaluación de la práctica docente	39
7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres	40
8. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO	40
9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	41
10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	43

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO

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

1.1.- Marco legal

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

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

1.2.- Unidades de competencia

Los contenidos y resultados de aprendizaje que se reflejan en esta programación son necesarios para considerar acreditadas la siguiente unidad de competencia, asociada al módulo profesional "Procesos Básicos de Pastelería y Repostería"

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboraciones de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.

1.3.- Contextualización del ciclo formativo

Esta programación del Módulo Profesional "Procesos básicos de pastelería" se ubica en las enseñanzas del T. de Técnico en Cocina y Gastronomía (R. D. 1396/2007, de 29 de octubre y el Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas). Este título pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo y forma parte de las nuevas titulaciones de Formación Profesional Inicial, en el marco de LOMLOE. 3/2020; L.O. 5/2002 de las Cualificaciones y la Formación Profesional, y el R. D. 659/2023. En este último se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Dicho ciclo formativo de grado medio tiene una duración de 2000 horas, las cuales se desarrollan durante dos cursos escolares.

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

1.4.- Contextualización del módulo profesional

FICHA DEL MÓDULO PROFESIONAL	
Curso académico	2025/2026
Titulación	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Nombre del módulo profesional	0026 – Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
Curso en el que se imparte	1.º curso
Modalidad	Presencial
Régimen de fase de empresa	Régimen general
Fase de centro	170 horas (6 h semanales)
Fase de empresa	40 horas
Normativa del título	Real Decreto 1396/2007 (29 de octubre) Real Decreto 499/2024 (21 de mayo)
Normativa del currículo	Orden de 5 de noviembre de 2010 (Región de Murcia)

La presente programación va dirigida a un grupo de 1º de “Cocina y Gastronomía” y hace referencia al módulo profesional Procesos básicos de pastelería y repostería del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este módulo está compuesto por 10 Unidades de Trabajo, con una duración de 210 horas, distribuyéndose en 6 sesiones de 55 minutos a la semana.

Este módulo pretende completar la formación del alumnado en conexión directa con el desarrollo de su cometido dentro de la hostelería y su industria; aportando al técnico en Cocina y Gastronomía la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería

1.5.- Contextualización al alumnado y centro

El presente curso 2025/2026 supone el inicio de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller-obraador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula taller. En el primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de 6 alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los 19 y 27 años. Entre ellos se encuentra un alumno con necesidades educativas especiales.

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

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

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

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

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

2.1. Objetivos generales del ciclo formativo

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

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

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

- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2.Objetivos generales relacionados con el módulo profesional.

La contribución del módulo de “Procesos básicos pastelería y repostería” a la consecución de los objetivos generales del ciclo formativo que se explicitan en el art. 9 del Título correspondiente (Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre) es la de ser propedéutico respecto del ciclo formativo y servir de base al resto de los módulos del ciclo formativo, a través de los cuales se consigue adquirir la Competencia general del Título y la concreción de la misma en los diferentes objetivos generales.

Se contribuye a la consecución de 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.
- 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.
- 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.

2.3.Competencias profesionales y para la empleabilidad a adquirir con el módulo.

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- 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.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MÓDULO PROFESIONAL:

Al final del curso, el alumnado deberá haber superado todos los Resultados de Aprendizaje (RA) para considerar que ha alcanzado los objetivos y competencias profesionales del módulo. Esto implica obtener, como mínimo, una calificación de 5 sobre 10 en cada RA. No se podrá aprobar el módulo si algún RA no alcanza dicha nota, aunque la media global ponderada sea igual o superior a 5.

No todos tienen el mismo peso en la calificación final del módulo. La siguiente tabla muestra la ponderación específica de cada RA, determinada según su carga competencial y su complejidad técnica.

3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	15%
RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	35%
RA3: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	35%
RA4: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final	15%
Total	100%

Los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje son:

Resultados de Aprendizaje (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y	a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos

confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	de seguridad de la maquinaria y equipos. c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se e han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras. h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

	e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.2. Resultados de aprendizaje relacionados con las unidades de trabajo

RA	UT 1	UT 2	UT 3	UT 4	UT 5	UT 6	UT 7	UT 8	UT 9	UT 10
RA 1	X									
RA 2		X	X	X	X					
RA 3			X	X	X	X	X	X		
RA 4								X	X	

4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES

Los contenidos son el instrumento que en el proceso de aprendizaje van a permitir alcanzar los Resultados de aprendizaje propuestos anteriormente. Éstos queden estructurados en las **10 Unidades** de Trabajo que se detallan con posterioridad:

Unidades de Trabajo (UT)	RA	Horas ⁽⁴⁾
UT 1. El entorno de trabajo. Maquinaria y utensilios	RA 1	12H
UT 2. Masas batidas o esponjadas	RA 2	24H
UT 3. Masas escaldadas	RA2, RA3	12H
UT 4. Masas azucaradas	RA2, RA3	18H
UT 5. Masas hojaldradas	RA2,RA3	18H
UT 6. Cremas y rellenos dulces y salados	RA3	24H
UT 7. Cubiertas baños y elaboraciones complementarias	RA 3	18 H
UT 8. Semifríos y tartas	RA 3, R4	20H
UT 9. Decoración y acabados	RA 4	10H
UT 10. Conservación y regeneración de géneros	Transversal	
TOTAL		156H

El resto de horas hasta completar las 170 h se destinarán a exámenes recuperaciones y actividades complementarias.

4.1. Unidades de trabajo/didácticas.

Unidad didáctica 1: El entorno de trabajo. Maquinaria y utensilios	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras. h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Unidad didáctica 2: Masas batidas o esponjadas	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación). h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

	j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos

Contenidos básicos	Contenidos propuestos
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. - Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.	2.2.2. Materias primas 2.3. La elaboración de la masa batida o esponjada 2.3.1. Bizcochos de batido mezclado 2.3.2. Bizcochos de batido sencillo 2.3.3. Bizcochos de batido doble 2.3.4. Bizcocho con emulsionante 2.4. Elaboraciones dulces con bizcocho 2.4.1. El <i>cupcake</i> 2.4.2. <i>Brownie</i> con avellanas 2.4.3. Brazo de nata 2.4.4. Bizcocho borracho 2.4.5. Pastel ruso 2.4.6. Tarta de manzana 2.4.7. Pastel Sacher 2.4.8. Pastel de nata 2.5. Elaboraciones saladas 2.5.1. Elaboración del bizcocho salado

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

2.5.2. Elaboración de repostería salada

Unidad didáctica 3: Masas escaldadas

Resultados de aprendizaje

Criterios de evaluación

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

- a)** Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b)** Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c)** Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d)** Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e)** Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- f)** Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g)** Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.
- h)** Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i)** Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j)** Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

- a)** Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b)** Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c)** Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e)** Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f)** Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g)** Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h)** Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

	i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos	Contenidos propuestos
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. - Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	3.1. La masa escaldada 3.2. El entorno de trabajo y las materias primas 3.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 3.2.2. Materias primas 3.3. Elaboraciones de masas escaldadas 3.3.1. Pasta <i>choux</i> 3.3.2. Churros 3.4. Elaboraciones dulces con pasta <i>choux</i> 3.4.1. Bocados 3.4.2. Individuales 3.4.3. Para compartir 3.5. Elaboraciones saladas 3.5.1. Mini-<i>éclairs</i> 3.5.2. Tartaletas de ñoquis

Unidad didáctica 4: Masas azucaradas	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

	e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos	Contenidos propuestos
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.	4.1. Las masas azucaradas 4.2. El entorno de trabajo y los materiales 4.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 4.2.2. Materias primas 4.3. Preparación de la masa azucarada 4.3.1. Elaboración de la pasta brisa 4.3.2. Elaboración manual de la pasta bretón

- Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	4.3.3. Elaboración de la pasta sablé 4.3.4. ¿Cómo se hace una tartaleta? 4.4. Elaboraciones con las masas azucaradas 4.4.1. Elaboraciones dulces 4.4.2. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 5: Masas hojaldradas	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

	c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas. f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos formativos

Contenidos básicos	Contenidos propuestos
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. - Preparación de latas y moldes. - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. - Refrigeración de productos de pastelería. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	1.1. La masa hojaldrada 1.2. El entorno de trabajo y las materias primas 1.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 1.2.2. Materias primas 1.3. La preparación de la pasta 1.3.1. Preparación de la pasta a mano 1.3.2. Preparación de la pasta con la máquina de pastar 1.4. La elaboración de la masa hojaldrada 1.4.1. Los pliegues 1.4.2. Las capas de la masa hojaldrada 1.4.3. Elaboración de masas de diferentes tipos 1.5. Elaboraciones con la masa hojaldrada 1.5.1. Elaboraciones dulces 1.5.2. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 6: Cremas y rellenos dulces y salados	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

	i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos	Contenidos propuestos
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.	6.1. Las cremas y los rellenos 6.2. El entorno de trabajo y las materias primas 6.2.1. Espacio y equipos 6.2.2. Materias primas 6.3. Clasificación de las cremas 6.4. Preparación de cremas y rellenos dulces 6.4.1. Preparación de cremas de agua 6.4.2. Preparación de cremas de leche

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	6.4.3. Preparación de cremas de huevo 6.4.4. El merengue 6.4.5. Preparación de cremas de mantequilla 6.4.6. Preparación de cremas frías 6.4.7. Preparación de cremas compuestas 6.5. Preparación de cremas y rellenos salados 6.5.1. Preparación de cremas saladas frías 6.5.2. Preparación de cremas saladas calientes 6.6. Elaboraciones con cremas y rellenos 6.6.1. Elaboraciones dulces 6.6.2. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 7: Semifríos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos	Contenidos propuestos
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	7.1. Los semifríos 7.1.1. La incorporación del sabor 7.1.2. Tipos de semifríos 7.2. El entorno de trabajo y las materias primas 7.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 7.2.2. Materias primas 7.3. Elaboraciones con semifríos dulces 7.3.1. Elaboraciones dulces en recipiente 7.3.2. Elaboraciones dulces: pasteles semifríos 7.4. Elaboraciones de semifríos salados

Unidad didáctica 8: Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos	Contenidos propuestos
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	8.1. Introducción 8.2. El entorno de trabajo y las materias primas 8.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 8.2.2. Materias primas 8.3. Las cubiertas 8.3.1. Elaboraciones para cubiertas líquidas 8.3.2. Elaboraciones para cubiertas sólidas 8.4. Baños y elaboraciones de azúcar 8.4.1. Elaboración del jarabe 8.4.2. El sabor del baño 8.4.3. Jarabe con alcohol 8.4.4. Elaboraciones de azúcar 8.5. Elaboraciones complementarias 8.5.1. Elaboraciones con fruta 8.5.2. Elaboraciones con gelatina 8.5.3. Elaboraciones con glasa 8.5.4. Elaboraciones saladas

Unidad didáctica 9: Decoración y acabados	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos	Contenidos propuestos
1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería: - Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. - Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. - Eliminación de residuos. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	9.1. La importancia de la decoración y acabado 9.2. El entorno de trabajo y las materias primas 9.2.1. Espacio, equipos y utensilios de trabajo 9.2.2. Las materias primas 9.3. Decoraciones con chocolate 9.3.1. Decoraciones con <i>cornet</i> 9.3.2. Decoraciones recortando 9.3.3. Decoración con serigrafías 9.3.4. Decoración con moldes 9.4. Decoraciones con caramelo 9.4.1. Caramelo burbujas 9.4.2. Hilos de caramelo 9.4.3. Figuras planas 9.4.4. Figuras con volumen 9.5. Decoraciones con una masa

Unidad didáctica 10: Conservación y regeneración de géneros Decoración y acabados

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Contenidos formativos	
Contenidos básicos	Contenidos propuestos
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Refrigeración de productos de pastelería. 3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. - Preparación y conservación de coberturas de chocolate. - Elaboración y conservación de jarabes. - Obtención y conservación de semifríos. 4. Decoración de productos de panadería y repostería. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.	10.1. Sistemas y métodos de conservación 10.2. Aplicación de calor 10.2.1. La cocción 10.2.2. La pasteurización 10.3. Aplicación de frío 10.3.1. La refrigeración 10.3.2. La congelación 10.3.3. La ultracongelación 10.4. Control del medio acuoso 10.4.1. La adición de azúcar 10.4.2. Conservación en alcohol 10.4.3. Deshidratación 10.5. El envasado al vacío 10.5.1. Procedimiento para envasar al vacío 10.5.2. Complementos al envasado al vacío 10.6. Regeneración de géneros

5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

Trimestre	NºUT	Horas	Bloque de Contenidos (Resumen)	Evaluación
1º	UT 1	12	Organización del obrador de pastelería. Vocabulario técnico. Maquinaria, útiles herramientas.	1ª Evaluación
	UT 2	24	Masas batidas	
	UT 3	12	Masas escaldadas	
	UT 4	18	Masas azucaradas	
2º	UT 5	18	Masas hojaldradas	2ª Evaluación
	UT 6	24	Cremas y rellenos	
	UT 7	18	Cubiertas baños y elaboraciones complementarias	
3º	UT 8	20	Semifríos	3ª Evaluación
	UT 9	10	Acabado y presentaciones. decoraciones con caramelo y chocolate	
	UT10	T	Métodos de conservación	

CUADRO DE DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DEL MÓDULO

Concepto	Horas
Duración total del módulo (según currículo)	170 h
Horas destinadas a la FCT (Fase de empresa)	40 h
Horas útiles para desarrollo didáctico en el aula-taller	152 h
Horas adicionales para evaluaciones, recuperaciones y actividades complementarias	12 h (distribuidas en los tres trimestres)

Nota: La distribución y temporización del módulo podrá ser objeto de ajustes en función de las necesidades específicas del grupo y de posibles situaciones coyunturales que puedan surgir a lo largo del proceso formativo.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

La nueva ley orgánica 3/ 2022 de FP, así como el posterior real decreto 659/2023 que desarrolla la ordenación del sistema incorpora las metodologías activas como uno de sus principios pedagógicos sin perder de vista los aspectos científicos técnicos y organizativos

Actualmente vivimos un momento de innumerables cambios sociales, culturales y tecnológicos que inciden sobre las propuestas educativas, por tanto se llevara a cabo una metodología activa que proporcione las habilidades practicas apropiadas para que tanto los contenidos educativos como las competencias estén alineados con los requisitos del mundo real y el alumno sea capaz de conseguir los desafíos del mercado laboral

La metodología para este módulo, está orientada a favorecer la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, la motivación, la capacidad de autoaprendizaje, la capacidad individual de trabajo y para trabajar en equipo, el fomento de la reflexión y el respeto y la tolerancia; no solamente, acreditar los niveles de capacitación del alumno, sino también su madurez profesional para acceder al mercado de trabajo y continuar su crecimiento personal y profesional.

Se prestará especial atención a la digitalización y al uso de las TIC y TAC, como se recoge en el apartado correspondiente.

Igualmente, la metodología a emplear tendrá en cuenta las necesidades y la diversidad del alumnado, considerando como básica la accesibilidad de las personas con discapacidades y favoreciendo su integración y el acceso pleno al currículo en igualdad de condiciones.

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

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.
- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.
- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.
- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.

6.1. Agrupamientos

El agrupamiento del alumnado se considera un elemento metodológico clave en el aula-taller, ya que permite desarrollar habilidades sociales, fomentar la corresponsabilidad y organizar el

trabajo de forma eficiente las tareas se realizarán en grupos de 2 personas lo que favorece la rotación de roles técnicos, facilita la integración de todo el alumnado, permitiendo que cada estudiante participe activamente, se responsabilice de una parte del proceso y aprenda de la observación y colaboración con sus compañeros. Para tareas específicas, como prácticas individuales o reflexiones personales, se trabajará de forma individual, con el objetivo de favorecer la autonomía, el pensamiento técnico y la autoevaluación.

Los agrupamientos se organizarán atendiendo a criterios pedagógicos y funcionales, buscando el equilibrio entre nivel técnico, capacidad organizativa, ritmo de trabajo y actitud profesional, garantizando así entornos de aprendizaje inclusivos, realistas y estimulantes.

6.2. Espacios

El aula-taller se concibe como un espacio técnico profesionalizado, que reproduce con fidelidad el entorno real de un obrador de pastelería. Su correcta organización y aprovechamiento permite integrar los distintos momentos del aprendizaje, garantizando la funcionalidad, la seguridad y la higiene.

Espacio	Características y usos didácticos
Obrador o aula-taller de pastelería	Espacio principal de trabajo técnico. Dispone de mesas, balanzas, hornos, batidoras, neveras, cámaras, utensilios y zonas diferenciadas para el proceso de elaboración. Se emplea para todas las tareas procedimentales.
Aula ordinaria o de apoyo	Espacio auxiliar para explicaciones teóricas, revisión de tareas, trabajo individual o sesiones de reflexión. Se utiliza también para revisión de portafolio o puesta en común de aprendizajes.
Aula TIC	Dotada con ordenadores y conexión a internet. Se utiliza para documentar procesos, consultar recetarios profesionales, realizar presentaciones o aplicar herramientas digitales (Word, PowerPoint, Canva, Genially...).

La rotación entre espacios permite alternar fases teóricas, prácticas y digitales de forma coherente, mejorando la atención, la organización y la calidad del proceso formativo.

6.3. Tiempos

El módulo tiene una carga lectiva de 6 horas semanales distribuidas en sesiones de 1 hora ,una sesión de 3 horas y una sesión de 2 horas Esta duración permite desarrollar tareas prácticas completas, desde la planificación hasta la limpieza final, sin fragmentar los procesos ni interrumpir fases técnicas delicadas.

La gestión del tiempo se adapta a la secuencia lógica de las unidades didácticas, Cada sesión del módulo responde a una secuencia organizativa clara, que articula momentos de explicación técnica, demostración práctica, elaboración individual o grupal y reflexión final. Esta estructura favorece la autonomía del alumnado, la progresión técnica y la interiorización de los procedimientos propios del sector.

6.4. Tipología de actividades

A continuación, se recogen los principales tipos de actividades utilizadas, junto con su aplicación específica:

Tipo de actividad	Aplicación práctica en el módulo
Actividades de iniciación	Se emplean al comienzo de cada unidad para activar conocimientos previos, generar interés y contextualizar los contenidos. Incluyen lluvia de ideas sobre elaboraciones conocidas, análisis de imágenes, y visionado de vídeos sobre procesos profesionales.
Actividades de desarrollo	Están orientadas a la adquisición de conocimientos técnicos. Incluyen explicaciones breves, trabajo con recetas y fórmulas, búsqueda de información técnica, análisis de ingredientes y diseño de procesos de elaboración.
Actividades prácticas	Son el núcleo del módulo. Se realizan en el aula-taller e implican la elaboración de masas, cremas, productos horneados o montados, así como su presentación y conservación. Se desarrollan individualmente o en grupo con rotación de roles.
Actividades de reflexión	Se aplican al final de una práctica o unidad. Permiten al alumnado valorar el resultado, identificar errores, proponer mejoras y reflexionar sobre los aprendizajes adquiridos. Incluyen rutinas como la "Puente" o el uso de checklist técnicos.
Actividades de evaluación	Incluyen observación directa, revisión de productos elaborados, análisis de fichas técnicas, autoevaluación y coevaluación a través de rúbricas. También se valoran la actitud profesional, la higiene y la participación.
Actividades con TIC	Uso de presentaciones en Word, PowerPoint, Canva o Genially para exponer trabajos. Consulta de recetarios digitales, blogs técnicos y recursos formativos. Búsqueda de información para adaptar recetas o presentar productos.
Actividades con IA	Introducción progresiva a herramientas de inteligencia artificial aplicadas a la gastronomía: generación de recetas, cálculo nutricional, propuestas creativas o resolución de dudas técnicas.
Actividades de lectura y documentación	Consulta de recetarios tradicionales, manuales técnicos, fichas de ingredientes, artículos especializados y blogs profesionales. Se fomenta la lectura comprensiva, técnica y comparativa.
Actividades de consolidación	Repetición de técnicas, elaboración con variaciones (por ejemplo, cambiando ingredientes o formato), comparativas entre versiones y corrección de errores detectados en sesiones anteriores.
Actividades de recuperación	Tareas prácticas individualizadas para recuperar criterios de evaluación no alcanzados. Se centran en técnicas concretas, documentadas y evaluadas de forma personalizada.

7. EVALUACIÓN

7.1. El proceso de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

3.-Evaluación final y sumativa: se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este periodo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumno y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados

al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje

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

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

Asignación de ponderaciones

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

Diseño de instrumentos de evaluación

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

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

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

En algunos casos, un estudiante puede tener un criterio de evaluación suspendido en un resultado de aprendizaje, pero al calcular la media, el resultado final puede ser aprobado, dependiendo de la relevancia de dicho criterio. Asimismo, se podrá calcular la media de un módulo aunque haya un resultado pendiente de superar, siempre que no afecte críticamente a las competencias generales del ciclo formativo. Esta excepción no será aplicable si el estudiante ha perdido el derecho a la evaluación continua.

Las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en una escala numérica del 1 al 10, sin decimales. Las notas iguales o superiores a cinco se considerarán aprobadas; las inferiores a cinco, suspensas.

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

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	15%
RA2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	35%
RA3: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	35%
RA4: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final	15%
Total	100%

7.3. Criterios de evaluación

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

Los **criterios de evaluación**, están especificados en el **punto 3** de la presente programación y se utilizan y reflejan en todas y cada una de las unidades de trabajo.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 1	UT 1. El entorno de trabajo. Maquinaria y utensilios	a	10 %	100 %
		b	10 %	
		c	10 %	
		d	10 %	
		e	10 %	
		f	10 %	

		g	10 %	
		h	10 %	
		i	10 %	
		j	10 %	
RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 2	UT 1. Masas hojaldradas UT 2. Masas batidas o esponjadas UT 3. Masas escaldadas UT 4. Masas azucaradas	a	10 %	100 %
		b	10 %	
		c	10 %	
		d	10 %	
		e	10 %	
		f	10 %	
		g	10 %	
		h	10 %	
		i	10 %	
		j	10 %	

Los porcentajes de cada CE de este RA se repartirán de manera equitativa en cada una de las cinco UT, a razón de un 2 % en cada una.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 3	UT 6. Cremas y rellenos dulces y salados UT 7. Semifríos UT 8. Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias	a	9 %	100 %
		b	9 %	
		c	9 %	
		d	9 %	
		e	12 %	
		f	12 %	
		g	12 %	
		h	10 %	
		i	9 %	
		j	9 %	

Los porcentajes de cada CE de este RA se repartirán de manera equitativa en cada una de las tres UT.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 4	UT 9. Acabados y presentaciones	a	10 %	100 %
		b	10 %	
		c	10 %	
		d	10 %	
		e	10 %	
		f	10 %	
		g	10 %	
		h	10 %	
		i	10 %	
		j	10 %	

7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación

Para garantizar una evaluación completa, objetiva y adaptada a los diferentes contextos de aprendizaje, se han establecido distintos procedimientos e instrumentos de evaluación, que valoran tanto el desempeño del alumnado en el aula y el taller, como su trabajo autónomo, la interacción y colaboración en actividades grupales, y el rendimiento demostrado en pruebas escritas y prácticas

Se realizarán **tres sesiones de evaluación** y calificación a lo largo del curso. Las fechas se ajustarán a través del departamento y coincidirá con los periodos trimestrales del curso escolar. Para este procedimiento se utilizarán los siguientes **instrumentos de evaluación**:

Instrumento (procedimiento) de evaluación	Ponderación %	Instrumento de calificación	Descripción
I1 Cuaderno de trabajo y actividades en el aula virtual	15	Rúbrica para el cuaderno de trabajo	Evidencias del trabajo individual, participación en actividades propuestas y constancia en el seguimiento del aprendizaje
I2 Observación directa del desempeño en el taller	20	Listas de cotejo y escalas de valoración	Permiten recoger información cualitativa y cuantitativa sobre la ejecución técnica, hábitos de higiene, orden, y actitud profesional
I3 Prueba práctica	40	Rubrica para prueba práctica	Alineadas con los criterios establecidos en cada unidad de trabajo.
I4 Pruebas escritas	25	Escala de valoración	Objetivas o de desarrollo, orientadas a comprobar la comprensión de conceptos técnicos, fórmulas, procesos de elaboración y fundamentos tecnológicos del módulo.

