

PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE

HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2023/2024

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	DISTRIBUCIÓN DE GRUPOS, MÓDULOS Y TUTORÍAS.	3
3.	NORMAS DE FUNCIONAMIENTO.....	4
4.	EVALUACIÓN.....	5
4.1.	CALENDARIO Y CONVOCATORIAS.....	6
	a) Evaluación inicial.....	6
	b) Sesiones de evaluación parcial	6
	c) Evaluación Final.....	6
4.2.	PROCESO DE EVALUACIÓN	7
4.3.	RECUPERACIÓN Y SUBIDA DE NOTA	7
4.4.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	8
4.5.	FIN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	9
4.6.	EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	9
5.	METODOLOGÍA.....	10
6.	HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	11
7.	ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	11
8.	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	13
9.	COMPETENCIA DIGITAL	13
10.	CONTENIDOS TRANSVERSALES.....	14
11.	PLANES Y PROGRAMAS	14
12.	FORMACIÓN DEL PROFESORADO.....	15
13.	MARCO NORMATIVO Y ORGANIZACIÓN ESCOLAR	16

1. INTRODUCCIÓN

El Departamento de Familia Profesional es el órgano básico encargado de planificar, coordinar, desarrollar y evaluar la formación relacionada con la familia profesional correspondiente.

Ciclos formativos de la familia profesional:

EL Departamento de Hostelería y Turismo del IES Rey Alabez cuenta actualmente con 2 ciclos formativos de grado medio:

- **CFGM Cocina y Gastronomía (1º y 2º curso)**
- **CFGM Servicios en Restauración Dual. (1º curso). Ciclo de nueva implantación en el curso 2023-24**

Profesorado del departamento:

D ^a Laura de Mar Baraza Cervantes	Cuerpo: 590-105
D. José Alejandro Campos Hurtado	Cuerpo: 591-201
D. Marino J. Contreras Rosillo	Cuerpo: 590-201
D ^a María José Moreno	Cuerpo: 598-009
D. Daniel Sánchez Gormedino	Cuerpo: 590-106
D ^a María Dolores Trigo Fernández	Cuerpo: 590-230

2. DISTRIBUCIÓN DE GRUPOS, MÓDULOS Y TUTORÍAS.

D^a Laura de Mar Baraza Cervantes

- Formación y orientación laboral 1º Cocina
- Empresa Iniciativa Emprendedora 2º Cocina
- Formación y orientación laboral 1º Servicios

Alejandro Campos

- Procesos Básicos en Pastelería y Repostería. 1º Cocina
- Productos culinarios. 2º Cocina
- **Tutor de 2º de cocina**

D. Marino J. Contreras Rosillo

- Preelaboración y conservación de alimentos. 1º Cocina

- Técnicas culinarias. 1º Cocina
- **Tutor de 1º de Cocina**

Dª María José Moreno

- Operaciones básicas en bar-cafetería. 1º de Servicios
- Operaciones básicas en restaurante. 1º de Servicios
- **Tutora de 1º de Servicios**

Daniel Sánchez Gormedino

- HLC 2º de cocina
- Ofertas Gastronómicas 2º Cocina
- Seguridad e Higiene en la Conservación de Alimentos. 1º Cocina
- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. 1º Servicios
- Técnicas de comunicación en restauración. 1º Servicios
- **Coordinador FP Dual**

María Dolores Trigo

- Preelaboración y Conservación de Alimentos. 1º Cocina
- Técnicas culinarias. 1º Cocina
- Postres en restauración. 2º Cocina
- **Jefatura departamento de Hostelería**

El ciclo de Servicios en Restauración cuenta además con **Carmen Ramos**, profesora PES que imparte el módulo de Inglés de 1º de Servicios en Restauración. Esta profesora forma parte del **departamento de Inglés** del IES Rey Alabez.

3. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO.

- Para la realización de las actividades práctico-teóricas los Profesores Técnicos tendrán asignada las aula-taller de cocina, aula taller de cuarto frío, aula del comedor didáctico y aula cafetería situadas en el edificio anexo del IES Rey Alabez.
- El aula del comedor didáctico y aula de cafetería cuentan con ordenador, conexión a internet y proyector, pudiendo usarse también para la impartición de contenidos de carácter teórico respetando siempre la preferencia de su uso para las actividades de departamento de apertura de comedor y cantina en los días y horas acordados para ello.

- Para el resto de actividades los ciclos disponen del aula 18 en las instalaciones del IES, que cuenta con pizarra digital y carro de ordenadores exclusivo para los ciclos. Asimismo, puede usarse el aula de Informática del IES (previa petición) y el aula de Tecnología en horas no ocupadas por los alumnos/as de Secundaria.
- El calendario de uso de aulas figura en el Drive del departamento.
- Las reuniones de departamento se realizarán los jueves de 16 a 17 horas via telemática a través del enlace que figura en moodle (Aula de Sala del profesorado/Videoconferencias/Reunión departamento de Hostelería). En estas reuniones se informará semanalmente de lo acordado en la ETCP de cada semana y se tratarán todos los temas de carácter departamental que se consideren oportunos.
- Se usará Drive para compartir actas, calendarios de exámenes y actividades, y cualquier otro documento de trabajo del departamento.

4. EVALUACIÓN.

Según la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua y se realizará por módulos profesionales.**

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su **asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas** para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, **de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**

En la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo, la persona designada por el centro de trabajo para tutelar el periodo de estancia del alumnado en el mismo colaborará con el profesor o profesora encargado del seguimiento.