Todos estos instrumentos y criterios serán comunicados previamente al alumnado, garantizando así una evaluación objetiva, transparente y coherente con los principios pedagógicos del módulo.

El peso de cada instrumento de evaluación viene descrito en las unidades de trabajo.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Estando establecida en el Plan de Convivencia del centro, la **pérdida del derecho a la evaluación continua** para los alumnos que superen el **30% de las horas de clase**, en este módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, les serán tenidos en cuenta.

Cuando el alumno alcance el 30% del total de las horas de faltas de asistencia del módulo justificadas e injustificadas, que originan la imposibilidad de aplicación de la evaluación continua, se les comunicará la pérdida de evaluación continua por medio del programa Plumier XXI o cualquier medio informático del que dispongamos a través de la Consejería de Educación.

Finalmente debe hacerse constar el procedimiento que decida el departamento/profesor para la evaluación del alumno que pierda el derecho a la evaluación continua:

El alumno deberá superar todos los resultados de aprendizaje del módulo.

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

7.5 Criterios de Calificación

Cada evaluación parcial contemplará la calificación individual de los Resultados de Aprendizaje (RA) trabajados en ese periodo. Para obtener la calificación de cada evaluación se aplicará la media ponderada de los criterios de evaluación correspondientes a los RA impartidos, en función del grado de desarrollo alcanzado por el alumnado.

En caso de un RA impartido de forma parcial (evaluación parcial) por ejemplo. Durante la evaluación se ha trabajado RA1 completo y RA2 parcialmente (por ejemplo, solo el 75 % RA3). La ponderación de RA2 se reduce entonces

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

Al finalizar la evaluación trimestral, a los alumnos que suspendan, se informará de los RA que han superado y de los RA que tienen pendientes de superar, siendo estos últimos los que deberán recuperar a lo largo del curso. Aquellos con necesidad de apoyo educativo se les orientará sobre la mejora de su aprendizaje.

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

$$MP (100\%) = RA 1 (15 \%) + RA 2 (35 \%) + RA 3 (35 \%) + RA 4 (15 \%)$$

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

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

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

En este módulo, el **Resultado de Aprendizaje 2 (RA2)** será **evaluado en un 20 % durante la fase de formación en empresa**, mientras que el **80 % restante se califica en el centro educativo**. El resto de los Resultados de Aprendizaje (RA1, RA3 y RA4) se evalúan íntegramente en el centro educativo.

7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria

Dado que la evaluación en Formación Profesional debe ser continua, se establecerán mecanismos de recuperación para que el alumnado tenga la oportunidad de superar los Resultados de Aprendizaje (RA) no alcanzados. Las recuperaciones podrán realizarse tras cada evaluación parcial y, obligatoriamente, antes de la evaluación final ordinaria. Este sistema será aplicable también al alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua.

RA1 Prueba teórica individual:	El alumnado realizará una prueba escrita en la que deberá demostrar el conocimiento del funcionamiento, regulación y mantenimiento de los equipos de pastelería, así como de los dispositivos de seguridad, normativa higiénico-sanitaria y criterios medioambientales aplicables. Esta prueba permitirá verificar si el alumno ha adquirido las competencias técnicas mínimas relacionadas con la preparación del puesto de trabajo y la puesta en marcha de los equipos.
RA2 Prueba práctica en taller de pastelería:	Consistirá en la elaboración completa de una o varias masas y pastas básicas (por ejemplo, masa batida, masa escaldada, masa azucarada u hojaldre), aplicando correctamente las fórmulas, técnicas y parámetros de elaboración (temperatura, tiempo, velocidad, textura). El alumno deberá justificar la elección de ingredientes, ajustar cantidades, controlar el proceso y presentar el producto con calidad organoléptica adecuada.
RA3 Prueba práctica de técnicas de elaboración de cremas y rellenos:	El alumno ejecutará en taller varias elaboraciones de cremas, rellenos o coberturas, aplicando las técnicas correctas (montado, cocción, mezcla, incorporación de ingredientes), respetando tiempos, temperaturas y consistencias requeridas. Se valorará especialmente la higiene, el orden, la organización, así como la capacidad de aplicar criterios de conservación y regeneración de las elaboraciones.
RA4 Trabajo individual o práctico de decoración:	El alumno presentará un trabajo práctico de terminación y decoración de una pieza de pastelería o repostería, en el que deberá aplicar criterios estéticos y técnicos, justificando la elección de los elementos decorativos (formas, colores, técnicas de aplicación) en función del producto. Podrá complementarse con una memoria explicativa en la que se valorará su capacidad de análisis, corrección de errores y propuesta de mejoras.

En cualquier caso, la calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tenida en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los alumnos que tras los procedimientos de recuperación descritos continúen sin superar todos los RA, y aunque la aplicación de los porcentajes asignados a los RA dé como resultado un valor igual o superior a 5, suspenderán el módulo en la evaluación final ordinaria, y deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria. Conforme a lo previsto para la modalidad presencial, la evaluación extraordinaria podrá contemplar el enfoque de evaluación continua siempre que se hayan desarrollado progresivamente evidencias suficientes para su aplicación. En ese caso, el alumno únicamente deberá recuperar los RA no adquiridos. No obstante, si el proceso de evaluación continua no pudiera aplicarse, se evaluarán todos los RA del módulo en su conjunto.

Características de la prueba extraordinaria:

La **prueba extraordinaria se compondrá de varias partes diferenciadas**, con el objetivo de evaluar de forma específica cada uno de los Resultados de Aprendizaje del módulo:

RA1: Prueba teórica sobre el funcionamiento, puesta a punto y seguridad de la maquinaria y equipos de pastelería.

RA2: Prueba práctica de ejecución y control técnico de masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldres).

RA3: Prueba práctica de técnicas de elaboración de cremas, rellenos, coberturas y conservación de elaboraciones.

RA4: Entrega de trabajo práctico o proyecto de decoración final, basado en criterios técnicos y estéticos profesionales.

Cada alumno realizará únicamente las pruebas correspondientes a los RA que no tenga superados. Las calificaciones obtenidas en esta evaluación sustituirán a las calificaciones anteriores.

En caso de que el alumno no tenga superado ninguno de los RA, deberá realizar la totalidad de las pruebas.

La **calificación final** de esta evaluación extraordinaria se obtendrá mediante la **ponderación de los RA**, conforme a los siguientes porcentajes establecidos para este módulo

Los alumnos que **no superen esta evaluación extraordinaria** recibirán **orientación individualizada** sobre su aprendizaje y **recomendaciones sobre su itinerario formativo**.

En caso de que el alumno haya **superado la fase de centro educativo, pero no la fase de empresa**, se le asignará la calificación de **No Evaluado (NE)** en la evaluación extraordinaria, acompañada de la nota obtenida en el centro. Esto servirá como referencia para el profesorado

del curso siguiente, permitiendo ajustar la calificación final conforme a lo dispuesto en la normativa vigente.

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

7.7. Actividades de recuperación para pendientes.

En el caso de alumnado que tenga pendiente el módulo profesional **“Procesos Básicos de Pastelería y Repostería”**, se procederá del siguiente modo:

Procedimiento general:

Al inicio del curso, se convocará a los alumnos con el módulo pendiente para informarles detalladamente sobre:

- Las actividades y trabajos obligatorios a realizar.
- Los contenidos objeto de evaluación.
- El calendario de entregas y las fechas de realización de las pruebas escritas y prácticas.
- Esta información se proporcionará por escrito y se recogerá el acuse de recibo por parte del alumno.

Asistencia a clase

- Aquellos alumnos que dispongan de disponibilidad horaria podrán asistir a las clases presenciales del módulo, siempre que haya aforo suficiente en el aula.
- Tendrán preferencia de asistencia los alumnos que no hayan cursado previamente el módulo (primer intento).

Para la evaluación ordinaria, el alumnado deberá superar la totalidad de los Resultados de Aprendizaje (RA) del módulo. Para ello, se emplearán los instrumentos y criterios propios de la evaluación ordinaria

7.8. Evaluación de la práctica docente

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

- Los alumnos/as evaluarán tanto la organización de las Unidades Trabajo como la práctica docente del profesor. Es decir, evaluarán la puntualidad del profesor, si las explicaciones son ordenadas y claras, si responde claramente a las explicaciones, si anima a los alumnos a preguntar, si tiene en cuenta las opiniones de los alumnos, si motiva a los alumnos, si utiliza métodos didácticos adecuados y variados, si los exámenes se adecuan a los contenidos y facilita la revisión de los exámenes, etc. Se llevará a cabo mediante cuestionarios, de carácter cualitativo, presentando preguntas

cerradas y abiertas en las que puedan explicar sus puntos de vista sobre la actuación del profesorado, recogiendo los resultados de forma confidencial de cada uno de los alumnos. También los alumnos/as autoevaluarán sus actitudes en los diferentes módulos profesionales.

- El profesor valorará el grado de satisfacción de su práctica docente teniendo en cuenta los siguientes indicadores: grado de coherencia entre objetivos y resultados, adecuación de la metodología, utilización y respuesta de los alumnos a los recursos utilizados, organización de las clases, orientación de los grupos, temporalización, instrumentos de evaluación y actividades complementarias. La finalidad es encontrar las causas que han dificultado el desarrollo de las Unidades de Trabajo y adoptar las medidas oportunas para mejorar dicha práctica docente. También se tendrán en cuenta las valoraciones realizadas en las reuniones de departamento que con normalidad se van sucediendo a lo largo de todo el curso.

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

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

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

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

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

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

En cumplimiento del artículo 7 de la Resolución de 5 de julio de 2024, los centros docentes y, en particular, el profesorado del módulo “**Procesos básicos de pastelería y repostería**” adoptarán las medidas necesarias para atender la diversidad del alumnado y garantizar una formación en igualdad de condiciones. Se prestará especial atención al alumnado con

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

Al inicio del curso, se realizará una evaluación diagnóstica con carácter cualitativo, sin valor numérico ni levantamiento de acta, para:

- Conocer el grado de conocimientos previos relacionados con el módulo.
- Detectar posibles dificultades específicas de aprendizaje.
- Planificar medidas metodológicas y organizativas ajustadas

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

- Ampliación de los tiempos de realización en pruebas escritas o prácticas (hasta un 25%), especialmente para alumnado con DEA, TDAH, dislexia u otras dificultades.
- Adaptación del formato de exámenes: letra ampliada, mayor interlineado, separación por bloques, uso de hojas individuales, etc.
- Posibilidad de utilizar el ordenador para la realización de pruebas escritas, cuya impresión será firmada por el estudiante.
- Adecuación de espacios y entornos del taller para garantizar la accesibilidad física.
- Incorporación de recursos técnicos específicos como dispositivos de amplificación auditiva
- Flexibilidad metodológica y atención individualizada en el desarrollo de tareas o trabajos prácticos, siempre sin alterar los criterios de evaluación establecidos.

Estas medidas no suponen una reducción del nivel de exigencia, sino una adecuación de los medios y recursos para garantizar que todo el alumnado pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

Las adaptaciones adoptadas serán valoradas en cada sesión de evaluación. Tras cada evaluación trimestral, se facilitará al alumno un informe personalizado de progreso, que incluirá orientaciones para la mejora de su aprendizaje y la definición de su itinerario formativo y profesional.

9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales y recursos didácticos utilizados en este módulo serán variados, complementarios y adaptados a los diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje. Estos recursos estarán al servicio de la programación y no al contrario; es decir, su elección responde a los objetivos, resultados de aprendizaje y competencias del módulo, evitando que un único recurso condicione el desarrollo de los contenidos.

Se estructuran de la siguiente forma:

Recursos de uso común del centro

- **1 aula-taller de obrador de pastelería y panadería**, donde el alumnado puede realizar prácticas reales con masas, cremas, productos de horno, y aplicar técnicas tradicionales

y modernas con equipamiento específico (laminadoras, fermentadoras, hornos, batidoras industriales, etc.).

- **1 aulas-taller de cocina** totalmente equipadas para el desarrollo de técnicas básicas, tratamientos térmicos y organización del trabajo en cocina.
- **1 aulas teórica** que complementan la formación práctica, con medios audiovisuales y TIC.
- **Aula de informática** con puestos individuales y proyector, donde se trabajan contenidos transversales, actividades de investigación, tareas digitalizadas y el uso de aplicaciones tecnológicas.
- **Almacén de pastelería, economato**, para el aprovisionamiento, conservación y control de materias primas.
- Además, el centro cuenta con vestuarios diferenciados para el alumnado, aseos para estudiantes y profesorado, un patio interior y un patio exterior como espacios comunes de descanso y convivencia.

Recursos del departamento de Hostelería y Turismo

- Rúbricas, listas de cotejo y materiales de evaluación comunes para prácticas de cocina y pastelería.
- Fondos documentales sobre normativas de seguridad alimentaria (APPCC), fichas técnicas, carteles de seguridad y prevención de riesgos.
- Utillaje específico compartido entre módulos (batidoras, hornos, cámaras frigoríficas, moldes, bandejas, etc.).

Recursos aportados por el alumno:

- Uniforme completo, Chaquetilla cruzada, pantalón específico de cocina, delantal de peto o de corte francés, gorro y pico y zapatos con punta reforzada.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, rodillo de material inalterable según marca la normativa higiénico-sanitaria, varilla, manga pastelera de materias lavable, boquillas para diferentes acabados, ballena, lengua y brocha. Manta de transporte.

Recursos específicos del módulo:

- **Equipamiento de pastelería:**

Batidoras planetarias, laminadoras, hornos, cámaras de fermentación, moldes para masas, piezas decorativas. Materias primas de uso alimentario harinas, azúcares, huevos, lácteos, grasas, chocolates, frutos secos, frutas, gelificantes, etc.

- **Textos de apoyo técnico-científicos:**

Manuales de pastelería profesional, fichas de elaboración, esquemas de procesos y vídeos didácticos. Fichas de trabajo para el alumno, fichas de prácticas, esquemas de operaciones y diagramas de proceso. Cuaderno personal de aprendizaje, tareas y actividades en el aula virtual

- **Recursos digitales:**

Simulaciones, vídeos demostrativos, infografías y acceso a contenidos en plataformas educativas y sitios web especializados.

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares previstas en este módulo tienen como objetivo enriquecer el proceso de enseñanza-aprendizaje, **acercando al alumnado a entornos reales de trabajo**, fomentando la **actualización profesional** y facilitando la **conexión entre teoría y práctica**. Estas acciones permiten desarrollar competencias profesionales, personales y sociales en contextos significativos y diversos.

Su planificación se realizará desde el Departamento de Hostelería y Turismo, en coordinación con el profesorado de Formación y Orientación Laboral (FOL) y el Departamento de Orientación, asegurando su **alineación con los resultados de aprendizaje** y su integración en el Proyecto Educativo del Centro. El alumnado será informado con antelación y se fomentará su participación activa y responsable como parte de su formación integral.

A continuación, se detallan las principales actividades propuestas:

Tipo de actividad	Descripción	Objetivo formativo	Temporalización
Pastelería Jose Antonio San Javier	Taller de chocolate	compartirá con el alumnado su experiencia en el trabajo con chocolates de origen responsable, fruto de una colaboración con empresas que promueven una cultura del cacao sostenible.	Primer trimestre
Confitería La Gloria Andres Mármol	Visita al obrador	El alumnado realizará una visita técnica al obrador de Andrés Mármol , maestro pastelero murciano de reconocido prestigio nacional. Durante la actividad podrán observar el funcionamiento real de un obrador profesional , conociendo su organización, las zonas de trabajo, la maquinaria utilizada y la planificación diaria de producción.	Segundo trimestre

Tipo de actividad	Descripción	Objetivo formativo	Temporalización
Participación en el programa Itinere – Promoción del ciclo de Cocina y Gastronomía	Los alumnos y alumnas del ciclo participan como representantes del IES <i>Las Salinas del Mar Menor</i> en el stand institucional del programa Itinere,	- Fomentar la implicación del alumnado en actividades de promoción educativa y profesional. - Desarrollar habilidades comunicativas y de	2.º trimestre 18 de Marzo

	organizado por la Consejería de Educación. Durante la jornada, preparan y presentan elaboraciones culinarias, explican el funcionamiento del ciclo formativo y dan a conocer las salidas profesionales de la familia de Hostelería y Turismo.	trabajo en equipo en contextos reales. - Potenciar la identidad profesional y el orgullo de pertenencia al ciclo formativo. - Contribuir a la difusión de la Formación Profesional como vía de cualificación y empleabilidad.	



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

Productos culinarios 2025-2026

Profesor: Francisco Teruel Ballesta

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO	3
1.1- MARCO LEGAL	3
1.2- UNIDADES DE COMPETENCIA	4
1.3- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO	5
1.4- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL	6
1.5. CONTEXTUALIZACIÓN DEL ALUMNADO Y EL CENTRO	6
2.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO	6
2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO	7
2.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO	8
3.- OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE ALCANZAN CON EL MÓDULO PROFESIONAL	9
3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL	10
3.2- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO	11
4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO	12
4.1- RESULTADOS DE APRENDIZAJE	13
4.2.- UNIDADES DE TRABAJO ASOCIADAS A LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	15
4.3.- CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO	18
5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS	20
6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA	23
6.1- AGRUPAMIENTOS	24
6.2- ESPACIOS	24
7.- EVALUACIÓN	25
7.1- EL PROCESO DE EVALUACIÓN	26
7.2.- PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS	28
7.3.- CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA	31
7.4.- PLAN DE RECUPERACIÓN PARA PENDIENTES	31
7.5 EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE	33
7.6. MECANISMO PARA INFORMACIÓN CONTINUA DEL ALUMNADO, DEL PROFESORADO, Y EN CASOS, A LOS PADRES	33
8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	35
9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD DEL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS	35
10.- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	36

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MODULO FORMATIVO

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

1.1.- MARCO LEGAL

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

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

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

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

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

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

1.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA

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

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

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

DENOMINACIÓN: Cocina y gastronomía

NIVEL: Formación Profesional de Grado Medio

GRADO: D, Nivel 2

REFERENTE EUROPEO: CINE-3b (Clasificación Normalizada de la Educación)

DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.

DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL: 350 horas

SEMANALES: 11 horas

HORAS FASE CENTRO: 240

HORAS FASE EMPRESA: 110

1.3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

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

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

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

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

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

1.4.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

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

1.5.- CONTEXTUALIZACIÓN AL ALUMNADO Y CENTRO

El presente curso 2025/2026 supone la continuidad de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller-obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula teórica combinada con el aula taller. En el **segundo curso** del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de **10** alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los **16 y 44** años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos, algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as procede de Enseñanza Obligatoria (ESO) o se han reincorporado a la enseñanza tras un periodo de trabajo o al encontrarse en desempleo. El alumnado reside en La Manga del Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

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

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

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

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

2.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

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

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

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

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

3.1.- OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL.

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

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

- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo

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

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

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

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

- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de la innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

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

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

4.- CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

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

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

4.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

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

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

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

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

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

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

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

RA 1	UT1. PROCESOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIO EN COCINA

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

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

RA 2	Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.		
Unidad de Trabajo (UT)	Instrumentos de calificación	RA2 Criterios de Evaluación (CE)	Contenidos (C)
UT 2. Las cocinas territoriales españolas	Prueba teórica	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	2.1. La cocina española y su diversidad 2.2. Evolución histórica de la cocina española
	Actividad individual	b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.	

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

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

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

	Prueba teórica	j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	
	Prueba práctica	k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

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

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

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

4.3 CONTENIDOS TRANSVERSALES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO.

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

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

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

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

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

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

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

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

unas normas de convivencia a la hora de funcionar, tanto profesionalmente como socialmente.

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

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

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

5.- TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

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

Para la secuenciación hay que tener en cuenta:

- 1º- Adecuar los contenidos al nivel y a los alumnos a los que se dirigen.
- 2º- Partir de los conocimientos previos adquiridos por los alumnos.
- 3º- Elegir un eje organizador – bloque de contenidos, que acoja las unidades de trabajo relacionadas y sus contenidos a desarrollar.
- 4º- Que la secuencia se relacione con los contenidos interdisciplinares (solapados – complementarios) de otros módulos.
- 5º- La organización de los contenidos, siguiendo una progresión, de los más sencillos a los más complejos.
- 6º- El orden de exposición de los contenidos, primero los conceptuales para dar paso a los procedimentales.

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

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

Inicio Curso – 15 Septiembre 2025.

Fin de Curso – 18 Junio 2026.

Días y periodos festivos y/o no lectivos

- 25 y 26 de septiembre.
- 8 de diciembre.
- 23 de diciembre a 7 de enero.
- 30 de enero.
- 16 de febrero.
- 19 de marzo.
- 27 de marzo a 6 de abril.
- 1 de mayo.
- 8 y 9 de junio.

Distribución del curso lectivo en trimestres – sesiones de clase.

TRIMESTRES	FECHA	Nº Semanas	Nº Sesiones
Primer Trimestre*	15/09/25- 4/12/25	12	124
Segundo Trimestre	5/12/25 - 4/03/26	13	116
TOTAL EN FASE DE CENTRO			240

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

TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS				
BLOQUES	Unidades de Trabajo (UT)	Nº Sesiones Teóricas	Nº Sesiones Prácticas	Trimestre ----- Semanas
	UT.1. Procesos productivos y de servicio en cocina	19	16	1º 15/09 a 02/10

1. TRIMESTRE	UT.2. Las cocinas territoriales españolas	29	22	1º 03/10 a 07/11
	UT.3. La diversidad de las cocinas del mundo	21	17	1º 10/11 a 03/12
2. TRIMESTRE	UT.4. La cocina creativa o de autor	12	11	2º 04/12 a 19/12
	UT.5. Ciencia y tecnología en cocina	20	19	2º 08/01 a 30/01
	UT.6. Cocina para personas con necesidades alimentarias específicas.	18	18	2ª 02/02 a 19/02
	UT.7. Decoración y exposición de platos	9	9	2ª 20/02 a 06/03

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

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

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

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1.- AGRUPAMIENTOS

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

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

6.2.- ESPACIOS

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

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

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

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

7.- EVALUACIÓN

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

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

En la **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se encomienda al Gobierno la fijación de los objetivos, competencias, contenidos y criterios de evaluación de los aspectos básicos

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

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

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

7.1 EL PROCESO DE EVALUACION.

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

Esta programación asume una evaluación **continua** (con una fase inicial o de diagnóstico, una fase formativa y una fase final o sumativa), **sistemática**, es decir, basada en principios regulares, **individualizada**, adaptada a las necesidades

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

Evaluación trimestral - Evaluación continua:

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

- 1- **Evaluación inicial y diagnóstica:** se realizará al comienzo del curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que el profesor inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. Dicha evaluación se realizará mediante pruebas orales, para conocer el dominio y riqueza léxica, y actividades iniciales a cada unidad de trabajo del alumnado para precisar el conocimiento previo, con la intención de conocer cuáles son las ideas erróneas o mal planteadas de los alumnos y exponer los conocimientos básicos necesarios para trabajar con éxito la unidad de trabajo.
- 2- **Evaluación procesal y formativa:** permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno. A lo largo de todas las sesiones previstas para cada unidad, el docente irá recogiendo datos del proceso de aprendizaje con la intención de ir ajustando e individualizando la respuesta educativa a las necesidades de cada uno de los alumnos.
- 3- **Evaluación final y sumativa:** se aplica esta evaluación al final de un periodo de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en este tiempo. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumnado y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de

los objetivos planteados al término del periodo y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

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

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

Asignación de ponderaciones

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

Diseño de instrumentos de evaluación

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

Este sistema ofrece múltiples ventajas. En primer lugar, permite que los resultados de aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más

importantes para su futuro profesional. En segundo lugar, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de aprendizaje, se asegura una evaluación más integral y coherente. Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación.

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

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

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

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

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

7.3 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y PRUEBA EXTRAORDINARIA

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

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

Práctico - 60%

Teórico - 40%

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

7.4 PLAN DE RECUPERACION PARA PENDIENTES

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

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

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

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

- a) Programa de refuerzo durante la fase de formación en empresa. En el caso de que el alumno/a no tenga acceso a la formación en la empresa, recibirá clases directas en el centro docente para recuperar los resultados de aprendizaje necesarios para obtener una calificación positiva en el módulo profesional.
- b) Programa de recuperación si el módulo profesional no hubiese sido superado tras la primera evaluación final ordinaria. Se planificarán la entrega de actividades, impartición de material didáctico de refuerzo y presentación de trabajos relacionados con el resultado de aprendizaje no superado.
- c) Programa de recuperación para el alumnado con el módulo profesional no superado y se encuentre cursando segundo curso. El alumnado recibirá apoyos necesarios para superar todos los resultados de aprendizajes de los módulos pendientes del curso anterior. Este programa se llevará a cabo simultáneamente con los módulos profesionales del segundo curso, considerando que el alumno o la alumna no podrán asistir a las clases de dichos módulos. En el caso de módulos pendientes de primer curso que hayan superado la fase de formación en la empresa correspondiente, el equipo docente será el único responsable de calificarlos a través de la fase de centro. En el mes de marzo habrá una prueba teórico-práctica de contenidos mínimos. También se tendrán en cuenta la entrega de actividades en tiempo y forma. Los criterios de calificación para superar la asignatura pendiente del curso anterior son:

Práctico - 60%

Teórico - 40%

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

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

7.5 EVALUACIÓN DE LA PRACTICA DOCENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.- MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS

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

a) Recursos de los alumnos.

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

b) Recursos del profesor.

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

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

Recursos Tics habituales a emplear durante el curso:

- Aula virtual
- MEET
- HERRAMIENTAS GOOGLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Actividades de refuerzo:** para aquellos/as alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en cada unidad, se propondrán una serie de actividades de menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel de aprendizaje del resto de alumnos/as.
- **Actividades de ampliación:** destinadas a los alumnos/as que alcancen un nivel alto o que demuestren un mayor interés por el tema tratado, se le propondrán lecturas especializadas, y realización de informes sobre el tema a desarrollar

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

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

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

horario escolar.

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

De manera extraescolar se propone la salida a:

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

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

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

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

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



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

TÍTULO

2025-2026

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

PROYECTO INTERMODULAR

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO.

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

2. INTRODUCCIÓN AL PROYECTO INTERMODULAR

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

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

Carácter integrador:

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

Foco en elementos clave:

Se presta especial atención a cuatro aspectos fundamentales:

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

PROYECTO INTERMODULAR

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

Desarrollo simultáneo:

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

Tutorización y seguimiento:

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

2.1. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

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

1. La búsqueda de información

2. La innovación

3. La investigación aplicada

4. El emprendimiento

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

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

PROYECTO INTERMODULAR

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen.	a) Se han identificado las empresas tipo más representativas del sector. b) Se han distinguido empresas por tipo de cocina: tradicional, de vanguardia, temática, industrial. c) Se ha identificado la oferta gastronómica y el público objetivo. d) Se han clasificado empresas por tamaño, titularidad y ámbito de actuación (local, regional, nacional, internacional).
RA2. Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta la viabilidad de las mismas, los costes asociados y elaborando un pequeño proyecto.	a) Se han identificado las necesidades. b) Se han planteado en grupo posibles soluciones. c) Se han valorado diferentes alternativas antes de seleccionar la definitiva. d) Se ha estimado el precio de venta y el margen de rentabilidad. e) La propuesta se ha presentado oralmente de forma ordenada y con terminología profesional.
RA3. Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada, determinando el plan de intervención y elaborando la documentación correspondiente.	a) Se han temporizado las secuencias de las actividades. b) Se han definido roles y responsabilidades de cada miembro del equipo (si el proyecto es grupal).
RA4. Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas, verificando que se cumple con la planificación.	a) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las actividades. b) Se ha supervisado el cumplimiento de normas de higiene y seguridad en cada fase.

PROYECTO INTERMODULAR

	c) Se ha valorado el grado de cumplimiento de los objetivos del proyecto.
RA5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.	a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información. b) Se transmite la información de forma comprensible, usando un lenguaje técnico adecuado al sector gastronómico. c) Se presentan los contenidos siguiendo un orden lógico (introducción, desarrollo, conclusiones). d) Se trabaja de manera coordinada en presentaciones grupales.
RA6: Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social. b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones. c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo. d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales. e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica. f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica. g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.

PROYECTO INTERMODULAR

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

4. METODOLOGÍA

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

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

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

5. UNIDADES DE TRABAJO

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

UT1: introducción e inicio del proyecto

Unidad de trabajo	RA asociado

PROYECTO INTERMODULAR

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

6. TEMPORALIZACIÓN

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

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

7. EVALUACIÓN

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

- El sistema de evaluación debe verificar la adquisición de los resultados de aprendizaje asociados al proyecto intermodular en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo.
- la evaluación se adaptará a las necesidades metodológicas del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo, y
- la evaluación del proyecto debe basarse en la comprobación de la adquisición de los resultados de aprendizaje asociados a él.

PROYECTO INTERMODULAR

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

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

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

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

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

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

EXPOSICIÓN ORAL	
RA 5	40 %

PROYECTO INTERMODULAR

7.1. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

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

7.2. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Tareas, trabajos, actividades.

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



IES Las Salinas del Mar Menor

Código de centro: 30012896

LA MANGA DEL MAR MENOR – CARTAGENA

**SEGURIDAD E HIGIENE EN LA
MANIPULACION DE ALIMENTOS
2025-2026**

Profesora: María López Giralda

ÍNDICE

1. IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO:	
1.1 Marco legal	2
1.2. Unidades de competencia	2
1.3. Contextualización del ciclo formativo.....	2
1.4. Contextualización del módulo profesional	3
1.5. Contextualización del alumnado	4
2. OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD SOCIALES DEL CICLO	4
2.1. Objetivos generales del ciclo formativo	4
2.2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo	5
2.3. Competencias profesionales, personales y sociales a los que contribuye el módulo	6
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	7
3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación	7
3.2. Resultados de aprendizaje relacionados con las unidades de trabajo	10
4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES.	10
4.1. Unidades de trabajo/didácticas.	10
4.2. Contenidos comunes a todas las unidades de trabajo.	17
5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.	17
6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.	19
6.1. Agrupamientos.....	21
6.2. Espacios.....	21
6.3. Tiempos.....	21
7. EVALUACIÓN	21
7.1. El proceso de evaluación	21
7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje.....	22
7.3. Criterios de evaluación	24
7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación	26
7.5 Criterios de Calificación	27
7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria	29
7.7. Actividades de recuperación para pendientes.	30
7.8. Evaluación de la práctica docente	30
7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres	31
8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	31

1. IDENTIFICACIÓN DEL CICLO Y MÓDULO FORMATIVO:

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

1.1 Marco legal

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

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

- RD 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Este real decreto viene a establecer la ordenación del Sistema de Formación Profesional, que garantice un régimen de formación y acompañamiento profesionales, sirva al fortalecimiento y sostenibilidad de la economía, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida y a las competencias demandadas por el mundo laboral, desde la necesaria confluencia y trabajo conjunto y compartido de las administraciones responsables en esta materia en cada una de las comunidades y ciudades autónomas.

1.2. Unidades de competencia

Este módulo está asociado a la Unidad de Competencia:

1.UC0711_2: Actuar bajo las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Establecida en el R.D. 1396/2007 de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas y el Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

1.3. Contextualización del ciclo formativo

Esta programación del Módulo Profesional "Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos" se ubica en las enseñanzas del T. de Técnico en Cocina y Gastronomía (R. D. 1396/2007, de 29 de octubre y el Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas). Este título pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo y forma parte de las nuevas titulaciones de Formación Profesional Inicial,

en el marco de LOMLOE. 3/2020; L.O. 5/2002 de las Cualificaciones y la Formación Profesional, y el R. D. 659/2023. En este último se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Dicho ciclo formativo de grado medio tiene una duración de 2000 horas, las cuales se desarrollan durante dos cursos escolares.

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

1.4. Contextualización del módulo profesional

FICHA DEL MÓDULO PROFESIONAL	
Curso académico	2025/2026
Titulación	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Nombre del módulo profesional	0031 – Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Curso en el que se imparte	1.º curso
Modalidad	Presencial
Régimen de fase de empresa	Régimen general
Fase de centro	55 horas (2 h semanales)
Fase de empresa	15 horas

Normativa del título	Real Decreto 1396/2007 (29 de octubre) Real Decreto 499/2024 (21 de mayo)
Normativa del currículo	Orden de 5 de noviembre de 2010 (Región de Murcia)

Esta programación del Módulo Profesional “Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos” está compuesta por 8 Unidades de Trabajo. Dicho módulo con una duración de 70 horas se imparte en el primer curso del Ciclo de G. M. de Cocina y Gastronomía, con 2 horas a la semana. Con estas Unidades de Trabajo se pretende que los alumnos/as adquieran los conocimientos, habilidades y actitudes necesarios para que conozcan los microorganismos que alteran y/o contaminan los productos de cocina; para que sepan realizar la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, utilizando los productos recomendados según la normativa vigente; para que sepan aplicar las Buenas Prácticas Higiénicas tanto a nivel personal como en la manipulación de alimentos; para que conozcan y apliquen correctamente el sistema de autocontrol (APPCC) que deben implantar las empresas alimentarias, con el fin de garantizar la inocuidad de sus productos; y por último concienciar a los alumnos/as de la importancia de un uso responsables de los recursos y de la recogida selectiva de los residuos, para minimizar los impactos en el medio ambiente. En estas Unidades de Trabajo se interrelacionarán tanto los contenidos teóricos como los prácticos a lo largo de todo el curso escolar.

1.5. Contextualización del alumnado

El presente curso 2025/2026 supone el inicio de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller–obrador y almacén. Las clases se desarrollan en el aula taller. En el primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de 6 alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los 19 y 27 años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos,

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

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

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

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

2.1. Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales son las capacidades terminales que se esperan hayan adquirido los alumnos al final del ciclo formativo. La adquisición de dichos objetivos generales garantiza la consecución de las competencias profesionales, personales y sociales por parte del alumnado. Así los alumnos que hayan superado con éxito el ciclo, se consideran profesionales competentes

para ejercer su actividad en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

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

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

2.2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo

La contribución del módulo de “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos” a la consecución de los objetivos generales del ciclo formativo que se explicitan en el art. 9 del Título correspondiente (Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre) es la de ser propedéutico respecto del ciclo formativo y servir de base al resto de los módulos del ciclo formativo, a través de los

cuales se consigue adquirir la Competencia general del Título y la concreción de la misma en los diferentes objetivos generales.

Los objetivos generales que se pretende conseguir con este módulo profesional se enumeran a continuación:

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

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

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

- 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, aplicándolos métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

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

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

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS EN EL MODULO PROFESIONAL

3.1. Resultados de aprendizaje del módulo y criterios de evaluación

Los objetivos del módulo “Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos” expresados en términos de Resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los Resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Limpiar/desinfectar utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	16%
RA2: Mantener Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	16%
RA3: Aplicar Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	34%
RA4: Aplicar los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	16%
RA5: Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%
RA6: Recoger los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	8%
Total	100%

Resultados de Aprendizaje (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación

	y Desinfección (DDD). g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD .
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).
5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo. c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas

relacionadas con la gestión de los residuos.

3.2. Resultados de aprendizaje relacionados con las unidades de trabajo

	RA 1	RA 2	RA3	RA 4	RA 5	RA 6
Unidad 1. La higiene alimentaria		✓		✓		
Unidad 2. La contaminación de los alimentos		✓	✓			
Unidad 3. Aplicación de sistemas de autocontrol				✓		
Unidad 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos		✓	✓			
Unidad 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios	✓					
Unidad 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias			✓			
Unidad 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos					✓	
Unidad 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos						✓

4. CONTENIDOS DE LAS UNIDADES.

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

U. T. 1	La higiene alimentaria.
U. T. 2	La contaminación de los alimentos.
U. T. 3	Aplicación de los sistemas de Autocontrol.
U. T. 4	Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos.
U. T. 5	Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.
U. T. 6	Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.
U. T. 7	Buenas prácticas en la utilización de recursos.
U. T. 8	Buenas prácticas en la gestión de los residuos.

4.1. Unidades de trabajo/didácticas.

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

Unidad didáctica 1. La higiene alimentaria

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
Contenidos formativos	
1. Seguridad e higiene alimentaria 2. Peligros asociados al consumo de alimentos.	

Unidad didáctica 2. La contaminación de los alimentos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

Contenidos formativos

- 1.-Agentes causantes de la contaminación
- 2.-Contaminación por agentes físicos
- 3.-Contaminación por agentes químicos
- 4.-Contaminación por agentes biológicos
- 5.-Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos
- 6.-Métodos de conservación

Unidad didáctica 3. Aplicación de sistemas de autocontrol

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario.

Contenidos formativos

- 1.-Los sistemas de autocontrol
- 2.-Aspectos generales
- 3.-Los prerrequisitos
- 4.-El plan de APPCC
- 5.-La trazabilidad

Unidad didáctica 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

Contenidos formativos

- 1.-El manipulador o manipuladora de alimentos
- 2.-El plan de formación de manipuladores
- 3.-La higiene personal
- 4.-Buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 5.-Recepción de materias primas
- 6.-Almacenamiento de alimentos
- 7.-Procesado de alimentos
- 8.-Buenas prácticas en otras operaciones culinarias

Unidad didáctica 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
	c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
	d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
	e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
	f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
	g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
	h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

	i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

Contenidos formativos

- 1.-Plan de limpieza y desinfección
- 2.-¿Qué debe higienizarse
- 3.-¿Quién debe llevar a cabo la higienización?
- 4.-¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?
- 5.-¿Con qué se limpia y desinfecta?
- 6.-¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección?
- 7.-Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
- 8.-Plan de control de plagas

Unidad didáctica 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Contenidos formativos

- 1.-Reacciones alérgicas e intolerancias
- 2.-Alergias alimentarias
- 3.-Intolerancias alimentarias
- 4.-El plan de control de alérgenos

Unidad didáctica 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/ o

	recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
Contenidos formativos	
1.-El medio ambiente 2.-El uso eficiente de los recursos 3.-Modelos de alimentación sostenibles	

Unidad didáctica 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos	
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo. c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
Contenidos formativos	
1.-Los residuos 2.-Plan de gestión de residuos 3.-Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada 4-Buenas prácticas para minimizar el impacto ambiental	

4.2. Contenidos comunes a todas las unidades de trabajo.

Las actitudes como contenido de la enseñanza no constituyen una disciplina separada del resto de los contenidos, sino que son parte integrante de todas las materias de aprendizaje y se realizan de forma global.

La labor pedagógica a llevar a cabo mediante la impartición del Ciclo también está orientada al desarrollo especialmente de las siguientes capacidades y actitudes, valores y normas en el alumno:

1. Actitudes relativas a la atención del cliente:
 - Pulcritud personal.
 - Optimismo y simpatía.
 - Empatía.
 - Aprecio de la pluralidad cultural.
 - Respeto de las costumbres, creencias, tradiciones e ideologías.
 - Comprensión de los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás.
 - Análisis y enjuiciamiento de las necesidades de los otros.
 - Adaptación a las expectativas y necesidades de los demás.
 - Actitud de servicio.
 - Conducta prosocial o de autoayuda, resolviendo cualquier situación en el proceso, de forma eficaz y eficiente.
 - Facilidad de trato con la gente y saber conectar bien.
 - Tacto y “don” de la oportunidad.
 - Tolerancia.
 - Paciencia.
2. Actitudes relativas a las habilidades de comunicación:
 - Respeto por otras opiniones.
 - Exposición de las ideas propias de forma correcta y apropiada.
 - Interés y gusto por la descripción verbal precisa de situaciones y por la utilización correcta del lenguaje.
3. Actitudes relativas a la realización del propio trabajo:
 - Valorar la calidad del servicio, del producto y de la compañía.
 - Valorar la calidad negativa.
 - Disposición para trabajar mucho y a horas intempestivas cuando sea necesario.
 - Desarrollar y utilizar el sentido común.
 - Responsabilidad.
 - Capacidad de decisión.
 - Confianza en las propias capacidades para resolver problemas.
 - Confianza y seguridad en las propias habilidades.
 - Dotes de organización.
 - Planificación y control del propio trabajo.
 - Uso crítico de fuentes de información.
 - Discriminación de datos, selección y síntesis de información.

5. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

Los tiempos asignados para el desarrollo de los contenidos del Módulo “Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos” suman un total de 70 horas, con una distribución de 2 horas

semanales, distribuidas en tres trimestres académicos, y con una duración de las sesiones de 55 minutos cada una. Las 8 Unidades de Trabajo que he propuesto para este Módulo quedarían repartidas de la siguiente forma en la tabla.

1º TRIMESTRE.	HORAS
U. T. 1: La higiene alimentaria	5
U. T. 2: La contaminación de los alimentos	15
2º TRIMESTRE	
U. T. 3: Aplicación de los sistemas de autocontrol	6
U. T. 4: Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos	6
U.T. 5: Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.	7
3º TRIMESTRE.	
U. T. 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia.	5
U. T. 7: Buenas prácticas en la utilización de los recursos.	5
U. T. 8: Buenas prácticas en la gestión de los residuos.	5

En este apartado, se indica la distribución temporal de las unidades de trabajo que se expusieron anteriormente, indicando el número de sesiones que asociamos a cada una de ellas. Hay que tener en cuenta que se incluyen en la primera Unidad de Trabajo las horas del curso para presentar el módulo y la distribución temporal de los contenidos. Así como dar a conocer a los alumnos los criterios de evaluación y calificación. Además, las horas para la realización de actividades extraescolares, complementarias y exámenes asignados se encuentran dentro de cada Unidad de Trabajo.

EVALUACIÓN EN LA EMPRESA

UNIDAD DE TRABAJO	RA	TOTAL
Unidad 5: Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.	RA1	15
TOTAL horas prácticas modelo estándar		160

La propuesta de secuenciación de los contenidos está estructurada en forma de Unidades de Trabajo. La temporalización se ha realizado en función de las actividades que se van a realizar en cada unidad, así como en la dificultad de los contenidos. No obstante, el ritmo y la secuenciación de contenidos se ajustarán a la velocidad de aprendizaje del alumnado y la consecución de la adquisición de contenidos mínimos, pudiendo modificarse en periodos lectivos y en orden de secuenciación, previo aviso al alumnado. La consecución del RA de la

empresa, debido a que este ciclo sigue el **modelo estándar**, se realizará durante el tercer trimestre del primer curso.

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

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

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

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características de los alumnos y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende, para que el alumno pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

“La metodología didáctica de las enseñanzas de Formación Profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente”.

Entre los elementos sobre los que se vértebra cualquier metodología podemos encontrar los siguientes:

- Modalidades organizativas.

Son las distintas maneras de organizar y llevar a cabo los procesos de enseñanza-aprendizaje. Me he propuesto utilizar distintas formas de organizar las enseñanzas: clases teóricas, estudio y trabajo en grupo, trabajo individual, prácticas.

- Métodos.

Son las distintas formas de proceder que he previsto para desarrollar la actividad docente: método expositivo, resolución de problemas y ejercicios, aprendizaje cooperativo, etc.

- Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo los métodos pedagógicos mediante experiencias de aprendizaje. El principio de **actividad** es esencial en la enseñanza actual. En este sentido, en las experiencias de aprendizaje debemos tener en cuenta los conocidos principios de la enseñanza de lo próximo a lo distante, de lo fácil a lo difícil, de lo **conocido a lo desconocido**, de lo individual a lo general y de lo concreto a lo abstracto, así como también los principios que actualmente postula el aprendizaje significativo: partir del nivel de desarrollo del alumno, asegurar la funcionalidad de lo aprendido o potenciar la actividad e interactividad en los procesos de aprendizaje.

En la ejecución de esta Programación se utilizará la tipología de actividades planteada por (Antúñez, S, Del Carmen y Otros) de su libro: “Del proyecto educativo a la programación de aula” de la editorial Graó, Barcelona, 1992. De este modo se organizará al inicio de las unidades de

trabajo **actividades de presentación-motivación** para despertar el interés inicial. También se tendrá en cuenta las **actividades de evaluación de conocimientos previos** con el objetivo de averiguar lo que saben los alumnos acerca del tema. Las **actividades de desarrollo de los contenidos** permitirán abordar tanto los contenidos conceptuales como los procedimentales y actitudinales. Las **actividades de consolidación** se llevarán a cabo a través de actividades cercanas a los alumnos. También se realizarán **actividades de síntesis-resumen** al final de cada Unidad de Trabajo. Para la atención a la diversidad se diseñarán **actividades de recuperación** para alumnos con dificultades y **actividades de ampliación** para los alumnos más aventajados.

Y para finalizar, las **actividades de evaluación** de tipo formativa y sumativa. Para ello se realizarán pruebas de control antes de cada evaluación para asegurarnos el aprendizaje de los contenidos y al mismo tiempo un seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje. También se desarrollarán la autoevaluación del alumno planteando cuestionarios de autoevaluación para cada unidad de trabajo y la autoevaluación del profesor por parte de los alumnos y por parte de él mismo.

- Condiciones educativas.

Una de las condiciones educativas es la **temporalización**. Por medio de la misma, se intenta ajustar la actividad de enseñanza aprendizaje al tiempo disponible. Pero esta pretensión no es encorsetar esta actividad, sino posibilitarla; por eso se considera la temporalización como una consecuencia de la Programación, y debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativa y con características de flexibilidad.

Para conseguir los objetivos de esta Programación, se va a desarrollar una serie de **estrategias motivadoras** entre la que destacan las siguientes:

- Orden y estructura en los contenidos: claridad de lo expuesto, variedad de ejemplos que ilustren los contenidos.
- Se aprovechará los comentarios de los alumnos y sus experiencias.
- Se fomentará el aprendizaje deductivo y significativo.
- Se informará sobre el proceso de aprendizaje. Para favorecer el desarrollo de la capacidad de aprender a aprender, los alumnos han de contar en todo momento con la información suficiente sobre el proceso de aprendizaje en el que están inmersos, lo que supone conocer el qué, por qué y para qué de las actividades. Para los alumnos menores de edad, se dispondrá de unas horas de tutoría, para atención a padres, también estas horas estarán a disposición del resto, para resolver dudas y posibles problemas.
- El **proceso de enseñanza-aprendizaje** de las tareas propias de la presentación y venta de productos de panadería, pastelería, **se basará en todo momento en el “saber hacer”**, y los contenidos organizadores de las mismas, se definirá en torno a los procesos reales de trabajo.
- Se crearán las condiciones necesarias para que el alumno tenga la oportunidad de valorar las repercusiones de este tipo de actividad en el sector de la industria alimentaria y el papel que representan estas unidades productivas como elementos que integran un sector económico fundamental para nuestro país.
- Se utilizará un enfoque **“interdisciplinario”** en cuanto a conceptos, técnicas, **métodos y procedimientos**, con otros módulos del ciclo, de forma que se permita integrar las funciones y los procesos de trabajo de este puesto de técnico dentro de su competencia profesional.

- Se enseñará a sintetizar los procesos de trabajo, de forma que, a partir de instrucciones precisas, recetarios y publicaciones autorizadas, el alumno sea capaz de reflexionar, indagar y llevar a la realidad productiva el contenido de los mismos.
- Se establecerán las condiciones apropiadas para trabajar en grupo, a los efectos de propiciar la iniciativa del alumnado en el proceso de autoaprendizaje desarrollando capacidades de comprensión y análisis. Los trabajos comunes se realizarán bajo los **principios de la práctica, la operatividad y la participación**.
- Se utilizarán los medios técnicos y sistemas de procesos de datos como herramienta que permitirá el desarrollo de los diferentes trabajos programados.
- Se conectarán los conocimientos teóricos en el aula, con la realidad productiva de las empresas de panadería-pastelería de la zona en que esté ubicado el Centro Educativo.
- Se proporcionará la motivación necesaria, de cara a fomentar en el aula un clima de trabajo y convivencia adecuado.
- Los materiales y documentos sobre la presentación y venta de productos utilizados, deberán encontrarse actualizados, apropiados a la edad y al nivel de comprensión del ciclo formativo que nos ocupa.

6.1. Agrupamientos

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

6.2. Espacios

El aula de referencia o polivalente es el espacio natural donde se realizarán las tareas teóricas y la mayor parte de las actividades. En esta misma aula se realizarán también ejercicios y se buscará información de temas relacionados con las distintas unidades con los ordenadores portátiles, que se encuentran disponibles en un carro. Otros espacios importantes son: el taller-cocina, donde los/as alumnos/as realizarán las prácticas sobre el almacenamiento y conservación de las materias primas, aplicando las normas de Seguridad alimentaria para garantizar la inocuidad de las mismas; las cámaras de Pastelería y Cocina, donde los/as alumnos/as realizarán las prácticas de control diario de los parámetros que influyen en la conservación de los productos almacenados, apuntando las posibles incidencias en los registros del Sistema de APPCC del Centro y el domicilio personal de cada alumno a través de la plataforma Classroom donde se trabajarán las diferentes actividades, trabajos, exposiciones, cuestionarios, debates, etc., relacionados con el módulo profesional.

6.3. Tiempos

Los tiempos otorgados a cada actividad docente deben permitir la realización de las mismas por parte de todos los alumnos/as, atendiendo de esta forma a la diversidad, además de conseguir los objetivos previstos según establece el currículo.

7. EVALUACIÓN

7.1. El proceso de evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2. Ponderación de Resultados de aprendizaje

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

Los resultados de aprendizaje son las competencias y conocimientos que el alumno debe adquirir al final de un módulo o unidad formativa. Estos resultados están claramente

establecidos en los currículos oficiales y suelen estar organizados por competencias técnicas, habilidades prácticas y conocimientos teóricos. Cada resultado de aprendizaje refleja una parte crítica del desarrollo formativo del estudiante y, por lo tanto, debe ser evaluado de manera precisa.

Asignación de ponderaciones

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

Diseño de instrumentos de evaluación

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

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

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

En algunos casos, un estudiante puede tener un criterio de evaluación suspendido en un resultado de aprendizaje, pero al calcular la media, el resultado final puede ser aprobado, dependiendo de la relevancia de dicho criterio. Asimismo, se podrá calcular la media de un módulo aunque haya un resultado pendiente de superar, siempre que no afecte críticamente a las competencias generales del ciclo formativo. Esta excepción no será aplicable si el estudiante ha perdido el derecho a la evaluación continua.

Las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en una escala numérica del 1 al 10, sin decimales. Las notas iguales o superiores a cinco se considerarán aprobadas; las inferiores a cinco, suspensas.

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

RESULTADO APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
1.-Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	16%
2.-Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	16%

3.-Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	34%
4.-Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	16%
5.-Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%
6.-Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	8%

Nota: el RA 1 está compartido con la empresa.

7.3. Criterios de evaluación

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

Los **criterios de evaluación**, están especificados en el **punto 3** de la presente programación y se utilizan y reflejan en todas y cada una de las unidades de trabajo.

RA	UT	CE	Ponderación	
			Por RA	Por UT
RA 1	UT 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios	a	8%	100 %
		b	8%	
		c	14%	
		d	26%	
		e	10%	
		f	12%	
		g	6%	
		h	8%	
		i	8%	
RA 2	UT 1. La higiene alimentaria	a	12%	100 %
		b	12%	

		e	12%	
	UT 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos	c	20%	
		d	18%	
		f	10%	
		g	16%	
RA 3	UT 2. La contaminación de los alimentos	b	8%	100 %
		c	6%	
		d	8%	
		e	8%	
		f	6%	
	UT 4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos	a	22%	
		f	10%	
	UT 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias	g	18%	
		h	14%	
RA 4	UT 3. Aplicación de sistemas de autocontrol	a	10%	100 %
		b	12%	
		c	18%	
		d	18%	
		e	14%	
		f	10%	
		g	10%	
		h	8%	
RA 5	UT 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos	a	14%	100%
		b	14%	

		c	18%	
		d	18%	
		e	24%	
		f	12%	
RA 6	UT 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos	a	16%	100%
		b	16%	
		c	22%	
		d	18%	
		e	16%	
		f	12%	

7.4. Procedimientos e instrumentos de evaluación

Se realizarán **tres sesiones de evaluación** y calificación a lo largo del curso. Las fechas se ajustarán a través del departamento y coincidirá con los periodos trimestrales del curso escolar. Para este procedimiento se utilizarán los siguientes **instrumentos de evaluación**:

A. Pruebas teórico-prácticas (70%)

En la/s prueba/s escrita/s de contenidos conceptuales y procedimentales, el modelo de examen puede ser tipo test, preguntas de desarrollo o cuestiones teórico-prácticas, pudiéndose combinar los diferentes modelos de exámenes en una sesión, se indicará de forma explícita en este caso, la valoración cuantitativa máxima de cada modelo de examen, así como en cada cuestión la puntuación máxima a alcanzar.

En el caso de realizarse más de una prueba escrita, la media entre estas se realizará solo y exclusivamente siempre que todas y cada una de ellas este superada al menos en un 40% (4 puntos). El no cumplimiento de este mínimo dará como resultado un suspenso en la evaluación que no podrá superar en ningún caso los 4 puntos, aunque por nota media los supere.

B.Trabajos y/o actividades individuales/grupales (30%).

Se tendrá en cuenta todas las actividades, trabajos, prácticas, etc., realizadas durante el trimestre.

La falta de más de un 30% de las clases produce la pérdida del derecho a la evaluación continua. En caso de que se haga efectivo el **30% de faltas**, el alumno **podrá asistir a clase, pero no será evaluado**, pudiéndose evaluar solo en la convocatoria Ordinaria de Junio, y de todos los contenidos teórico-prácticos.

Se calificará con 1 a aquellos alumnos no evaluados por acumular el **30% de faltas de asistencia**, tal como establece la **Orden de 1 de Junio de 2006** de la Consejería de Educación de la Región de Murcia.

Si en alguno de los apartados anteriores (A y B) el alumno tiene una calificación igual o menor a 4 no se realizará la ponderación de los apartados, y el alumno tendrá una calificación de 1 a 4 (INSUFICIENTE), no superando la evaluación correspondiente. Es condición indispensable para poder evaluar la prueba escrita y práctica la presentación del cuaderno, trabajos y una actitud óptima frente a los aprendizajes, a los compañeros, al profesor, etc.

En el caso del primer curso del ciclo de Grado Medio de “Cocina y Gastronomía” (modelo estándar), los módulos de dicho curso se imparten durante tres evaluaciones. Para poder aprobar el módulo mediante evaluación continua, será imprescindible haber superado cada una de las evaluaciones, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a 5 puntos sobre 10 y negativas las restantes.

Será obligatorio entregar dentro de las fechas previstas los trabajos que solicite el profesor. La no entrega, dentro de las fechas previstas, de los citados trabajos podrá suponer la no superación del módulo. Si se entregan estos después de la fecha establecida tendrán carácter de presentados, recibiendo la puntuación mínima para poder hacer media con las pruebas escritas. Esta obligatoriedad afecta tanto a las notas de cada trimestre, como podrá también afectar a las convocatorias ordinaria y extraordinaria de junio, si así se le requiere al alumno/a.

En el caso de realizarse más de una prueba escrita por evaluación, la media entre estas se realizará sólo y exclusivamente siempre que todas y cada una de ellas esté superada al menos en un cuarenta por ciento (4 puntos). El no cumplimiento de este mínimo dará como resultado un suspenso en la evaluación que no podrá superar en ningún caso los 4 puntos, aunque por nota media los supere.

Se realizarán actividades de recuperación y/o ampliación en los casos que así lo requieran, para adaptar de esta forma la programación a las necesidades específicas de cada alumno/a.

Si a un alumno/a se le coge copiando en la prueba teórico-práctica automáticamente se le anula la prueba, obteniendo una calificación de cero, sin perjuicio del procedimiento disciplinario y la sanción por falta grave contra las normas de convivencia del centro que proceda de acuerdo con la legislación vigente.

7.5 Criterios de Calificación

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

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

$$MP (100\%) = RA\ 1 (16\%) + RA\ 2 (16\%) + RA\ 3 (34\%) + RA\ 4 (16\%) + RA\ 5 (10\%) + RA\ 6 (8\%)$$

Los cálculos se pueden realizar en la misma hoja de cálculo:

RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA6	MP
16%	16%	34%	16%	10%	8%	100%

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

Ponderación de los Ámbitos e Ítems

Ámbitos	Ponderación
Pruebas teóricas	70%
Actividades Classroom, trabajos, exposiciones	30%

Cada ítem está diseñado para evaluar aspectos específicos de la formación del estudiante y su progreso en relación con los resultados de aprendizaje establecidos.

Uso de Aula virtual

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

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

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

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

En este módulo, el **Resultado de Aprendizaje 1 (RA1)** será **evaluado en un 20 % durante la fase de formación en empresa**, mientras que el **80 % restante se califica en el centro educativo**. El resto de los Resultados de Aprendizaje (RA2, RA3, RA4, R5 Y R6) se evalúan íntegramente en el centro educativo

7.6. Criterios de recuperación y prueba extraordinaria

Aquellos alumnos/as que tengan una o dos evaluaciones negativas podrán superarlas de forma parcial, sin embargo, si han perdido el derecho a evaluación continua o tienen las tres evaluaciones negativas deberán realizar una prueba global. En ambos casos los alumnos/as se examinarán en la convocatoria ordinaria de Junio (o primera convocatoria).

A. **Pruebas específicas o teóricas (70%)**: En la/s prueba/s escrita/s de contenidos conceptuales y procedimentales, el modelo de examen puede ser tipo test, preguntas de desarrollo más o menos largas, cuestiones teórico-prácticas, pudiéndose combinar los diferentes modelos de exámenes en una sesión, se indicará de forma explícita en este caso, la valoración cuantitativa máxima de cada modelo de examen, así como en cada cuestión la puntuación máxima a alcanzar.

B. **Trabajos y/o actividades individuales/grupales (30%)**. En caso de no realizarse trabajo alguno, este porcentaje se sumará al de las pruebas específicas o teóricas.

En el caso de alumnos que han perdido el derecho a evaluación continua se evaluará con el apartado A exclusivamente al 100%.

Si el alumno tiene una calificación igual o menor a 4 no se realizará la ponderación de los apartados y se calificará como INSUFICIENTE.

Para sacar la nota media del alumnado, y puesto que en plumier se debe incluir un número entero sin decimales, se calificará de la siguiente manera, a no ser que el profesor decida lo contrario por falta de méritos, actitud, comportamiento, etc. por parte del alumnado. Para abajo cuando el decimal sea inferior a 5. Ejemplo: 4,4: 4. Si por el contrario el decimal es igual o superior a 5, se redondeará para arriba. Ejemplo: 4,5: 5. 4,8:5.

Serán susceptibles de realizar la prueba extraordinaria de Junio (segunda convocatoria), todos los alumnos/as que han asistido a clase con regularidad y que no hayan superado los contenidos, y los que han perdido la evaluación continua y no han superado la prueba teórico-práctica de la convocatoria ordinaria.

Los criterios de calificación en la evaluación extraordinaria (segunda convocatoria) serán:

- A. **Prueba escrita (100%):** (Contenidos conceptuales y procedimentales). En la prueba teórico-práctica, se evaluará globalmente todos los contenidos desarrollados durante la/s evaluaciones. En dicha prueba se podrá preguntar sobre las actividades, trabajos y simulaciones prácticas realizados durante la/s evaluaciones.

En la calificación final de convocatorias ordinarias (primera convocatoria) y extraordinarias (segunda convocatoria), el redondeo al alza se realizará cuando el número decimal sea mayor o igual de los 3/4 de un número entero y teniendo siempre presente el comportamiento del alumno, la asistencia, puntualidad, interés, etc.

7.7. Actividades de recuperación para pendientes.

Los alumnos/as matriculados en 2º curso del Ciclo de Grado Medio de “Cocina y Gastronomía” que tengan pendiente de evaluación positiva el módulo “Seguridad e Higiene en la Manipulación de alimentos” de 1º curso de GM, tendrán que realizar una serie de actividades de recuperación, distribuidas por Unidades de Trabajo, que recibirán al comienzo del curso. El plazo de resolución y entrega de tales actividades será hasta finales de enero. En el mes de febrero habrá una prueba escrita de contenidos mínimos. También se tendrá en cuenta la actitud: pregunta de dudas, entrega de actividades cumpliendo los plazos mensuales. Se concertarán con los alumnos/as algunas reuniones previas a las pruebas escritas, para poder resolver las dudas o dificultades que les puedan surgir.

Los criterios de calificación para superar el módulo pendiente del curso anterior son:

- A. **Actividades en el curso: 30%**
- B. **Prueba escrita teórico-práctica: 70%** (Contenidos conceptuales y Procedimentales).

Si en alguno de los apartados anteriores (A y B) el alumno tiene una calificación menor a 4 no se realizará la ponderación de los apartados y se calificará como INSUFICIENTE. Es condición indispensable para poder evaluar la prueba teórica y práctica la presentación de las actividades de repaso.

7.8. Evaluación de la práctica docente

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

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

El profesor valorará el grado de satisfacción de su práctica docente teniendo en cuenta los siguientes indicadores: grado de coherencia entre objetivos y resultados, adecuación de la metodología, utilización y respuesta de los alumnos a los recursos utilizados, organización de las clases, orientación de los grupos, temporalización, instrumentos de evaluación y actividades complementarias. La finalidad es encontrar las causas que han dificultado el desarrollo de las Unidades de Trabajo y adoptar las medidas oportunas para mejorar dicha práctica docente. También se tendrán en cuenta las valoraciones realizadas en las reuniones de departamento que con normalidad se van sucediendo a lo largo de todo el curso.

7.9. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres

La información del proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios:

Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación. Por lo tanto, antes de realizar cualquier tipo de prueba indicaremos cuál es la forma de evaluarla, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes.

Información al profesorado: la comunicación con el resto del profesorado, especialmente con los profesores técnicos será diaria y con el resto de profesores cuando sea necesaria, si durante el transcurso del curso se considere oportuno.

Información a los padres: el profesor dispone de una hora semanal, para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte del profesor.

8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Se define recursos didácticos a todo objeto, acción o situación que puede ser útil, para favorecer el aprendizaje de los alumnos/as y el desarrollo profesional de los profesores.

Existen unos criterios generales básicos de selección válidos para todo tipo de recursos:

- 1 Que no sean discriminatorios.
- 2 Que permitan un uso comunitario.
- 3 Que no sean innecesariamente sofisticados.
- 4 Que incluyan las normas de seguridad que exige su manejo, así como los elementos que intervienen en su composición.

A la hora de seleccionar materiales y recursos didácticos, se ha de tener en cuenta en qué medida el material facilitará el aprendizaje y será constructivo para el alumnado.

En este curso escolar se está llevando a cabo un **Plan de digitalización del centro**, lo que conlleva a una dotación de recursos tecnológicos para la transformación digital

Los materiales y recursos didácticos con los que se ha de contar para impartir este módulo “Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos” son:

- 1 Para el desarrollo de los **contenidos conceptuales, en el aula polivalente**: Pizarra, Ordenador, carro ordenadores, Internet, plataforma digital (Classroom, Plumier XXI, Mirador XXI), videoconferencias a través de Meet, herramientas de Google, video, DVD, televisor, material bibliográfico (libros de textos, libros de la materia, revistas, artículos, fichas técnicas, etc.), apuntes del profesor, etc.
- 2 Para el desarrollo de los **contenidos procedimentales y actitudinales** (las prácticas de los alumnos/as), se requieren documentación asociada al Sistema de Autocontrol APPCC del Centro, a las Buenas Prácticas en la manipulación de los alimentos del Centro, en las diferentes dependencias del mismo (taller-cocina, taller-obra, cámaras, almacén), etc. Por tanto, en el desarrollo de los contenidos procedimentales y actitudinales se requieren las instalaciones, equipos y materiales descritos en el **anexo II** del Real Decreto 1396/2007, así como materias primas para la elaboración de los distintos productos.

Para una adecuada impartición de las enseñanzas, según el Real Decreto 1396/2007, de 29 octubre, para el Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado Medio en Cocina y Gastronomía, los espacios mínimos deberán ser:

1. Aula polivalente
2. Taller de cocina
3. Taller de panadería y repostería

Los recursos didácticos se han previsto en función de los resultados de aprendizajes previstos y la metodología anteriormente apuntada. Está previsto utilizar los siguientes:

1. TIC: Uso de Internet; La proyección de diapositivas de Power-Point como apoyo a los conceptos y procedimientos de la unidad; Páginas WED y Medios audiovisuales, Classroom, Videoconferencias a través del Meet, herramientas de Google, etc.
2. Cuaderno de clase, fotocopias, libro de texto (**Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos. Equipo técnico de SAIA, S.L Editorial Altamar**) libros de la materia y revistas especializadas.
3. Pizarra vólida y digital.
4. Instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje del aula taller para identificar las características propias de un obrador, los equipos, maquinaria y utillaje, así como el funcionamiento de los mismos.
5. Documentación del Sistema de autocontrol APPCC del CFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

Todos estos elementos servirán de apoyo a las explicaciones del profesor, así como una completa bibliografía y una relación de páginas Web que se verán en un apartado posterior.

ANEXO II

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de cocina.	210	160
Taller de panadería y repostería.	150	120

9. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

En cumplimiento del artículo 7 de la Resolución de 5 de julio de 2024, los centros docentes y, en particular, el profesorado del módulo “**Procesos básicos de pastelería y repostería**” adoptarán las medidas necesarias para atender la diversidad del alumnado y garantizar una formación en igualdad de condiciones. Se prestará especial atención al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, especialmente aquel con discapacidad, asegurando condiciones de accesibilidad, participación activa y equidad en el proceso formativo.

Al inicio del curso, se realizará una evaluación diagnóstica con carácter cualitativo, sin valor numérico ni levantamiento de acta, para:

- Conocer el grado de conocimientos previos relacionados con el módulo.
- Detectar posibles dificultades específicas de aprendizaje.
- Planificar medidas metodológicas y organizativas ajustadas

El equipo docente, coordinado con el profesor tutor y, equipo educativo determinará durante el primer mes de curso (o tras la acreditación documental de las NEAE) las siguientes adaptaciones individualizadas:

- Ampliación de los tiempos de realización en pruebas escritas o prácticas (hasta un 25%), especialmente para alumnado con DEA, TDAH, dislexia u otras dificultades.
- Adaptación del formato de exámenes: letra ampliada, mayor interlineado, separación por bloques, uso de hojas individuales, etc.
- Posibilidad de utilizar el ordenador para la realización de pruebas escritas, cuya impresión será firmada por el estudiante.
- Adecuación de espacios y entornos del taller para garantizar la accesibilidad física.
- Incorporación de recursos técnicos específicos como dispositivos de amplificación auditiva
- Flexibilidad metodológica y atención individualizada en el desarrollo de tareas o trabajos prácticos, siempre sin alterar los criterios de evaluación establecidos.

Estas medidas no suponen una reducción del nivel de exigencia, sino una adecuación de los medios y recursos para garantizar que todo el alumnado pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

Las adaptaciones adoptadas serán valoradas en cada sesión de evaluación. Tras cada evaluación trimestral, se facilitará al alumno un informe personalizado de progreso, que incluirá orientaciones para la mejora de su aprendizaje y la definición de su itinerario formativo y profesional.

GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO 1708

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL

SISTEMA PRODUCTIVO

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA

2024-2025

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Del módulo profesional

Curso académico	2025/2026
Titulación	Cocina y Gastronomía
Nombre del módulo profesional	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro	30 horas (1 hora semanales)
Modalidad en que se imparte	Presencial

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	Pedro Antonio Pallarés Martínez
Especialidad docente	Economía
Departamento	Economía
Correo electrónico	pedroantonio.pallares@murciaeduca.es

2. OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

El módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo contribuirá a la obtención de los siguientes objetivos generales:

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales siguientes:

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir sus obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) PONDERADOS EN EL MÓDULO

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y su ponderación en el módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo del CFGM de Cocina y Gastronomía son:

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de	10%

desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución	
RA2: Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos	20%
RA3: Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios	10%
RA4: Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular	20%
RA5: Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente	20%
RA6: Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición. Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa	20%
Total	100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A continuación se especifican los criterios de evaluación (CE) y sus respectivas ponderaciones para cada uno de los resultados de aprendizaje:

RA1: Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución

% CE	Criterios de evaluación
16,66% cada uno	a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible. b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales. c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030. d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la

	propia organización. e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo. f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad

RA2: Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos

% CE	Criterios de evaluación
20% cada uno	a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales. b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica. c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos. d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales. e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales

RA3: Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios

% CE	Criterios de evaluación
33,33% cada uno	a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza. b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS. c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

RA4: Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular

% CE	Criterios de evaluación
16,66% cada uno	a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual. b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular. c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción. d) Se han aplicado principios de ecodiseño. e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto. f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados

RA5: Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente

% CE	Criterios de evaluación
11,11% cada uno	a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual. b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular. c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción. d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales. e) Se han aplicado principios de ecodiseño. f) Se han aplicado estrategias sostenibles. g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto. h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados. i) Se ha aplicado la normativa ambiental

RA6: Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición. Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa

% CE	Criterios de evaluación
20% cada uno	a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa. b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales

	aspectos ASG identificados. d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados. e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	Horas	Trim.	CE	Peso (%)	RA asociados
UD1. La sostenibilidad y sus retos	4	1	a, b, c, d, e	20%	RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos
UD2. Las metas de la sostenibilidad: los ODS	4	1	a, b, c	10%	RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios
UD3. Empresas y medio ambiente: los aspectos ASG	3	1	a, b, c, d, e, f	10%	RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución
UD4. Diseño y producción sostenibles	6	2	a, b, c, d, e, f, g, h	20%	RA4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular
UD5. Midiendo la sostenibilidad	6	2	a, b, c, d, e, f, g, h,	20%	RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el

			i		impacto de las mismas en el medio ambiente
UD6. El plan de sostenibilidad y otros documentos	7	3	a, b, c, d, e	20%	RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición

7. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología será eminentemente activa y participativa, fomentando a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje la participación visible y procurando estimular una forma de estudio razonada y desarrollando las clases a través de planteamientos teóricos, cuestiones de actualidad, exposiciones de temas, etc.

El ritmo del proceso de enseñanza-aprendizaje estará sujeto a los diferentes factores del aula (conocimientos previos del alumnado y nivel de madurez). Los alumnos recibirán, en todo momento, el apoyo necesario por parte del profesor para una mejor consecución de los objetivos marcados.

En cualquier caso, en la metodología hay que:

- Tomar decisiones previas la qué y para qué enseñar.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar.
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva.
- Experimentar, inducir, deducir e investigar.
- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo.
- Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.

- Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno.
- Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias.
- El profesor debe analizar críticamente su propia intervención educativa y obrar en consecuencia.

Se podrá utilizar una metodología mixta: inductiva y deductiva.

- La metodología inductiva sirve para realizar un aprendizaje más natural y motivar la participación de los alumnos mediante el uso de:
 - Pequeños debates en los que se intentaran detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno como producto de su experiencia diaria y personal.
 - Elaboración de informes individuales de las actividades realizadas con el uso de tablas de datos, gráficos, dibujos de montajes y conclusiones en los que interesa más el aspecto cualitativo que el cuantitativo.
- La metodología deductiva y el uso de las estrategias expositivo-receptivas favorecen la actividad mental como complemento al proceso de aprendizaje inductivo. Para ello presentará cada idea, concepto o hecho con una experiencia, lo más sencilla posible:
 - El profesor debe guiar y graduar todo este proceso, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, datos contrapuestos, recoger información en el exterior del aula y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje.
 - En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumno la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

La intervención del profesorado debe ir encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento y de su quehacer como estudiante.

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

9.1 Principios generales

La evaluación será a la vez criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva. Esto implica:

La evaluación de los alumnos será **CRITERIAL**: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA). Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo. El departamento/profesor debe decidir la ponderación de estos RA y CE dependiendo de su mayor o menor importancia en la consecución de las competencias que estos RA llevan asociadas.

Llevar a cabo una evaluación **CONTINUA** que permita la evaluación **FORMATIVA**. El profesor debe realizar suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno. Después debe informar al alumno de qué parte no es capaz de realizar y qué debe hacer para lograrlo. Además, debe evaluar la práctica docente y los resultados obtenidos y, en su caso, re-programar para que sea posible la superación por parte del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación **SUMATIVA** tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial). El profesor debe diseñar cómo otorgar estas calificaciones atendiendo a las distintas situaciones (el alumno va aprobando todo, suspende y recupera, pierde la evaluación continua, no recupera, ...).

Realizar todo el proceso de evaluación de forma **OBJETIVA**. El profesor debe dar a conocer los criterios de evaluación, los instrumentos de evaluación, los instrumentos de calificación y los criterios de calificación con carácter previo, tanto para la evaluación final ordinaria como para la evaluación final extraordinaria.

Para superar el módulo deberán superarse **todos** los resultados de aprendizaje comprendidos en el mismo, ya que el artículo 18 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional* establece que:

“Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y, en su caso, proyecto ..., y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa.”

Para los ciclos formativos de grado medio y grado superior, el artículo 107 de este Real Decreto establece que:

“La evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.”

Por lo tanto, todos los RA del ciclo formativo deben ser alcanzados por los alumnos, ya que son la especificación de aquellas capacidades profesionales, personales y sociales que deben adquirir para poder obtener el título profesional.

- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ORDINARIA y EXTRAORDINARIA (esta última no debe confundirse con la convocatoria de gracia, que se otorga al agotar las 4 convocatorias reglamentarias).
- La evaluación durante todo el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la EVALUACIÓN CONTINUA, lo que conducirá a la calificación final del módulo en evaluación final ordinaria o, en su caso, en evaluación final extraordinaria.
- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. La pérdida del derecho a la evaluación continua para los alumnos que superen el 30% de las horas de clase no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE1) en las evaluaciones parciales afectadas.

Se tendrán en cuenta tanto las faltas injustificadas como las justificadas, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando la ausencia del alumno en las actividades formativas impide determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje. No obstante, aunque esto ocurriera, el alumno sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo (mientras no haya pérdida de la matrícula).

Para su evaluación, el alumno seguirá el procedimiento establecido en la Programación para alumnos a los que no se les puede aplicar la evaluación continua.

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria deberán presentarse a la siguiente evaluación final (la extraordinaria).
- Cuando un alumno no supere los RA de una evaluación, si se estima conveniente, se le podrá entregar un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación. Sin embargo, debería considerarse siempre conveniente.

9.2 Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

Para la evaluación, se han diseñado distintos procedimientos de evaluación que tendrán en cuenta tanto el desempeño del alumno en el aula, como su trabajo autónomo, su trabajo en grupo, y su rendimiento en las pruebas teóricas y/o prácticas que se lleven a cabo.

Los instrumentos de evaluación ponderados, que se van a utilizar en este módulo para valorar los CE contemplados en el apartado 5, para poder comprobar que el alumno o la alumna ha alcanzado los resultados de aprendizaje, se exponen en la siguiente tabla:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Pruebas teóricas: resolver prueba escrita de desarrollo, pregunta corta y/o tipo test.	60%
Actividades: actividades teóricas, prácticas, cuaderno de trabajo, informe de prácticas, etc.	40%

9.3 Proceso de evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria

- Evaluaciones trimestrales parciales:
 - Se realizarán dos evaluaciones.
 - Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será la suma ponderada de los criterios de evaluación de los RA trabajados en esa evaluación de acuerdo con las ponderaciones asignadas, según su importancia para la adquisición de las competencias del ciclo.
- Para superar una evaluación no todos los criterios de evaluación deben estar superados, pero sí todos los RA incluidos en esa evaluación que hayan sido desarrollados de forma completa. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será, como máximo, 4. El alumno deberá recuperar los RA no superados.
- Recuperaciones: Puesto que la evaluación es continua, el alumnado que no haya superado positivamente los RA, podrá realizar la recuperación tras la evaluación, del mismo modo, en la evaluación final lo harán aquellos alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua durante el curso.
- En el caso de la recuperación parcial tras no superar positivamente un RA, la recuperación deberá realizarse mediante un trabajo escrito sobre los contenidos asociados a dicho RA.

- En el caso de haber perdido la evaluación continua, el alumno/a deberá presentarse a una prueba escrita donde aparezcan la totalidad de contenidos para poder evaluar los diferentes criterios de evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje.
- Calificación final del módulo:
 - Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados. Si no es así, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación será como máximo 4, y no podrá considerarse que el módulo ha sido aprobado.
 - Para los alumnos con todas los RA aprobados/recuperados: Esta calificación será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UT.

9.4 Proceso de evaluación y calificación en la evaluación final extraordinaria.

Para la modalidad presencial, es necesario pruebas extraordinarias de evaluación dentro del periodo lectivo, por lo que se podría aplicar, si así se establece en la programación didáctica, la evaluación continua a las mismas, y así el alumno sólo debería recuperar aquellos resultados de aprendizaje todavía no adquiridos.

Por lo tanto, debe constar que:

- Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación final ordinaria, deberán presentarse a la evaluación final extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación. Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido orientaciones para la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.
- La prueba extraordinaria consistirá en una prueba escrita con un máximo de 40 preguntas, abarcando todos los contenidos que no hayan sido superados en los distintos RA, siendo el 100% de porcentaje de calificación dicha prueba.
- Los alumnos deberán realizar la totalidad de la prueba y superar todos los resultados de aprendizaje para superar el módulo.
- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA. Aunque se trate de evaluación extraordinaria, no se podrá limitar la calificación del alumno que será entre 1 y 10. Los alumnos con calificación inferior a 5 en alguno de los RA no superarán el módulo.
- A los alumnos que no superen el módulo se les orientará en la mejora de su aprendizaje y

su itinerario formativo.

- A los alumnos que no superen la fase de empresa en la evaluación ordinaria y hayan superado la fase de centro se les asignará la calificación de No Evaluado (NE) en la extraordinaria, junto con la calificación obtenida en la fase de centro. Esto permitirá al profesor del curso siguiente ajustar la calificación final de manera adecuada.

10. MEDIDAS PARA EL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

En este apartado nos remitimos a lo señalado en el Proyecto Educativo de Centro (PEC), referido al Plan de Atención a la Diversidad (PAD). En el mismo, se describen las actuaciones generales y específicas que se podrán adoptar.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Cada unidad didáctica participa del uso de variedad de materiales y didácticos. La presencia de distintos formatos (libro del alumno, recursos digitales, textos, dinámicas, etc.) en el proceso de enseñanza-aprendizaje contribuye a desarrollar las capacidades y las habilidades del alumnado, a enriquecer su experiencia de aprendizaje y comprensión, así como a mejorar su capacidad de observación y obtención de conclusiones.

Para asegurar los resultados de aprendizaje y poder aplicar los criterios de evaluación como establece la normativa vigente, es necesario contar con los siguientes materiales, recursos didácticos del alumno y del profesor:

- Aula ordinaria para el desarrollo de los saberes básicamente conceptuales.
- Aula Plumier – taller de informática en entrono de red con acceso a internet.
- Manual del módulo de la editorial McGraw Hill
- Pizarra convencional y electrónica.
- Proyector.
- Ordenador.
- Relaciones de ejercicios y supuestos prácticos elaborados por el docente.

- Material escolar (libreta, bolígrafo, lápiz,...)
- Plataforma educativa Aulavirtual.

12. PROCESO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDEN APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. El porcentaje de faltas de asistencia, justificadas e injustificadas, que impidan aplicar la evaluación continua se establece en el 30% del total de horas lectivas del módulo profesional, excepto en el caso de alumnos que reciban atención educativa en aulas hospitalarias o en su domicilio, a los que se les aplicarán adaptaciones curriculares que faciliten su aprendizaje y evaluación. Cuando un estudiante acumule ese porcentaje de faltas en un módulo, no se le podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como “No evaluado” (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, serán tenidos en cuenta.

Para la evaluación del estudiante al que no se le puede aplicar la evaluación continua:

- El estudiante deberá superar TODOS los resultados de aprendizaje del módulo.
- En las evaluaciones parciales en las que no se le haya podido aplicar la evaluación continua, su calificación será NE1 (no evaluado) y por tanto deberá recuperar los resultados de aprendizaje de esa/s evaluación/es mediante el procedimiento de recuperación final establecido en la programación*.

* Para la recuperación del módulo profesional se establece un procedimiento de evaluación final ordinaria de los contenidos y resultados de aprendizaje del curso. El profesorado titular, en colaboración con el Departamento planificará esta evaluación mediante pruebas objetivas u otros instrumentos. Esta evaluación atenderá a los diferentes bloques de contenidos y resultados de aprendizaje del módulo. La prueba será común para todos los estudiantes del mismo nivel y consistirá en:

- Prueba escrita.
- Entrega de trabajos.

Criterios de evaluación y calificación para la prueba final ordinaria: media aritmética de los resultados de aprendizaje incluidos en las pruebas.

Además, se pueden plantear varias situaciones:

- Alumnado con asistencia irregular o absentistas que superan ese 30% desde el comienzo de curso. Deberán realizar la prueba de evaluación final ordinaria en los términos y condiciones expresadas anteriormente.
- Alumnado con faltas debidamente justificadas, con incorporación tardía al centro, o que hayan rectificado de forma evidente su conducta absentista. Se elaborará un plan de recuperación para el necesario aprendizaje de contenidos y superación de resultados de aprendizaje no evaluados. El plan de recuperación incluirá las pruebas objetivas e instrumentos referidos a los contenidos y criterios que con motivo de las faltas de asistencia no se han podido evaluar.



IES Las Salinas del Mar Menor
Código de centro: 30012896
LA MANGA DEL MAR MENOR - CARTAGENA

Técnicas culinarias 2025-2026
Profesor: José Pedro Morcillo Lucas

Tabla de contenido

Programación Didáctica.....	3
1. 1. Identificación	3
2. 2. Objetivos Generales Relacionados con el módulo profesional.	5
3. 3. Competencias Profesionales y para la Empleabilidad a adquirir con el módulo profesional.	6
4. 4. Resultados de Aprendizaje (RA) Ponderados en el módulo profesional	7
5. 5. Criterios de Evaluación	7
6. 6. Contenidos y Temporalización.....	10
Unidad 1: Terminología culinaria.....	13
Unidad 2: Los servicios en cocina.	13
Unidad 4: Técnicas de cocción.....	14
Unidad 5: Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos.....	15
Unidad 6: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Los fondos.....	16
Unidad 7: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.....	16
Unidad 8: Elaboraciones elementales en cocina.	17
Unidad 9: Guarniciones y elementos de decoración.....	19
Unidad 10: Acabados y presentaciones.....	19
7. 7. Unidades de Trabajo	20
8. 8. Metodología Didáctica.....	34
9. 9. Procedimientos de Evaluación del Aprendizaje de los Alumnos	36
10. 10. Medidas para el Alumnado con Necesidad Específica de Apoyo Educativo	51
11. Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en caso, padres/madres.....	54
12. 12. Materiales y Recursos Didácticos	55
13. 13. Actividades Complementarias y Extraescolares que se Pretenden Realizar	56
14. 14. Proceso de Evaluación para Alumnos a los que no se Puede Aplicar la Evaluación Continua.....	56
15. 15. Procedimiento de Evaluación para Alumnos con el Módulo Profesional Pendiente	57
16. 16. Evaluación de la práctica docente	57

Programación Didáctica

1. Identificación

1.1 Del módulo profesional.

Curso académico	2025/2026
Titulación	Cocina y gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y turismo
Nombre del módulo profesional	Técnicas culinarias
Normativa del título	Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23 noviembre) por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía que fija las enseñanzas mínimas.
Normativa del currículo	Orden de 5 de noviembre de 2010 (BORM 16 noviembre) de la Consejería de Educación, Formación y Empleo por la que se establece el currículo de este ciclo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
Estimación de la carga lectiva de la fase de centro (incluir horas semanales)	Horas anuales: 285 h Horas semanales: 8 h Pérdida evaluación continua: 80 h
Créditos ECTS (solo grado superior)	
Régimen fase de empresa	60
Modalidad en que se imparte	Presencial

Clave/módulo profesional	Horas currículo	Horas semanales	
		Primer curso	Segundo curso
Preelaboración y conservación de alimentos			
Técnicas culinarias	285	8	
Procesos básicos de pastelería y repostería	210	6	
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	70	2	
Itinerario personal para la Empleabilidad I	90	3	
Inglés profesional (GM)	70	2	
Digitalización aplicada a los sectores productivos	30	1	
Ofertas gastronómicas	135		4
Productos culinarios	350		11
Postres en restauración	285		9
Itinerario personal para la Empleabilidad II	50		2
Proyecto intermodular	50		1
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1
Innovaciones en cocina sostenible	80		2
Total horas semanales por curso		30	30

1.2 Del profesorado

Nombre y apellidos	José Pedro Morcillo Lucas
Especialidad docente	Cocina y pastelería
Departamento	Hostelería y turismo
Correo electrónico	Josepedro.morcillo@murciaeduca.es

1.3 Del alumnado

El presente curso 2025/2026 supone la segunda promoción de este ciclo formativo en el centro I.E.S LAS SALINAS DEL MAR MENOR. El centro cuenta con taller de cocina, obrador y almacén. Las clases prácticas se desarrollan en el aula taller y las de teoría en el aula convencional. En el **primer curso** del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía hay un total de **7** alumnos/as matriculados, sus edades están comprendidas entre los **19 y 38** años. Los alumnos/as cursan este ciclo con diferentes objetivos, algunos para seguir formándose y acceder a un grado superior y otros con el fin de obtener un puesto de trabajo. La mayoría de los alumnos/as proceden de Enseñanza Obligatoria (ESO). El alumnado reside en La Manga del

Mar Menor y en los pueblos de alrededor.

1.4 Normativa.

Esta Programación Didáctica está referida al módulo profesional denominado **“Técnicas culinarias”** que se impartirá en el Ciclo Formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía (de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo).

Normativa específica de la formación profesional:

- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Resolución de 5 de julio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, que dicta instrucciones para la organización de los ciclos formativos de grado medio y superior en la Región de Murcia, en aplicación del Real Decreto 659/2023.

Normativa específica del título:

- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23 noviembre)** por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía que fija las enseñanzas mínimas y según
- **Orden de 5 de noviembre de 2010 (BORM 16 noviembre)** de la Consejería de Educación, Formación y Empleo por la que se establece el currículo de este ciclo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Normativa de relacionada con la educación inclusiva:

- **Decreto 359/2009 de 30 de octubre**, por el que se determina y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- **Orden de 4 de junio de 2010**, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el Plan de Atención a la Diversidad de los Centros Públicos y Centros Concertados de la Región de Murcia.

2. Objetivos Generales Relacionados con el módulo profesional.

Los Objetivos Generales son el conjunto de destrezas, habilidades, actitudes y conocimientos que se pretenden conseguir en el alumnado a través del desarrollo curricular de todos los módulos profesionales que forman el Ciclo Formativo, y que se requiere que los alumnos/as hayan desarrollado al finalizar éste. Los objetivos generales del ciclo formativo están establecidos en el Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), c), e), f), g), h), i), j) y k) del ciclo formativo:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- d) 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.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) 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.
- g) 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.
- h) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global.
- i) para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

Al finalizar el módulo, el alumno obtendrá los siguientes resultados de aprendizaje:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

3. Competencias Profesionales y para la Empleabilidad a adquirir con el módulo profesional.

Este módulo permite alcanzar las competencias a), e), f), g), h), i), j) y k) del título:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) 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.

- c) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- d) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- e) 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.
- f) 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.
- g) 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
- h) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Este módulo está asociado a la siguiente unidad de competencia:

- UCO261_2 Preparar elaboraciones básicas de múltiples elaboraciones y platos elementales.

4. Resultados de Aprendizaje (RA) Ponderados en el módulo profesional

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación (%)
RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	20%
RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20%
RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	20%
RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	10%
RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	10%
RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	20%
Total	100%

5. Criterios de Evaluación

RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	5%
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	15%
c) Se han identificado y relacionado las técnicas de	15%

cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	10%
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10%
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	15%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	15%
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	15%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	15%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	5%
b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	10%
c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	10%
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%
e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	15%

f) Se han mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	10%
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	20%
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	15%
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	15%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	15%
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15%

RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20%
b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	20%
c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	10%
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	15%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	15%
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	15%
e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	20%
f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	15%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

6. Contenidos y Temporalización

Se estima oportuno, ordenar los contenidos de forma, que los conceptos previos necesarios para el tratamiento de otros posteriores, queden suficientemente consolidados. Pero debido a las exigencias que requiere la práctica real de servicio de cocina, será obligado adelantar por necesidad, la explicación de contenidos fijados más adelante en unidades de trabajo de la programación didáctica, ya que estos serán necesarios para poder desarrollar las elaboraciones exigidas en los menús, para las prácticas reales del servicio de cocina en la escuela, dirigidas hacia clientes.

Para la secuenciación hay que tener en cuenta:

1º- Adecuar los contenidos al nivel y a los alumnos a los que se dirigen.

2º- Partir de los conocimientos previos adquiridos por los alumnos.

3º- Elegir un eje organizador – bloque de contenidos, que acoja las unidades de trabajo relacionadas y sus contenidos a desarrollar.

4º- Que la secuencia se relacione con los contenidos interdisciplinares (solapados – complementarios) de otros módulos.

5º- La organización de los contenidos, siguiendo una progresión, de los más sencillos a los más complejos.

6º- El orden de exposición de los contenidos, primero los conceptuales para dar paso a los procedimentales.

Los tiempos asignados para el desarrollo de los contenidos del Módulo “**Técnicas culinarias**”

suman un total de **265** horas, con una distribución de **8** sesiones semanales, en tres trimestres académicos, y con una duración de 55 minutos cada sesión.

CALENDARIO ESCOLAR EN LA REGIÓN DE MURCIA CURSO 2025 – 2026.

Inicio Curso – 15

Septiembre de

2025. Fin de Curso

– 18 Junio 2026.

Días y periodos festivos y/o no lectivos.

- 25 y 26 de septiembre.
- 8 de diciembre.
- Del 23 de diciembre al 7 de enero.
- 30 de enero.
- 16 de febrero.
- 19 de marzo.
- Del 27 de marzo al 6 de abril.
- 1 de mayo.
- 8 y 9 de Junio.

Distribución del curso lectivo en trimestres – sesiones de clase.

Evaluación		Nº	Nombre de unidad	Duración	RA y Criterios de evaluación asociados
C.T.	C.P.				
1º,2º,3º	1º,2º,3º	1	Terminología culinaria.	15 horas Dentro de los contenidos de todos los temas	R.A.1: a
1º	1º,2º,3º	2	Los servicios en cocina.	10	R.A.6: a-b-c-d-e-f- g. R.A.3: a-b-d.
1º	1º,2º,3º	3	Procesos de cocción de los alimentos.	12	R.A.1: a-d
1º	1º,2º,3º	4	Técnicas de cocción.	27	R.A.1: a-b-c-d-e-f- g- h
2º	1º,2º,3º	5	Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos.	12	R.A.2 : e-f
2º	1º,2º,3º	6	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Los fondos.	15	R.A.2:a-b-c-d-e-f
2º	1º,2º,3º	7	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.	27	R.A.2: a-b-c-d-e-f.
2º,3º	1º,2º,3º	8	Elaboraciones elementales en cocina.	88	R.A.3: c-d-e-f-g-h-i.
3º	1º,2º,3º	9	Guarniciones y elementos de decoración	10	R.A.4: a-b-c-d-e-f.
3º	1º,2º,3º	10	Acabados y presentaciones	10	R.A.5: a-b-c-d-e
	Total :	10		225	

	FECHA	Nº Semanas	Nº Sesiones
Primer Trimestre*	15/09/25 - 4/12/25	12	96
Segundo Trimestre	5/12/25 - 4/03/26	10	80
Tercer Trimestre	5/03/26 - 4/05/26	6	49
TOTAL EN FASE DE CENTRO			225

* Para calcular la duración de la fase de centro, se debe utilizar la fórmula: Número de horas semanales (8 HORAS) x Número de semanas en la fase de centro

CARGA LECTIVA DE LA FASE DE CENTRO					
Curso	Modelo	Fecha	Semanas Fase empresa	Horas semanales	Horas Totales
1º	Estándar	5/05/2026 – 4/06/2026	4	15	60

Unidad 1: Terminología culinaria.

Contenidos:

1. Términos culinarios

Actividades:

- Diferenciación el vocabulario de cocina.
- Utilización correcta de la nomenclatura culinaria.
- Reconocimiento de la terminología aplicada a la práctica.

Unidad 2: Los servicios en cocina.

Contenidos:

2.1. La organización del servicio en cocina.

2.1.1. La fase de preparación.

2.1.2. La fase del servicio.

2.1.3. La fase de finalización.

2.2. Modelos de organización culinaria.

2.2.1. Servicio en cocina convencional.

2.2.2. Servicio en cocina de producción Centralizada.

2.2.3. Servicio de cocina en establecimientos de comida rápida.

2.3. Documentación relacionada con el servicio en cocina.

2.3.1. La elaboración de los platos: la receta.

2.3.2. El cálculo de costes: escandallo.

2.3.3. La programación de la jornada: el listado de producción.

2.3.4. El aprovisionamiento: relevé y vales.

2.3.5. El control de la demanda: el libro de reservas.

2.4. Gestión de quejas y reclamaciones.

2.4.1. La expresión de la insatisfacción.

2.4.2. El protocolo de quejas y

reclamaciones.

Actividades:

- Descripción teórica de los contenidos conceptuales para poder desarrollarlos de forma práctica, durante los servicios de comedor a lo largo del curso escolar.
- Práctica de los servicios reales de cocina.

Unidad 3: Procesos de cocción de los alimentos.

Contenidos:

- 3.1. La cocción de los alimentos.
- 3.2. La transmisión del calor a los alimentos.
 - 3.2.1. Formas de transmisión del calor.
 - 3.2.2. Medios de cocción.
- 3.3. Modificaciones de los alimentos con la cocción.
 - 3.3.1. Modificaciones organolépticas.
 - 3.3.2. Modificaciones fisicoquímicas.
 - 3.3.3. Modificaciones en la composición nutricional.
- 3.4. Tipos de cocción.
 - 3.4.1. Cocción por concentración.
 - 3.4.2. Cocción por expansión.
 - 3.4.3. Cocción mixta.
 - 3.4.4. Cocción a bajas temperaturas.
- 3.5. Los equipos de cocción.
 - 3.5.1. Los fogones y encimeras de cocina.
 - 3.5.2. Los hornos.
 - 3.5.3. Otros generadores de calor.

Actividades:

- Aplicación del concepto y objetivos de las técnicas culinarias.
- Descripción de los términos culinarios relacionados.
- Descripción y distinción de los diferentes medios para transferir calor y de las modificaciones producidas en los alimentos por la acción del calor.
- Diferenciación y elección del método de cocción más apropiado, según el tipo de elaboración y los resultados esperados.
- Aplicación de las técnicas culinarias en los distintos equipos de equipos.

Unidad 4: Técnicas de cocción.

Contenidos:

- 4.1. Clasificación de las técnicas de cocción.
- 4.2. Cocción en medio seco o aéreo.
 - 4.2.1. Asado al horno.
 - 4.2.2. Asado a la plancha.
 - 4.2.3. Asado a la brasa o a la parrilla.
 - 4.2.4. Gratinado y glaseado.
 - 4.2.5. Ahumado.
- 4.3. Cocción en medio húmedo.
 - 4.3.1. Cocción al vapor.
 - 4.3.1. Cocinado al baño María.
 - 4.3.2. Cocción al vacío.

4.4. Cocción en medio líquido.

- 4.4.1. Hervidos.
- 4.4.2. Escalfados (pochés).
- 4.4.3. Cocción a presión.

4.5. Cocción en medio graso.

- 4.5.1. Salteados.
- 4.5.2. Gran fritura.
- 4.5.3. Confitado en grasa (pochado en grasa).

4.6. Cocción en combinación de medios.

- 4.6.1. Sofritos.
- 4.6.2. Estofados.
- 4.6.3. Sudados y rehogados.
- 4.6.4. Braseado.
- 4.6.5. Escalfado (poché) al

horno.

Actividades:

- Aplicación del concepto y objetivos de las técnicas culinarias.
- Descripción de los términos culinarios relacionados.
- Descripción y distinción de los diferentes medios para transferir calor y de las modificaciones producidas en los alimentos por la acción del calor.
- Diferenciación y elección del método de cocción más apropiado, según el tipo de elaboración y los resultados esperados.
- Aplicación correcta de las técnicas por Concentración: Asado, emparrillado, salteado..., Expansión: gratinado..., y Mixta: Estofado... dependiendo del género a utilizar.

Unidad 5: Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos.

Contenidos:

5.1. Conservación y regeneración de productos.

5.2. Técnicas de conservación.

- 5.2.1. La aplicación de frío.
- 5.2.2. La aplicación de calor.

5.2.3. El envasado al vacío.

- 5.3. Técnicas de regeneración.
- 5.3.1. Regeneración de productos y elaboraciones refrigeradas.
- 5.3.2. Regeneración de productos y elaboraciones congeladas.
- 5.3.3. Otras técnicas de regeneración.

Actividades:

- Realización de marinadas crudas en carnes y pescados y su posterior cocinado.
- Realización de marinadas y salmueras en pescados.
- Secado en horno de hierbas y hortalizas ó en medio natural.
- Utilización de refrigeración, congelación o ultra congelación para conservación de elaboraciones previamente envasadas al vacío.
- Utilización de máquina de envasado al vacío para conservar elaboraciones y la posibilidad del uso de aditivos en el envasado al vacío para alargar la vida de los productos.
- Utilización de métodos de pasteurización.

- Utilización del horno en procesos de regeneración.

Unidad 6: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Los fondos.

Contenidos:

- 6.1. Los fondos básicos de cocina.
 - 6.1.1. Tipos de fondos.
 - 6.1.2. Normas básicas en la elaboración de fondos.
 - 6.1.3. La conservación de los fondos.
- 6.2. Elaboración de fondos claros.
 - 6.2.1. Pautas para la elaboración de fondos claros.
 - 6.2.2. Recetario de fondos claros.
- 6.3. Consomé.
 - 6.3.1. Proceso de elaboración de consomés.
 - 6.3.2. Recetario de consomés.
- 6.4. Fondos oscuros.
 - 6.4.1. Pautas para la elaboración de fondos oscuros.
 - 6.4.2. Recetario de fondos oscuros.
- 6.5. Los fondos de pescado o fumets.
 - 6.5.1. Pautas para la elaboración de fumets.
 - 6.5.2. Recetario de fumets.
- 6.6. Fondos de verduras
- 6.7. Caldos para elaboraciones específicas
 - 6.7.1. Elaboración de caldos para pies de cerdo
 - 6.7.2. La maceración o marinada
 - 6.7.3. Aguas aromáticas.

Actividades:

- Descripción del proceso de elaboración y relacionar las distintas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus funciones.
- Conocimiento y aplicación de las técnicas idóneas para la obtención de todas las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Cálculo de los ingredientes, cantidades y número de pax para elaborar las distintas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Clasificación y diferenciación de los distintos tipos de fondos.

Unidad 7: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.

Contenidos:

- 7.1. Elaboraciones básicas ligadas.
 - 7.1.1. Procesos de ligazón.
 - 7.1.2. Ingredientes o ligazones.
- 7.1. Las salsas.
 - 7.1.1. Clasificación de las salsas.
 - 7.1.2. Conservación y regeneración de las salsas
- 7.2. Salsas básicas y salsas derivadas
 - 7.2.1. La salsa española y sus derivadas
 - 7.2.2. El jugo de asado

- 7.2.3. La bechamel
- 7.2.4. La salsa velouté
- 7.2.5. La salsa de tomate
- 7.2.6. La mayonesa
- 7.2.7. La salsa vinagreta
- 7.3. Otras salsas con denominación propia
 - 7.3.1. La salsa holandesa
 - 7.3.2. La salsa bearnesa
 - 7.3.3. La salsa pil-pil
 - 7.3.4. El alioli
 - 7.3.5. La salsa americana
 - 7.3.6. El pisto
 - 7.3.7. Algunas salsas propias de cocinas regionales
- 7.4. Las farsas
 - 7.4.1. Farsas simples
 - 7.4.2. Farsas mixtas
- 7.5. Las mantequillas compuestas
 - 7.5.1. Técnicas aplicadas a la mantequilla
 - 7.5.2. Recetas de mantequillas compuestas
- 7.6. Los aceites aromáticos
 - 7.6.1. En frío o a temperatura ambiente
 - 7.6.2. A baja temperatura o confitado
 - 7.6.3. Trit

urado Actividades:

- Procedimientos para la elaboración de salsas, farsas, mantequillas y aceites infusionados. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Cálculo de los ingredientes, cantidades y número de pax para elaborar las distintas salsas básicas de múltiples aplicaciones.
- Conocimiento y aplicación de las diferentes salsas y aplicaciones más idóneas para la obtención de platos.
- Conocimiento y aplicación de las diferentes farsas, mantequillas y aceite en la elaboración de platos.

Unidad 8: Elaboraciones elementales en cocina.

Contenidos:

- 8.1. Técnicas culinarias aplicadas a diferentes alimentos.
- 8.2. Técnicas culinarias con hortalizas y setas.
 - 8.2.1. Cocción en medio seco.
 - 8.2.2. Cocción en medio húmedo y líquido.
 - 8.2.3. Cocción en medio graso.
 - 8.2.4. Cocción en combinación de medios.
 - 8.2.5. Elaboración de cremas y purés.
- 8.3. Elaboraciones básicas con legumbres, arroz y pasta.
 - 8.3.1. Elaboraciones básicas con legumbres.

- 8.3.2. Elaboraciones básicas con arroz.
- 8.3.3. Elaboraciones con pasta.
- 8.4. Elaboraciones con huevos.
 - 8.4.1. Huevos cocidos con cáscara.
 - 8.4.2. Huevos cocidos sin batir.
 - 8.4.3. Huevos cocidos sin cáscara y con batido.
- 8.5. Elaboraciones básicas con pescados.
 - 8.5.1. Cocción en medio seco.
 - 8.5.2. Cocción en medio húmedo y líquido.
 - 8.5.3. Cocción en medio graso.
 - 8.5.4. Cocción en combinación de medios.
 - 8.5.5. Pescados crudos.
- 8.6. Elaboraciones básicas con marisco.
 - 8.6.1. Cocción en medio seco.
 - 8.6.2. Cocción en medio húmedo y líquido.
 - 8.6.3. Cocción en medio graso.
 - 8.6.4. Cocción en combinación de medios.
 - 8.6.5. Mariscos crudos.
- 8.7. Técnicas culinarias aplicadas a carne.
 - 8.7.1. Cocción en medio seco.
 - 8.7.2. Cocción en medio líquido.
 - 8.7.3. Cocción en medio húmedo.
 - 8.7.4. Cocción en medio graso.
 - 8.7.5. Cocción en combinación de medios.
 - 8.7.6. Elaboraciones con carne

cruda

Actividades:

- Descripción teórica y reconocimiento visual de las características de los aperitivos, pinchos, tapas, entremeses y ensaladas.
- Descripción teórica de los ingredientes y posterior realización en el taller de algunos aperitivos, pinchos, tapas, entremeses y ensaladas más representativos.
- Descripción teórica y reconocimiento visual de las características y grado de frescor de los huevos y ovo productos.
- Descripción teórica y aplicación de las normas higiénico-sanitarias para el uso de los huevos frescos.
- Comprensión y aplicación de los distintos métodos de cocinado de los huevos y sus aplicaciones auxiliares.
- Descripción teórica de las características, clasificación culinaria de arroces y pasta con desarrollo de ejemplos.
- Aplicación de las técnicas culinarias idóneas para la obtención de las distintas elaboraciones con arroz y pasta.
- Descripción teórica y reconocimiento visual de las técnicas de las diferentes hortalizas.
- Aplicación de las técnicas más apropiadas a las distintas hortalizas.
- Utilización correcta de utensilios y aplicación de técnicas idóneas en base a sus características, cualidades organolépticas, tipo de corte, tamaño, grosor, resultados esperados.

- Elaboración de los ejemplos propuestos de guarniciones y platos principales.
- Aplicación de las distintas técnicas culinarias de pescados o mariscos.
- Aplicación de las diferentes técnicas culinarias teniendo en cuenta diversos factores y los distintos tipos de clientes o intolerancias.
- Descripción teórica y realización de algunas de las elaboraciones culinarias más representativas a partir de algunos pescados y mariscos.
- Aplicación de las distintas técnicas culinarias de la carne de vacuno, ovino, porcino, aves y caza.
- Aplicación de las diferentes técnicas culinarias teniendo en cuenta diversos factores.
- Descripción teórica y realización de algunas de las elaboraciones culinarias más representativas a partir de algunas piezas del vacuno, ovino, porcino, aves y caza.

Unidad 9: Guarniciones y elementos de decoración.

Contenidos:

- 9.1. Las guarniciones en la cocina actual.
 - 9.1.1. Tendencias actuales en las guarniciones.
 - 9.1.2. Tipos de guarniciones.
- 9.2. Guarniciones basadas en un ingrediente principal.
 - 9.2.1. Guarniciones de patatas.
 - 9.2.2. Guarniciones de arroz.
 - 9.2.3. Guarniciones de hortalizas y setas.
 - 9.2.4. Guarniciones de pasta y harinas.
 - 9.2.5. Guarniciones de legumbres.
 - 9.2.6. Ingredientes para la condimentación.
- 9.3. Guarniciones clásicas con nombre propio.
- 9.4. Nuevos ingredientes, nuevas técnicas.
 - 9.4.1. La incorporación de nuevos ingredientes
 - 9.4.2. La aplicación de nuevas técnicas

Actividades:

- Descripción y aplicación de las diferentes técnicas aplicadas a las guarniciones simples y compuestas atendiendo a las preferencias del cliente y cumpliendo la normativa de alérgenos.
- Descripción teórica y realización de algunas de las guarniciones más representativas a partir de las técnicas idóneas.
- Descripción de los ingredientes y proceso de elaboración de las distintas fichas técnicas de guarniciones y guarniciones con nombre propio.

Unidad 10: Acabados y presentaciones.

Contenidos:

- 10.1. La presentación del plato.
 - 10.1.1. La experiencia multisensorial.
 - 10.1.2. Sensaciones organolépticas.
- 10.2. Modelos de presentación.
 - 10.2.1. Presentación tradicional o clásica.
 - 10.2.2. Presentación basada en la disposición de los elementos.
 - 10.2.3. Tendencias actuales.
- 10.3. Procesos de presentación.

10.3.1. El diseño de la presentación. El boceto.

10.3.2. El

emplatado. Actividades:

- Aplicación de las diferentes presentaciones y decoraciones de elaboraciones culinarias.
- Elección de la decoración y presentación más idónea.
- Elaboración de distintas decoraciones y presentaciones según las características del elemento principal de constitución y del plato al que acompaña
- Aplicación de las nuevas tecnologías en la presentación de platos.

7. Unidades de Trabajo

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 1. Terminología culinaria.	
Período de implementación: Desde la semana n.º1 a la semana n.º2 N.º de sesiones: 10	Trimestre: 1º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
R.A.1: a	12,5%
Contenidos	
1. Términos culinarios.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se hará una visita al aula taller para ver la aplicación de los contenidos teóricos. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se visualizarán videos donde poder ver mediante el uso de las TICS algunos términos culinarios y su aplicación.	
Actividades de enseñanza - aprendizaje	

- Diferenciación del vocabulario de cocina.
- Utilización correcta de la nomenclatura culinaria.
- Reconocimiento de la terminología aplicada a la práctica.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
a)	20%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
a)	48%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
a)	20%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
a)	12%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 2. Los servicios en cocina.

Período de implementación: Desde la semana n.º2 a la semana n.º3 N.º de sesiones: 14	Trimestre: 1º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
R.A.6: a-b-c-d-e-f- g.	100%
R.A.3: a-b-d.	33,3%
Contenidos	
2.1. La organización del servicio en cocina. 2.1.1. La fase de preparación. 2.1.2. La fase del servicio. 2.1.3. La fase de finalización. 2.2. Modelos de organización culinaria. 2.2.1. Servicio en cocina convencional. 2.2.2. Servicio en cocina de producción Centralizada. 2.2.3. Servicio de cocina en establecimientos de comida rápida. 2.3. Documentación relacionada con el servicio en cocina. 2.3.1. La elaboración de los platos: la receta. 2.3.2. El cálculo de costes: escandallo. 2.3.3. La programación de la jornada: el listado de producción.	

2.3.4. El aprovisionamiento: relevé y vales. 2.3.5. El control de la demanda: el libro de reservas. 2.4. Gestión de quejas y reclamaciones. 2.4.1. La expresión de la insatisfacción. 2.4.2. El protocolo de quejas y reclamaciones.				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se hará una visita al aula taller para ver la aplicación de los contenidos teóricos. ➤ Se realizarán ejercicios en clase o aula virtual.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Descripción teórica de los contenidos conceptuales para poder desarrollarlos de forma práctica, a lo largo del curso escolar. ➤ Práctica de los servicios reales de cocina.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
RA3 a-b RA6 a-d	10%	Trabajos o actividades	1	Actividades en aula virtual o libreta
R.A.3: a-b-d. R.A.6: a-b-c-d-e-f-g.	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
RA3 a,b RA6 a,d	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.3: a-b-d. R.A.6: a-b-c-d-e-f-g.	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 3. Procesos de cocción de los alimentos.	
Período de implementación: Desde la semana n.º4 a la semana n.º5 N.º de sesiones: 15	Trimestre: 1º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)

R.A.1: a-d		29%		
Contenidos				
3.1. La cocción de los alimentos. 3.2. La transmisión del calor a los alimentos. 3.2.1. Formas de transmisión del calor. 3.2.2. Medios de cocción. 3.3. Modificaciones de los alimentos con la cocción. 3.3.1. Modificaciones organolépticas. 3.3.2. Modificaciones fisicoquímicas. 3.3.3. Modificaciones en la composición nutricional. 3.4. Tipos de cocción. 3.4.1. Cocción por concentración. 3.4.2. Cocción por expansión. 3.4.3. Cocción mixta. 3.4.4. Cocción a bajas temperaturas. 3.5. Los equipos de cocción. 3.5.1. Los fogones y encimeras de cocina. 3.5.2. Los hornos. 3.5.3. Otros generadores de calor				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre técnicas de cocción diversas. ➤ Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Aplicación del concepto y objetivos de las técnicas culinarias. ➤ Descripción de los términos culinarios relacionados. ➤ Descripción y distinción de los diferentes medios para transferir calor y de las modificaciones producidas en los alimentos por la acción del calor. ➤ Diferenciación y elección del método de cocción más apropiado, según el tipo de elaboración y los resultados esperados. ➤ Aplicación de las técnicas culinarias en los distintos equipos de equipos.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
R.A.1: a-d	10%	Trabajos o actividades	1	Aula virtual y libreta
R.A.1: a-d	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller

R.A.1: a-d	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.1: a-d	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 4. Técnicas de cocción.	
Período de implementación: Desde la semana n.º5 a la semana n.º10 N.º de sesiones: 42	Trimestre: 1º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
R.A.1: a-b-c-d-e-f- g-h	100%
Contenidos	
4.1. Clasificación de las técnicas de cocción. 4.2. Cocción en medio seco o aéreo. 4.2.1. Asado al horno. 4.2.2. Asado a la plancha. 4.2.3. Asado a la brasa o a la parrilla. 4.2.4. Gratinado y glaseado. 4.2.5. Ahumado. 4.3. Cocción en medio húmedo. 4.3.1. Cocción al vapor. 4.3.2. Cocinado al baño María. 4.3.3. Cocción al vacío. 4.4. Cocción en medio líquido. 4.4.1. Hervidos. 4.4.2. Escalfados (pochés). 4.4.3. Cocción a presión. 4.5. Cocción en medio graso. 4.5.1. Salteados. 4.5.2. Gran fritura. 4.5.3. Confitado en grasa (pochado en grasa). 4.6. Cocción en combinación de medios. 4.6.1. Sofritos. 4.6.2. Estofados. 4.6.3. Sudados y rehogados. 4.6.4. Braseado. 4.6.5. Escalfado (poché) al horno.	
Estrategia de enseñanza	
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.	

- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre técnicas de cocción diversas.
- Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Aplicación del concepto y objetivos de las técnicas culinarias.
- Descripción de los términos culinarios relacionados.
- Descripción y distinción de los diferentes medios para transferir calor y de las modificaciones producidas en los alimentos por la acción del calor.
- Diferenciación y elección del método de cocción más apropiado, según el tipo de elaboración y los resultados esperados.
- Aplicación correcta de las técnicas por Concentración: Asado, emparrillado, salteado..., Expansión: gratinado..., y Mixta: Estofado... dependiendo del género a utilizar.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
R.A.1: a-b-c-d	10%	Trabajos o actividades	1	Aula virtual o libreta
R.A.1: a-b-c-d-e-f-g-h	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
R.A.1: a-b-c-d	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.1: a-b-c-d-e-f-g-h	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 5. Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos.

Período de implementación: Desde la semana n.º11 a la semana n.º12 N.º de sesiones: 16	Trimestre: 2º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
R.A.2: e-f	33%
Contenidos	
5.1 Conservación y regeneración de productos. 5.2 Técnicas de conservación. 5.2.1. La aplicación de frío.	

- 5.2.2. La aplicación de calor.
- 5.2.3. El envasado al vacío.
- 5.3 Técnicas de regeneración.
 - 5.3.1. Regeneración de productos y elaboraciones refrigeradas.
 - 5.3.2. Regeneración de productos y elaboraciones congeladas.
 - 5.3.3. Otras técnicas de regeneración.

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre técnicas de conservación y regeneración, así como diversa maquinaria.
- Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Realización de marinadas crudas en carnes y pescados y su posterior cocinado.
- Realización de marinadas y salmueras en pescados.
- Secado en horno de hierbas y hortalizas ó en medio natural.
- Utilización de refrigeración, congelación o ultra congelación para conservación de elaboraciones previamente envasadas al vacío.
- Utilización de máquina de envasado al vacío para conservar elaboraciones y la posibilidad del uso de aditivos en el envasado al vacío para alargar la vida de los productos.
- Utilización de métodos de pasteurización.
- Utilización del horno en procesos de regeneración.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
R.A.2: e-f	10%	Trabajos o actividades	1	Aula virtual o libreta de clase
R.A.2: e-f	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
R.A.2: e-f	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.2: e-f	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 6. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Los fondos.

Período de implementación: Desde la semana n.º13 a la semana n.º16 N.º de sesiones: 31	Trimestre: 2º

Resultado/s de Aprendizaje/s		Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)		
R.A.2:a-b-c-d-e-f		100%		
Contenidos				
6.1. Los fondos básicos de cocina. 6.1.1. Tipos de fondos. 6.1.2. Normas básicas en la elaboración de fondos. 6.1.3. La conservación de los fondos. 6.2. Elaboración de fondos claros. 6.2.1. Pautas para la elaboración de fondos claros. 6.2.2. Recetario de fondos claros. 6.3. Consomé. 6.3.1. Proceso de elaboración de consomés. 6.3.2. Recetario de consomés. 6.4. Fondos oscuros. 6.4.1. Pautas para la elaboración de fondos oscuros. 6.4.2. Recetario de fondos oscuros. 6.5. Los fondos de pescado o fumets. 6.5.1. Pautas para la elaboración de fumets. 6.5.2. Recetario de fumets. 6.6. Fondos de verduras 6.7. Caldos para elaboraciones específicas 6.7.1. Elaboración de caldos para pies de cerdo 6.7.2. La maceración o marinada 6.7.3. Aguas aromáticas.				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. ➤ Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Descripción del proceso de elaboración y relacionar las distintas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus funciones. ➤ Conocimiento y aplicación de las técnicas idóneas para la obtención de todas las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. ➤ Cálculo de los ingredientes, cantidades y número de pax para elaborar las distintas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. ➤ Clasificación y diferenciación de los distintos tipos de fondos.				
Agrupación de Criterios	% de calificación	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/	Instrumentos de evaluación (IE)

de Evaluación (ACE)	en la UT		es	
R.A.2: a-b	10%	Trabajos o actividades	1	Aula virtual o libreta
R.A.2:a-b-c-d-e-f	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
R.A.2: a-b-e	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.2:a-b-c-d-e-f	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 7. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.	
Período de implementación: Desde la semana n.º17 a la semana n.º20 N.º de sesiones: 30	Trimestre: 2º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
R.A.2:a-b-c-d-e-f	100%
Contenidos	
7.1. Elaboraciones básicas ligadas. 7.1.1. Procesos de ligazón. 7.1.2. Ingredientes o ligazones. 7.2. Las salsas. 7.2.1. Clasificación de las salsas. 7.2.2. Conservación y regeneración de las salsas 7.3. Salsas básicas y salsas derivadas 7.3.1. La salsa española y sus derivadas 7.3.2. El jugo de asado 7.3.3. La bechamel 7.3.4. La salsa velouté 7.3.5. La salsa de tomate 7.3.6. La mayonesa 7.3.7. La salsa vinagreta 7.4. Otras salsas con denominación propia 7.4.1. La salsa holandesa 7.4.2. La salsa bearnesa 7.4.3. La salsa pil-pil 7.4.4. El alioli 7.4.5. La salsa americana	

- 7.4.6. El pisto
- 7.4.7. Algunas salsas propias de cocinas regionales
- 7.5. Las farsas
 - 7.5.1. Farsas simples
 - 7.5.2. Farsas mixtas
- 7.6. Las mantequillas compuestas
 - 7.6.1. Técnicas aplicadas a la mantequilla
 - 7.6.2. Recetas de mantequillas compuestas
- 7.7. Los aceites aromáticos
 - 7.7.1. En frío o a temperatura ambiente
 - 7.7.2. A baja temperatura o confitado
 - 7.7.3. Triturado

Estrategia de enseñanza

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Procedimientos para la elaboración de salsas, farsas, mantequillas y aceites inficionados. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Cálculo de los ingredientes, cantidades y número de pax para elaborar las distintas salsas básicas de múltiples aplicaciones.
- Conocimiento y aplicación de las diferentes salsas y aplicaciones más idóneas para la obtención de platos.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
R.A.2: a-b	10%	Trabajos o actividades	1	Aula virtual o libreta
R.A.2:a-b-c-d-e-f	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
R.A.2: a-b-e	25%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.2:a-b-c-d-e-f	25%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica
R.A.2: a-b	10%	Trabajo exposición	5	Rúbrica para el trabajo de exposición

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 8. Elaboraciones elementales en cocina.

Período de implementación: Desde la semana n.º20 a la semana n.º28 N.º de sesiones: 60	Trimestre: 3º
Resultado/s de Aprendizaje/s	Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)
R.A.3: c-d-e-f-g-h-i.	77%
Contenidos	
8.1. Técnicas culinarias aplicadas a diferentes alimentos. 8.2. Técnicas culinarias con hortalizas y setas. 8.2.1. Cocción en medio seco. 8.2.2. Cocción en medio húmedo y líquido. 8.2.3. Cocción en medio graso. 8.2.4. Cocción en combinación de medios. 8.2.5. Elaboración de cremas y purés. 8.3. Elaboraciones básicas con legumbres, arroz y pasta. 8.3.1. Elaboraciones básicas con legumbres. 8.3.2. Elaboraciones básicas con arroz. 8.3.3. Elaboraciones con pasta. 8.4. Elaboraciones con huevos. 8.4.1. Huevos cocidos con cáscara. 8.4.2. Huevos cocidos sin batir. 8.4.3. Huevos cocidos sin cáscara y con batido. 8.5. Elaboraciones básicas con pescados. 8.5.1. Cocción en medio seco. 8.5.2. Cocción en medio húmedo y líquido. 8.5.3. Cocción en medio graso. 8.5.4. Cocción en combinación de medios. 8.5.5. Pescados crudos. 8.6. Elaboraciones básicas con marisco. 8.6.1. Cocción en medio seco. 8.6.2. Cocción en medio húmedo y líquido. 8.6.3. Cocción en medio graso. 8.6.4. Cocción en combinación de medios. 8.6.5. Mariscos crudos. 8.7. Técnicas culinarias aplicadas a carne. 8.7.1. Cocción en medio seco. 8.7.2. Cocción en medio líquido. 8.7.3. Cocción en medio húmedo. 8.7.4. Cocción en medio graso. 8.7.5. Cocción en combinación de medios. 8.7.6. Elaboraciones con carne cruda.	
Estrategia de enseñanza	

- Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector.
- Se realizarán ejercicios en clase.
- Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre cocciones de diferentes materias primas como: verduras, arroces y pastas, huevos, legumbres...
- Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.

Actividades de enseñanza - aprendizaje

- Descripción teórica y reconocimiento visual de las características de los aperitivos, pinchos, tapas, entremeses y ensaladas.
- Descripción teórica de los ingredientes y posterior realización en el taller de algunos aperitivos, pinchos, tapas, entremeses y ensaladas más representativos.
- Descripción teórica y reconocimiento visual de las características y grado de frescor de los huevos y ovo productos.
- Descripción teórica y aplicación de las normas higiénico-sanitarias para el uso de los huevos frescos.
- Comprensión y aplicación los distintos métodos de cocinado de los huevos y sus aplicaciones auxiliares.
- Descripción teórica de las características, clasificación culinaria de arroces y pasta con desarrollo de ejemplos.
- Aplicación de las técnicas culinarias idóneas para la obtención de las distintas elaboraciones con arroz y pasta.
- Descripción teórica y reconocimiento visual de las técnicas de las diferentes hortalizas.
- Aplicación de las técnicas más apropiadas a las distintas hortalizas.
- Utilización correcta de utensilios y aplicación de técnicas idóneas en base a sus características, cualidades organolépticas, tipo de corte, tamaño, grosor, resultados esperados.
- Elaboración de los ejemplos propuestos de guarniciones y platos principales.
- Aplicación de las distintas técnicas culinarias de pescados o marisco.
- Aplicación de las diferentes técnicas culinarias teniendo en cuenta diversos factores y los distintos tipos de clientes o intolerancias.
- Descripción teórica y realización de algunas de las elaboraciones culinarias más representativas a partir de algunos pescados y mariscos.
- Aplicación de las distintas técnicas culinarias de la carne de vacuno, ovino, porcino, aves y caza.
- Aplicación de las diferentes técnicas culinarias teniendo en cuenta diversos factores.
- Descripción teórica y realización de algunas de las elaboraciones culinarias más representativas a partir de algunas piezas del vacuno, ovino, porcino, aves y caza.

Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
R.A.3:c-g-h	10%	Trabajos o actividades	1	Aula virtual o cuaderno de clase
R.A.3: c-d-e-f-g-h-i.	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
R.A.3:c-g-h	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.3: c-d-e-f-g-h-i.	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 9. Guarniciones y elementos de decoración.				
Período de implementación: Desde la semana n.º28 a la semana n.º31 N.º de sesiones: 27			Trimestre: 3º	
Resultado/s de Aprendizaje/s			Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)	
R.A.4: a-b-c-d-e-f.			100%	
Contenidos				
9.1. Las guarniciones en la cocina actual. 9.1.1. Tendencias actuales en las guarniciones. 9.1.2. Tipos de guarniciones. 9.2. Guarniciones basadas en un ingrediente principal. 9.2.1. Guarniciones de patatas. 9.2.2. Guarniciones de arroz. 9.2.3. Guarniciones de hortalizas y setas.9.2.4. Guarniciones de pasta y harinas.9.2.5. Guarniciones de legumbres.9.2.6. Ingredientes para la condimentación. 9.3. Guarniciones clásicas con nombre propio. 9.4. Nuevos ingredientes, nuevas técnicas. 9.4.1. La incorporación de nuevos ingredientes 9.4.2. La aplicación de nuevas técnicas				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre la elaboración de diferentes guarniciones. ➤ Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Descripción y aplicación de las diferentes técnicas aplicadas a las guarniciones simples y compuestas atendiendo a las preferencias del cliente y cumpliendo la normativa de alérgenos. ➤ Descripción teórica y realización de algunas de las guarniciones más representativas a partir de las técnicas idóneas. ➤ Descripción de los ingredientes y proceso de elaboración de las distintas fichas técnicas de guarniciones y guarniciones con nombre propio.				
Agrupación de Criterios de Evaluación (ACE)	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)
R.A.4: a-b	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo

R.A.4: a-b-c-d-e-f.	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
R.A.4: a-b	30%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.4: a-b-c-d-e-f.	30%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica

N.º y Título de la Unidad de Trabajo: 10. Acabados y presentaciones.				
Período de implementación: Desde la semana n.º31 a la semana n.º34 N.º de sesiones: 20			Trimestre: 3º	
Resultado/s de Aprendizaje/s			Porcentaje de calificación del RA que se cubre en la UT (recomendable 100%)	
R.A.5: a-b-c-d-e-f			100%	
Contenidos				
10.1. La presentación del plato. 10.1.1. La experiencia multisensorial. 10.1.2. Sensaciones organolépticas. 10.2. Modelos de presentación. 10.2.1. Presentación tradicional o clásica. 10.2.2. Presentación basada en la disposición de los elementos. 10.2.3. Tendencias actuales. 10.3. Procesos de presentación. 10.3.1. El diseño de la presentación. El boceto. 10.3.2. El emplatado.				
Estrategia de enseñanza				
➤ Se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula mediante la utilización del libro de texto y apoyo del proyector. ➤ Se realizarán ejercicios en clase. ➤ Se utilizará el aula de TICS para visualizar vídeos sobre diferentes emplatados y diseños. ➤ Se aplicarán los conocimientos teóricos a las prácticas en el taller.				
Actividades de enseñanza - aprendizaje				
➤ Aplicación de las diferentes presentaciones y decoraciones de elaboraciones culinarias. ➤ Elección de la decoración y presentación más idónea. ➤ Elaboración de distintas decoraciones y presentaciones según las características del elemento principal de constitución y del plato al que acompaña ➤ Aplicación de las nuevas tecnologías en la presentación de platos.				
Agrupación de Criterios de Evaluación	% de calificación en la UT	Procedimiento de evaluación	Nº de Actividad/es	Instrumentos de evaluación (IE)

(ACE)				
R.A.5: a-c	10%	Cuaderno de trabajo	1	Rúbrica para el cuaderno de trabajo
R.A.5: a-b-c-d-e-f	30%	Práctica de taller	2	Ficha de observación de trabajo en el taller
R.A.5: a-c	25%	Prueba teórica	3	Escala numérica para prueba escrita
R.A.5: a-b-c-d-e-f	25%	Prueba práctica	4	Escala numérica para prueba práctica
R.A.5: a-c	10%	Trabajo exposición	5	Rúbrica para el trabajo de exposición

8. Metodología Didáctica

La metodología responde a la incógnita de cómo se va a llevar a cabo el diseño educativo para poder conseguir los objetivos que se pretenden.

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica, que integre los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, y se adapte a los términos de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumnado y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende. Obteniendo así una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente y fomentando la construcción de su propio aprendizaje para que lo pongan en práctica en su vida profesional.

Además, como futuros profesionales del sector alimentario, favorecer en el alumno/a la capacidad para trabajar en equipo, con la finalidad de estimular su autoestima y su aprendizaje.

A partir de lo expuesto anteriormente, se propone trabajar con arreglo a los siguientes principios metodológicos:

Activar la curiosidad y el interés por el contenido de la Unidad de Trabajo, tomando como referencia sus conocimientos previos como de hechos y realidades cercanas, para que el proceso sea inductivo y personal.

Mostrar la importancia de esa Unidad de Trabajo en el mundo laboral actual. Promover la confianza del alumno/a en sí mismo y su capacidad de superación, con actividades donde el alumno/a será el sujeto activo de su propia formación.

Fomentar el aprendizaje deductivo y significativo

Fomentar la importancia de la organización del trabajo para evitar riesgos innecesarios.

Fomentar el trabajo cooperativo para que valoren la importancia del trabajo en equipo en el sector de la Cocina y Gastronomía.

Incentivar la búsqueda crítica de informaciones de fuentes diversas, y en especial, mediante el uso de las TIC.

Potenciar el uso de espacios y recursos diversos.

Utilizar un enfoque “interdisciplinario” en cuanto a conceptos, técnicas, métodos y procedimientos, con otros módulos del ciclo, de forma que se permita integrar las funciones y los procesos de trabajo de este puesto de técnico dentro de su competencia profesional.

Para ello, se realizarán las siguientes actuaciones metodológicas en cada una de las Unidades de Trabajo:

1.- Metodología expositiva: El docente describe los contenidos conceptuales de la unidad, destaca y recapitula las ideas fundamentales, integra conocimientos y resuelve las dudas que el alumnado pudiera plantear. Se utilizará un lenguaje claro y accesible al alumno, manejando la etimología de las palabras para

facilitar la comprensión de los conceptos.

2.- La metodología será constructivista del aprendizaje y para ello se plantearán los contenidos de las distintas unidades de trabajo de forma progresiva, de modo que unos conocimientos se basen en los anteriores y no se interpreten como casos aislados, facilitando el aprendizaje significativo.

3.- Se utilizará metodología participativa, ya que el alumnado y el docente interactúan formulando cuestiones o resolviendo actividades. De esta forma el alumnado expone lo asimilado, realiza trabajos prácticos tanto en el aula polivalente como en el taller u obrador y cooperan todos para conseguir alcanzar los objetivos de la Unidad de Trabajo.

AGRUPAMIENTOS:

En la elaboración de esta programación se han tendido en cuenta una serie de formas organizativas que en principio van a favorecer la comunicación e interacción social de los alumnos/as. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. En el aula se trabajará de forma individual, salvo cuando se establezcan debates en cuyo caso se trabajará en grupos reducidos. Para cualquier tipo de prácticas, así como para las operaciones de limpieza y mantenimiento del obrador, se trabajará de forma individual o según los grupos estimados necesarios en cada momento por el profesor.

ESPACIOS

La última condición educativa son los espacios. Tiene que ser un espacio abierto, flexible, no rígido, que favorezca la comunicación y el movimiento de los alumnos y del profesor. En el aula de referencia o polivalente es el espacio natural donde se realizará el desarrollo de los contenidos conceptuales, mediante las tareas teóricas y las actividades. En el taller-obrador se desarrollarán los contenidos asociados a cada unidad de trabajo mediante la práctica. De conformidad con el Real Decreto 1396/2007, el Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado medio de Cocina y Gastronomía cumple con los requisitos de espacios y equipamientos de dicho ciclo formativo:

Espacio formativo	Superficie m2	Superficie m2
	30 alumnos	20 alumnos
Taller de cocina	210	160
Taller de panadería y repostería	150	120
Aula polivalente	60	40

Al margen de estos espacios, se pueden usar otros del centro como el aula de informática, para el trabajo con ordenadores o la sala de audiovisuales para la visualización de alguna película, charla, etc.

1. La plataforma que se utilizará será aula virtual de Moodle.

2. Cada profesor creará un curso en el el aula virtual por cada módulo que imparta. En dicho curso se deberá recoger:

a) Apartado AVISOS.

- Contenidos, secuenciación, temporalización, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, criterios de calificación, fechas y protocolos de exámenes, etc.

b) Apartado UUTT

- Contenidos y actividades del alumno.

- Tareas a entregar con fechas de entrega, fichas técnicas, cuestionarios, información de páginas web, etc.

c) Apartado EXÁMENES/TRABAJOS

- Exámenes a realizar.
- Trabajos a entregar.
- Fecha y protocolo, etc.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción.

Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:

- Selección de proveedores.
- Compras.
- Recepción y almacenamiento.
- Distribución interna/externa.
- Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
- La producción en cocina de colectividades.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Además, para el alumnado de Hostelería, con módulos prácticos, el profesor podrá reforzar estos contenidos con:

- ☑ Las fichas técnicas que se vayan a trabajar ese día.
- ☑ Recursos educativos digitales. Existe una enorme variedad de excelentes vídeos de elaboraciones de cocina, pastelería y sala disponibles gratuitamente en internet. Estos vídeos a menudo nos sirven para que los alumnos puedan iniciarse en las actividades que se van a realizar en el aula-taller.

9. Procedimientos de Evaluación del Aprendizaje de los Alumnos

LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Cada resultado de aprendizaje debe estar vinculado a uno o varios instrumentos de evaluación, como pruebas teóricas, pruebas prácticas, talleres o actividades. Todos ellos deben estar alineados con los criterios de evaluación definidos en el currículo, de manera que permitan medir con precisión si el estudiante ha alcanzado los resultados esperados. Aquí es donde entra en juego la ponderación: si una actividad está orientada principalmente a evaluar un resultado de aprendizaje con una ponderación del 40%, la calificación de esa actividad tendrá un peso proporcional en la nota final. Para calcular la calificación final del estudiante, se combinan las notas obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación según el peso asignado a cada resultado de aprendizaje. Este sistema garantiza una evaluación justa y equitativa, ya que refleja la importancia relativa de cada competencia dentro del perfil profesional que se está formando. Este sistema ofrece múltiples ventajas. En primer lugar, permite que los resultados de aprendizaje más cruciales tengan un mayor impacto en la calificación global, lo que refuerza la necesidad de que los estudiantes adquieran las competencias más importantes para su futuro profesional. En segundo lugar, al distribuir los instrumentos de evaluación entre los diferentes resultados de aprendizaje, se asegura una evaluación más integral y coherente. Además, ayuda a los estudiantes a comprender mejor cuáles son las áreas en las que deben concentrar más esfuerzos para alcanzar el éxito en su formación. Para la ponderación de los resultados de aprendizaje de este módulo se tiene en consideración las unidades de trabajo que abarca cada RA, los criterios de evaluación, las U.T donde son aplicadas, así como los instrumentos empleados.

En el R.D 1396/2007 de título y enseñanzas mínimas de Técnico en Cocina y Gastronomía, especifica los resultados de aprendizaje del módulo y sus correspondientes criterios de evaluación.

a) **Prueba escrita teórico/práctica.** Se realizará una prueba o varias por evaluación. Todas las unidades de trabajo tendrán el mismo valor. Estas pruebas pueden constar, parcial o totalmente, de preguntas cerradas o abiertas, para completar, etc.; pruebas objetivas o test de respuesta única, verdadero o falso, de elección múltiple; resolución de problemas, supuestos prácticos, simulaciones escritas, etc. Los criterios generales a seguir serán los siguientes:

☐ Prueba de preguntas: indicarán el valor de cada una de las preguntas, pudiendo ser unas de mayor valor que el resto, en base a la complejidad de las mismas; de no aparecer dicho valor por pregunta se entenderá que todas tienen el mismo. Para que sean puntuables la respuesta debe ser completa, clara y sin ambigüedad.

☐ Prueba práctica: se valorará positivamente la adecuada estructuración y el rigor en el desarrollo, calificándose resultados exactos o errores irrelevantes.

☐ Prueba objetiva/test: la penalización por pregunta fallada debe tener relación con el número de opciones de respuesta. La prueba se calificará aplicando la siguiente fórmula matemática, siendo k el número de respuestas posibles o alternativas:

$$Nota = Aciertos - \frac{Errores}{k - 1}$$

Tras aplicar la fórmula se obtienen las respuestas que deben puntuar; a posteriori el nº de respuestas obtenidas se multiplicará por el valor de cada respuesta. Por lo tanto, la puntuación de pruebas tipo test responderá a la siguiente escala, teniendo en cuenta que las preguntas en blanco no restarán puntuación. La respuesta que no sea clara o haya más de una, se considerará en blanco.

EJEMPLOS corrección examen tipo test:

50 preguntas con 3 posibles respuestas. Si el examen vale 10 puntos, cada respuesta acertada puntúa 0,2.

34 acertadas, 7 falladas y 9 sin contestar. **Nota** = $34 - (7/2) = 34 - 3,5 = 30,5 \times 0,2 = 6,1$ puntos.

50 preguntas con 3 posibles respuestas. Si el examen vale 10 puntos, cada respuesta acertada puntúa 0,2.

34 acertadas, 7 falladas y 9 sin contestar.

7 preguntas falladas ($7 \times 0,5$) = 3,5 puntos que se restan a las acertadas; $34 - 3,5 = 30,5$.

Opción A: si 50 preguntas bien es un diez, 30,5 es X; $X = (30,5 \times 10)/50 = 6,1$ puntos.

Opción B: $34 - 3,5 = 30,5 \times 0,2 = 6,1$ puntos.

CONTESTACIÓN	PUNTUACIÓN	
CORRECTA	1 punto	
INCORRECTA	2 respuestas alternativas	-1 punto
	3 respuestas alternativas	-0,5 puntos
	4 respuestas alternativas	-0,333 puntos

b) **Prueba oral.** Se podrá realizar una prueba o varias por evaluación. Esta prueba puede ser específica o puede calificarse a través de la exposición de uno o varios trabajos. Se valorará la fluidez, comprensión, pronunciación, contenido, vocabulario, errores y el lenguaje corporal, si procede.

c) **Trabajo.** Se podrá realizar una prueba o varias por evaluación. Trabajo de investigación del que se facilitará información básica, se aportarán indicaciones específicas y para el que se dispondrá de tiempo suficiente para su ejecución. Se evaluará la estructura, la presentación, el contenido y la redacción, si procede.

d) **Actividades.** En cada evaluación se podrán realizar ejercicios prácticos/teóricos; tareas; debates; mesas redondas; juegos de rol; análisis de documentos, artículos u otros; exposiciones y proyecciones; resúmenes; comentarios de noticias u otras; visitas; actividades con profesionales u otras actividades complementarias y extraescolares; etc. Se califican en base a la estructura, la presentación, el contenido y la redacción, si procede. Las actividades tendrán un valor del 10%.

Nota importante: Tendrán la consideración de mínimos exigibles todos los contenidos y criterios de evaluación especificados en cada una de las unidades de trabajo programadas en el módulo correspondiente. Dichos contenidos se facilitarán a través de libros, apuntes, artículos, clases, vídeos, audios, prácticas, actividades complementarias, etc... y podrán ser evaluados con uno, varios o todos los instrumentos de evaluación, a criterio del profesor y previa comunicación.

Determinados contenidos o UT podrán evaluarse únicamente mediante la realización y entrega de trabajos o actividades concretas sin necesidad de ser objeto de prueba o examen.

Los trabajos o actividades no presentados en la fecha fijada para su entrega se considerarán no realizados, no siendo por tanto posible su calificación, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor. En ningún caso se repetirán pruebas con la finalidad de mejorar la nota obtenida.

RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	30%
Trabajos /fichas técnicas	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	10%
Trabajos de investigación	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de	10%
Examen práctico	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%

Práctica diaria	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%
RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%
Trabajos /fichas técnicas	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%
Trabajos de investigación	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%

	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
Examen práctico	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%
Práctica diaria	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%
Trabajos /fichas técnicas	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%

Trabajos de investigación	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas. c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%
Examen práctico	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas. c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%
Práctica diaria	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas. c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20%

	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	30%
Trabajos /fichas técnicas	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	10%
Trabajos de investigación	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	10%
Examen práctico	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30%

Práctica diaria	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	30%
Trabajos /fichas técnicas	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	10%
Trabajos de investigación	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	10%
Examen práctico	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	30%

	c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
Práctica diaria	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%
RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.		
Instrumento de Evaluación (IE)	Criterios de Evaluación	Ponderación Total
Pruebas escritas	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	30%
Trabajos /fichas técnicas	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	10%
Trabajos de investigación	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.	10%
Examen práctico	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio. e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	30%

	f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
Práctica diaria	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio. e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%

Resultado de Aprendizaje (RA)	Ponderación de cada RA (%) del módulo 100%	IE1 PE (20 %)	IE2 T (10%)	IE3 TI (10%)	IE4 EP (30%)	IE5 PD (20%)	Nº Unidad de Trabajo
RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	1,3
RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	10%	2%	1%	1%	3,6%	4,2%	5,6,7
RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	10%	2%	1%	1%	3,6%	4,2%	2,8
RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	9
RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	10

final de la elaboración culinaria.							
RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	20%	4%	2%	2%	3,6%	8,4%	2

- Criterios de calificación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje (RA)	%Módulo	Grado de adquisición (escala 1-5)					Instrumentos de evaluación					Nota
		1	2	3	4	5	PE	T	I	EP	PD	
RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	20%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	30%	20%	100%
RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	10%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	30%	20%	100%
RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	10%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	30%	20%	100%
RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	20%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	30%	20%	100%
RA5: Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	20%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	30%	20%	100%

RA6: Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	20%	1	2	3	4	5	30%	10%	10%	30%	20%	100%

9.1 Proceso de Evaluación Continua y Calificación en la Evaluación Final Ordinaria

La evaluación a través de la ponderación de resultados de aprendizaje es un enfoque clave en la programación didáctica en la Formación Profesional (FP). Este método consiste en asignar un valor porcentual a cada uno de los resultados de aprendizaje definidos en el currículo, con el fin de determinar su peso relativo en la evaluación global del estudiante. Para implementarlo de manera efectiva, es necesario comprender tanto la importancia de los resultados de aprendizaje como la estructura de los instrumentos de evaluación que permiten medirlos.

Asignación de ponderaciones:

Una vez definidos los resultados de aprendizaje, se asigna una ponderación a cada uno de ellos en función de su relevancia dentro del módulo. Las ponderaciones pueden variar, pero deben sumar el 100% para asegurar que todos los resultados se evalúen en su justa medida.

La evaluación será a la vez criterial, continua, formativa, sumativa y objetiva.

Esto implica:

La evaluación de los alumnos será **CRITERIAL**: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo. Evaluar atendiendo a los CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) definidos para los RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA). Para superar un módulo el alumno debe saber realizar todos los RA asociados al mismo. El departamento/profesor debe decidir la ponderación de estos RA y CE dependiendo de su mayor o menor importancia en la consecución de las competencias que estos RA llevan asociadas.

Llevar a cabo una evaluación **CONTINUA** que permita la evaluación **FORMATIVA**. El profesor debe realizar suficientes actividades de evaluación para poder realizar el seguimiento del alumno. Después debe informar al alumno de qué parte no es capaz de realizar y qué debe hacer para lograrlo. Además, debe evaluar la práctica docente y los resultados obtenidos y, en su caso, re-programar para que sea posible la superación por parte del alumno.

Otorgar calificaciones como resultado de la evaluación **SUMATIVA** tras cada evaluación (con carácter informativo) y, en la evaluación final ordinaria y en la evaluación final extraordinaria (con carácter oficial). El profesor debe diseñar cómo otorgar estas calificaciones atendiendo a las distintas situaciones (el alumno va aprobando todo, suspende y recupera, pierde la evaluación continua, no recupera, ...)

Realizar todo el proceso de evaluación de forma **OBJETIVA**. El profesor debe dar a conocer los criterios de evaluación, los instrumentos de evaluación, los instrumentos de calificación y los criterios de calificación con carácter previo, tanto para la evaluación final ordinaria como para la evaluación final extraordinaria.

Para superar el módulo deberán superarse **todos** los resultados de aprendizaje comprendidos en el mismo, ya que el artículo 18 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional* establece que:

*Las ofertas de formación profesional contarán con una evaluación que **verifique la adquisición de los resultados de aprendizaje** en las condiciones de calidad establecidas en los elementos básicos del currículo, de acuerdo con los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y, en su caso, proyecto..., y teniendo siempre en cuenta, como referente máximo, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa.*

Para los ciclos formativos de grado medio y grado superior, el artículo 107 de este Real Decreto establece que:

*La evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y deberá basarse en la **comprobación de los resultados de aprendizaje** en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.*

***Cuando un alumno tenga una calificación inferior a 5 en algún RA, deberá recuperar dicho resultado. Cuando tenga algún Ce con calificación inferior a 5, pero la media de todos los Ce salga 5 o más, se considerará superado dicho RA.**

Pérdida del derecho a evaluación continua. Según normativa vigente los alumnos/as que superen el **30% de faltas de asistencia del módulo correspondiente, justificadas o no**, pierden el derecho a la evaluación continua.

Desarrollo de las pruebas:

a) Pruebas escritas:

Exámenes: en los exámenes deberá aparecer la puntuación de cada una de las preguntas, de no ser así, se entenderá que todas tienen la misma puntuación. Estas pruebas pueden constar, parcial o totalmente, de preguntas cerradas o abiertas, para completar, pruebas objetivas o test de respuesta única, verdadero/falso, de elección múltiple, etc. Todas y cada una de las pruebas escritas deben de tener una calificación mínima de 3,5 puntos sobre 10 para que se pueda realizar la media ponderada. Determinados contenidos o UT podrán evaluarse únicamente mediante la realización y entrega de trabajos o actividades concretas sin necesidad de ser objeto de prueba o examen. Cuando un alumno no se presente a una prueba teórica, no se le permitirá la realización posterior, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.

Trabajos: los trabajos se corregirán con una puntuación de entre 0 y 10. En el caso de que el profesor no solicite ningún trabajo el porcentaje total corresponderá a la nota del examen teórico. Cuando un alumno no se presente un trabajo en la fecha indicada, no se le permitirá su posterior presentación, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.

b) Pruebas prácticas:

La evaluación de los contenidos procedimentales la realizará el profesor atendiendo a:

1.- **Las notas de clase** de cada alumno que se recogerán en el cuaderno del profesor mediante la observación directa durante las horas impartidas en los talleres.

2.- **El examen práctico** de la evaluación que hará referencia a aquellos RA que se hayan desarrollado durante la evaluación en el aula taller, así como a los de evaluaciones anteriores cuando sea necesario por el carácter de nuestras enseñanzas. Esta prueba se realizará en el aula taller correspondiente, por lo que el alumno deberá presentarse correctamente uniformado y con el material que se indicó al comienzo del curso. De no ser así el alumno perderá el derecho a realizar el examen.

Cuando un alumno no se presente a una prueba práctica, no se le permitirá la realización posterior, salvo causa debidamente justificada y apreciada por el profesor.

Antes de la evaluación final se realizará una recuperación en la que cada alumno realizará las partes correspondientes a los RA que no tenga superados.

Este procedimiento será:

El alumno deberá recuperar los RA pendientes, mediante los mismos instrumentos de evaluación arriba citados, con la misma ponderación. Cada alumno tendrá dos oportunidades de superar los RA, una en el trimestre y otra al final de la evaluación ordinaria.

- Se deberán entregar todos los trabajos de clase, ejercicios de investigación.
- Los exámenes teóricos se recuperarán de la misma forma.
- Al ser evaluación continua, la nota del taller en la tercera evaluación, puede sustituir por una nota de taller donde no se han alcanzado los Ce y por lo tanto la calificación es inferior a 5.
- La calificación de los exámenes prácticos, donde el alumno no alcance los RA exigidos para dicha prueba, se podrá sustituir por la calificación del examen práctico de la 3ª evaluación, si esta es igual o superior a 5, ya que en dicha prueba tiene que poner en práctica todos los RA que debe alcanzar para superar dicho módulo.

9.2 Proceso de Evaluación y Calificación en la Evaluación Final Extraordinaria.

Durante el mes de **junio**, se realizarán las **recuperaciones de RA que los alumnos no hayan superado**.

La metodología será la siguiente:

a) Contenidos teóricos

La recuperación de los contenidos teóricos se realizará durante el último trimestre, teniendo el alumno que examinarse de aquellos RA que no haya superado durante el curso.

Se tendrá que recuperar los RA de carácter teórico y los trabajos realizados durante el curso, en el caso de que estén suspensos o no se hayan entregado en su momento.

De esta manera todos los alumnos tendrán dos oportunidades para superar la parte teórica de los módulos.

***Los alumnos con pérdida de la evaluación continua, deberán realizar una prueba teórica general, donde aparezcan los contenidos vistos durante el curso, así podremos ver si consiguen o no los RA del módulo. Para realizar dicha prueba, deberán entregar todos los trabajos subidos a la plataforma. Esto será condición indispensable para poder realizar las demás pruebas de la evaluación extraordinaria.**

b) Contenidos prácticos

El alumno deberá recuperar los contenidos prácticos de las evaluaciones que tenga suspensas. Esta recuperación se hará durante el mes junio y consistirá en una prueba práctica que se realizará en el taller, en el caso de que haya más de una evaluación suspensa se recuperará con un único examen que recoja los contenidos y RA a recuperar.

Para recuperar estos contenidos no se tendrán en cuenta ni las notas que hubiera tenido durante el curso en la práctica diaria ni en los servicios, siendo el examen práctico de recuperación el 100% de la nota.

El alumno deberá presentarse correctamente uniformado y con el material que se indicó al comienzo del curso. De no ser así el alumno perderá el derecho a realizar el examen.

Dado que la evaluación del alumno es personal e individualizada, el profesor pondrá tantos tipos de examen como sea necesario.

***Para los alumnos con pérdida de evaluación continua, deberán realizar un único examen práctico. Este examen irá destinado a evaluar la adquisición de los diferentes RA del módulo.**

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN MÓDULOS					
¿Qué	¿Cuándo?	¿Calificación	¿Cómo	Porcentaje de cada indicador	Puntuación mínima para hacer media
Contenidos mínimos recogidos en la legislación Vigente.	Pérdida del derecho a evaluación	100%	Prueba escrita/trabajo	50%	5
	Pendientes curso anterior		Examen práctico	50%	5
	Convocatoria extraordinaria Grupos de 1º/2º curso				

10. Medidas para el Alumnado con Necesidad Específica de Apoyo Educativo

La atención a la diversidad es uno de los grandes retos para el sistema educativo y en concreto para los centros educativos, ya que requiere el ajuste de la intervención educativa a las necesidades reales del alumnado para asegurar una acción educativa de calidad, lo cual exige a los centros y al profesorado una importante tarea de reflexión y de trabajo.

Se entiende por diversidad las diferencias que presenta el alumnado ante los aprendizajes, diferencias en cuanto a aptitudes, intereses, motivaciones, capacidades, ritmos de maduración, estilos de aprendizaje, experiencias y conocimientos previos, entornos sociales y culturales, etc. Estos aspectos conforman tipologías y perfiles en el alumnado que deben determinar en gran medida la planificación y la acción educativa.

Dentro de esta diversidad general, ha de reconocerse que algunos alumnos puedan requerir una atención diferente a la ordinaria. Para todos ellos, y una vez identificadas las necesidades específicas, será preciso ir adaptando las respuestas educativas. Así pues se priorizarán las medidas ordinarias y sólo después se considerarán las menos ordinarias, cuando se valore y justifique su necesidad. El Plan de Atención a la Diversidad será el instrumento que guíe la planificación anual de las medidas educativas de atención a la diversidad en el centro, en el marco de la Programación General Anual, a partir del cual se den respuestas ajustadas a las necesidades del alumnado, con el fin de asegurar el derecho individual a una educación de calidad.

Se viene detectando un incremento significativo de alumnos con necesidades especiales debido al nuevo acceso a CFGM a través de la FPB y otras circunstancias; este alumnado presenta, en bastantes casos, niveles bajos de formación y/o, en otros, otra problemática específica añadida. El alumnado al matricularse, en su mayoría, no aporta información de su situación, por lo que los casos se detectan, en multitud de ocasiones, sin informes previos. Con los consiguientes problemas que esto acarrea.

En FP se pueden llevar a cabo una serie de adaptaciones curriculares no significativas orientadas a la metodología pedagógica, que en medida de lo posible ayuden al alumno a alcanzar los RA del módulo.

El alumnado objeto de medidas ordinarias en Formación Profesional será todo aquel que pueda presentar dificultades específicas de aprendizaje derivadas de:

- Discapacidad.
- Dislexia (dificultades en el proceso lecto-escritor)
- Disortografía / Disgrafía (dificultades en la escritura)
- Discalculia (dificultades en las matemáticas)
- TEL (trastorno del lenguaje oral)
- TDAH (alumno inatento, hiperactivo, impulsivo)
- Capacidad cognitiva límite
- TANV (Trastorno del aprendizaje no verbal)
- TGD (Trastorno generalizado del desarrollo)

La normativa a aplicar este curso es la siguiente:

- **Decreto 359/2009 de 30 de octubre** que establece y regula la respuesta educativa a la diversidad del alumnado en la CARM.
- **Resolución de 30 de julio de 2019** de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

Al alumnado que presente dificultades de aprendizaje le serán aplicadas las medidas recogidas en la Resolución de 30 de julio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje. Dependiendo de las dificultades que presenten y del origen de estas, el profesorado de cada uno de los módulos que cursen, deberán determinar las medidas ordinarias que mejor respondan a las necesidades de este alumnado.

A principio de curso y tras conocer la problemática, el equipo docente seleccionará las medidas ordinarias recogidas en los anexos siguientes:

ANEXO I: MEDIDAS ORDINARIAS PARA ATENDER AL ALUMNADO CON DIFICULTADES ESPECÍFICAS DE LA LECTURA (DISLEXIA).

Según **anexo I** de la RESOLUCIÓN DE 30 DE JULIO DE 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

En cuanto a metodología y actividades:

- ☐ Darle órdenes simples y breves.
- ☐ Evitar la obligación de copiar los enunciados, e ir directamente al desarrollo del ejercicio o tarea.
- ☐ Realizar actividades que impliquen el trabajo con las palabras-clave.
- ☐ Acompañarse de señales no verbales (gestos, cambios de entonación) para atraer la atención y mostrar paso a paso todo lo que se está explicando, para hacerlo comprensible al máximo.

- ☐ En la presentación de las actividades, se ajustará el nivel de dificultad de la actividad o tarea para evitar la fatiga y el abandono.
- ☐ Presentar las instrucciones en pasos secuenciados, leer las instrucciones al alumnado, dar información verbal y visual simultáneamente por medio de imágenes, utilizando fotografías, murales, diapositivas, vídeos, etc.
- ☐ Reforzar los contenidos trabajados en clase, para que el alumno sepa lo que tiene que hacer en todo momento.
- ☐ Aprovechar los momentos en que los demás hacen actividades escritas o individuales o la organización de los apoyos ordinarios en el aula, para dar una atención más específica al alumno: comprensión lectora, repaso de conceptos, lectura de textos de los que ha de hacer algún trabajo, entrenamiento en la realización de organizadores y mapas mentales de los temas que se están dando en clase, etc.
- ☐ Dar más tiempo para organizar su pensamiento y para realizar y revisar sus tareas. Incidir en la información nueva, debido a sus dificultades con el vocabulario, memoria a corto plazo y a veces escasa capacidad de atención.
- ☐ Ser constante en la exigencia de pautas concretas en la presentación de trabajos y actividades (margen, nombre, fecha) que hayan sido previamente acordadas y compartidas por el profesorado de las diferentes áreas o asignaturas.
- ☐ No exigir al alumno que lea como sus compañeros, ni que presente una ortografía ni una puntuación exacta, si no lo puede lograr por su dificultad.

En cuanto a materiales y nuevas tecnologías:

- ☐ Entregar las lecturas y materiales adaptados con suficiente antelación para que, sin presiones, los pueda trabajar.
- ☐ Introducir y entrenar en el uso de recursos en soporte audiovisual y digital para facilitar el acceso a la información.
- ☐ Utilizar aplicaciones adecuadas para facilitar la comprensión de textos escritos: programas para la lectura de textos, conversores de texto a voz y viceversa, audio- libros, realización de mapas conceptuales, audiovisuales, etc
- ☐ Iniciar las explicaciones de los temas con esquemas o guiones para que el alumno pueda seguir el desarrollo de las explicaciones teniendo un soporte lector simplificado que posteriormente le facilite el recuerdo de la información.

En cuanto a la evaluación:

- ☐ Quidar el formato de textos y pruebas escritas, para facilitar la lectura: tipología de letra adaptada a dislexia o en su defecto Arial, a 12 pt. Con 1,5 de interlineado y 1,5 al menos de inter-espaciado. Intentar poner pocas preguntas en un mismo folio.
- ☐ Dar explicaciones complementarias para entender enunciados y consignas. La ampliación del tiempo de realización en una prueba escrita.
- ☐ No penalizar por las faltas de ortografía.
- ☐ Permitir que pueda expresar sus conocimientos utilizando mapas conceptuales.
- ☐ La utilización de un guión escrito en las exposiciones orales.
- ☐ Valorar más los trabajos por su contenido que por su forma, como los errores de escritura o de expresión.

ANEXO IV: MEDIDAS ORDINARIAS PARA ATENDER ALUMNADO CON DIFICULTADES ESPECÍFICAS DERIVADAS DE UN TRASTORNO POR DÉFICIT DE ATENCIÓN/HIPERACTIVIDAD (TDA/H)

Según anexo IV de la RESOLUCIÓN DE 30 DE JULIO DE 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa por la que se dictan instrucciones para la identificación y la respuesta

educativa a las necesidades del alumnado que presenta dificultades de aprendizaje.

En cuanto a la metodología y actividades:

☐ Consensuar reglas y procedimientos comunes de trabajo en el aula, para ayudar al alumno a mejorar en sus procesos de aprendizaje (organización y planificación) y regular su conducta.

☐ Introducir en el aula recursos para reducir la distractibilidad, ubicando en un lugar fuera de elementos distractores.

☐ Cambiar de actividades o tareas más a menudo que sus compañeros y permitir breves descansos.

☐ Procurar que el alumno participe activamente en las explicaciones a través de estrategias como realizar preguntas abiertas intercaladas en la explicación, dar una tarea de apoyo a la explicación como encargarse de los materiales audiovisuales, etc.

En cuanto a materiales y nuevas tecnologías:

☐ Introducir y entrenar al alumno en el uso de software para la elaboración de mapas mentales/conceptuales, que faciliten sus estrategias de organización, memorización y recuperación de la información.

☐ Cuando se presenten problemas de conducta, establecer con el alumno acuerdos concretos, así como las consecuencias positivas y negativas.

En cuanto a la evaluación:

☐ Ampliar el tiempo en las pruebas de evaluación.

☐ Ayudarle a organizar el tiempo durante las pruebas de evaluación. Atención individualizada para comprobar que resuelve todas las preguntas.

MEDIDAS PARA ATENDER A LOS TRES ALUMNOS CON TGD Y A LOS DOS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL.

Para atender a estos alumnos se seleccionarán las medidas entre las siguientes:

☐ Se tendrá en cuenta que su proceso de aprendizaje es lento y que necesitan ayuda individualizada y más tiempo que su grupo de referencia.

☐ Se planificarán y desarrollarán actividades que supongan mecanizar, repetir y aprender siguiendo un modelo previo.

☐ Reforzar el uso de estrategias que faciliten la comprensión lectora.

☐ Facilitar ayuda verbal y gráfica para mejorar su nivel de comprensión de las tareas.

En cuanto a la evaluación:

☐ Dar explicaciones complementarias para entender la tarea a realizar, los enunciados, las consignas

☐ Adecuar de forma personalizada los tiempos de los ejercicios de evaluación a la velocidad de procesamiento que suele estar afectada en este alumnado (ampliación del tiempo).

☐ Adecuar las pruebas a los contenidos mínimos que les permita alcanzar los objetivos y las

competencias profesionales básicas.

☐ Adecuar el formato de las pruebas escritas: más espacios, letra 12/14...

☐ Adoptar los procedimientos, técnicas e instrumentos adecuados para una valoración ajustada de sus conocimientos.

Las medidas para atender a dichos alumnos se trasladan al tutor a través de un acta y se informará a todo el equipo educativo correspondiente.

11- Mecanismos para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en caso, padres/madres.

La información del proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser siempre continua. Por ello se establecen los siguientes cauces y criterios:

Información a los alumnos: al comenzar se les proporcionará los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de todas las unidades. Además, se les hará saber cuáles son los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación, especificando la ponderación porcentual de cada una de las partes.

Información al profesorado: la comunicación con el resto de los docentes pertenecientes al departamento será diaria y con el resto de los docentes cuando sea necesaria.

Información a los padres: el docente dispone de una hora semanal, para recibir a los padres que lo soliciten. Al tratarse de enseñanzas post-obligatorias, la información a los padres, solo se podrá realizar a aquellos que sus hijos sean menores de edad. Los alumnos mayores de edad, cuentan con la información y la ayuda necesaria durante todo el proceso de E-A, por parte de los docentes.

12. Materiales y Recursos Didácticos

Son los instrumentos que se utilizan en las docencias, actividades y prácticas en el taller, con el fin de comunicar los contenidos para su aprendizaje o favorecer y orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los recursos que hemos previsto utilizar son los siguientes:

- Recursos de los alumnos.

Presentaciones de las Unidades de Trabajo (apuntes elaborados por el profesor compartido en Aula Virtual).

Recetario proporcionado por el docente.

Tablas de Excel, documentos relacionados en la producción en cocina.

Uniforme completo de cocinero/a.

Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.

Libro de texto: Técnicas culinarias de la editorial Altamar (ISBN 978-84-17872-09-0)

- Recursos del profesor.

Ejercicios resueltos tomados como ejemplo para explicar la materia, otras veces serán ejercicios dados por el profesor para resolver en clase.

Apuntes elaborados por el docente.

Libro de texto: Técnicas culinarias de la editorial Altamar (ISBN 978-84-17872-09-0).

Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.

Medios audiovisuales: proyector, prensa, revistas especializadas, canales de YouTube especializados etc.

- Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

Recursos Tics habituales a emplear durante el curso:

Aula virtual

MEET

HERRAMIENTAS GOOGLE

13. Actividades Complementarias y Extraescolares que se Pretenden Realizar

En este curso 2025-2026, las actividades complementarias propuestas serán las siguientes:

- Visita a los campos de Cartagena para ver la cría del chato murciano.
- Visita a la feria "Itínere" en Cartagena.
- Ponencias y masterclass de diversos cocineros y profesionales de la hostelería.

14. Proceso de Evaluación para Alumnos a los que no se Puede Aplicar la Evaluación Continua

Durante el mes de **junio**, se realizarán las **recuperaciones de los alumnos con pérdida de evaluación continua**.

La metodología será la siguiente:

a) Contenidos teóricos

Se tendrá que recuperar los RA de carácter teórico y los trabajos realizados durante el curso.

***Los alumnos con pérdida de la evaluación continua, deberán realizar una prueba teórica general, donde aparezcan los contenidos vistos durante el curso, así podremos ver si consiguen o no los RA del módulo. Para realizar dicha prueba, deberán entregar todos los trabajos subidos a la plataforma. Esto será condición indispensable para poder realizar las demás pruebas de la evaluación extraordinaria.**

b) Contenidos prácticos

Esta recuperación se hará durante el mes **junio** y consistirá en una prueba práctica que se realizará en el taller, recuperará con un único examen que recoja los contenidos y RA a recuperar.

Para recuperar estos contenidos no se tendrán en cuenta ni las notas que hubiera tenido durante el curso en la práctica diaria ni en los servicios, siendo el examen práctico de recuperación el 100% de la nota.

El alumno deberá presentarse correctamente uniformado y con el material que se indicó al comienzo del curso. De no ser así el alumno perderá el derecho a realizar el examen.

Dado que la evaluación del alumno es personal e individualizada, el profesor pondrá tantos tipos de examen como sea necesario.

***Para los alumnos con pérdida de evaluación continua, deberán realizar un único examen práctico. Este examen irá destinado a evaluar la adquisición de los diferentes RA del módulo.**

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN MÓDULOS					
¿Qué	¿Cuándo?	¿Calificación	¿Cómo	Porcentaje de cada indicador	Puntuación mínima para hacer media
Contenidos mínimos recogidos en la legislación Vigente.	Pérdida del derecho a evaluación continua	100%	Prueba escrita/trabajo	50%	5
	Pendientes curso anterior		Examen práctico	50%	5
	Convocatoria extraordinaria Grupos de 1º/2º curso				

15. Procedimiento de Evaluación para Alumnos con el Módulo Profesional Pendiente

En este módulo no puede quedar pendiente para el siguiente año, tiene más del 25% de las horas totales (30h semanales) que nos marca la normativa.

16. EVALUACIÓN DE LA PRACTICA DOCENTE

La evaluación de la Programación Didáctica será evaluada por los docentes del departamento en cuestión, que utilizará para la emisión de juicios su propio criterio, pero siempre teniendo en cuenta la perspectiva y resultados del alumnado.

Se convertirán en criterios de evaluación de la Programación Didáctica la valoración sobre la conveniencia y adecuación de cualquiera de los elementos que la componen. Así serán criterios de evaluación los siguientes: adecuación, validez, viabilidad y utilidad. Si bien durante todo el curso se puede obtener información sobre los criterios de evaluación de la Programación Didáctica, será al final del curso cuando se sistematice dicha evaluación, de tal forma que las posibles modificaciones se puedan incluir en la Programación General Anual que se realice al principio del curso siguiente.

Se considera que la fórmula más adecuada para evaluar la Programación Didáctica es que cada unidad de trabajo sea evaluada por el docente, los datos obtenidos servirán para las próximas unidades de trabajo y para la evaluación de la Programación Didáctica.

Serán también agentes de evaluación de la Programación Didáctica los propios alumnos, para ello, se elaborará un cuestionario que será contestado de forma anónima, y que servirá para recoger sus valoraciones.