Para cada uno de los módulos profesionales, a excepción del módulo profesional de formación en centros de trabajo, el alumnado dispondrá de un máximo de cuatro convocatorias. En el módulo profesional de formación en centros de trabajo el alumnado dispondrá de un máximo de dos convocatorias.

4.1. CALENDARIO Y CONVOCATORIAS

a) Evaluación inicial

La **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** establece que debe realizarse una **sesión de evaluación inicial**. Esta **evaluación inicial deberá realizarse** durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas y tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar.

b) Sesiones de evaluación parcial

En el Artículo 12 de la mencionada Orden se establece que siempre que los módulos se impartan a lo largo de todo el curso escolar, además de la sesión de evaluación inicial, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial, la última de las cuales se desarrollará en la última semana de mayo, excepto para el segundo curso, el cual contara de una evaluación previa a la realización del módulo de FCT a lo largo del mes de marzo.

En el IES Rey Alabez se realiza una **convocatoria adicional en 2º curso** antes de la ev. previa a la FCT. Estas dos evaluaciones se realizan con una semana de diferencia y la finalidad última es dar oportunidad al alumnado de recuperar los Resultados de Aprendizaje no adquiridos para que puedan cursar el módulo de FCT.

En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones numéricas de los alumnos.

c) Evaluación Final

Según la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga **módulos profesionales no superados** mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Con carácter general, la fecha de la **sesión de evaluación final** se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase.

4.2. PROCESO DE EVALUACIÓN

- La evaluación será continua, criterial y formativa. La evaluación tiene que servir para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Al inicio del curso se informará al alumnado de los procedimientos de evaluación, los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo. Esta información debe darse en formato papel (en este caso, los alumnos deben firmarla) o en formato digital dentro del aula moodle.
- El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios objetivos, así como a conocer los resultados de su aprendizaje. Se proporcionará periódicamente a lo largo del curso información sobre la evolución del proceso de aprendizaje, tanto a los alumnos como a sus tutores legales (en el caso de los alumnos menores de edad). Dicha información se podrá facilitar por Séneca.
- Para dar por alcanzados los Resultados de Aprendizaje de cada módulo no se exigirá la superación de la totalidad de todos los criterios asociados a ese Resultado ya que es el conjunto de criterios en sí el que determina el nivel de adquisición de ese resultado de aprendizaje.
- Actividades evaluables realizadas en casa por el alumnado: Se aconseja que las actividades y trabajos evaluables a realizar fuera del horario escolar no superen los 20 minutos semanales por cada hora asignada al módulo en el currículo, para procurar no superar las 40 horas semanales de trabajo del alumnado.
- Como norma general se usará el cuaderno Séneca para realizar el seguimiento y evaluación del alumnado. El profesorado podrá usar simultáneamente cualquier otro medio que considere oportuno y que no corra riesgo de vulnerar la ley de protección de datos.

4.3. RECUPERACIÓN Y SUBIDA DE NOTA

Las actividades de **recuperación de los módulos no aprobados por las convocatorias parciales** se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

A esta recuperación se deberán presentar los **alumnos con Resultados de Aprendizaje no superados**. A estos alumnos se les respetará la nota correspondiente a los Criterios de evaluación superados, teniendo que recuperar únicamente los criterios calificados como suspensos asociados a ese Resultado de Aprendizaje no superado.

Asimismo, a este periodo podrán presentarse los **alumnos que deseen mejorar su calificación**. En este caso se volverá a evaluar y realizar la media -ponderada o no- de las notas de los criterios considerados. Al ser evaluación continua y criterial se considera que los RA superados tras las evaluaciones parciales no pueden disminuir en nota, por lo tanto, en este periodo solo se podrá aumentar o dejar igual la nota original al alumno/a.

4.4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La nota asociada a cada Resultado de Aprendizaje será la media de todas las notas obtenidas en la evaluación de los criterios. La media de la nota de los criterios puede ser aritmética o ponderada. Para darse por alcanzado un Resultado de Aprendizaje hay que sacar un mínimo de 5 en esa media.

A la hora de calificar trabajos o actividades, no se penalizará al alumnado por la entrega fuera de plazo salvo que en la programación esté recogido expresamente este criterio como un criterio evaluable y tenga relación con un Resultado de Aprendizaje, o con las Competencias u Objetivos generales asociados a ese RA. En caso de recoger este criterio en la programación, la penalización no podrá tener una ponderación del 100% ya que el resto de criterios evaluados con ese trabajo o actividad deben ser calificados de forma independiente.

Los módulos se considerarán aprobados si están aprobados todos los Resultados de Aprendizaje. Para la obtención de la nota del módulo se realizará la media aritmética o ponderada de las notas asociadas a cada uno de los Resultados de Aprendizaje según se establezca en la programación del módulo.

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

En el caso de la Formación Profesional Dual el tutor laboral facilitará al profesorado responsable del módulo profesional, un registro de observaciones de las actividades formativas llevadas a cabo en la empresa por parte del alumno. El tutor docente, asociará dichas observaciones a los instrumentos de evaluación pertinentes para obtener como consecuencia una calificación que determine si el alumnado adquiere o no el RA asociado.

La nota de la evaluación final de cada módulo podrá ser la media aritmética de todas las evaluaciones parciales o podrá ser la nota de la última evaluación parcial. Esta nota será del 1 al 10 sin decimales. Se considera aprobado una nota igual o superior a 5.

4.5. FIN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. **Para establecer dicha calificación final los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje** establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, **así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título**, establecidas en el perfil profesional del mismo **y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.**

4.6. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Evaluación de la práctica docente

De acuerdo con lo establecido en los Decretos que regulan las enseñanzas de los ciclos formativos de Formación en la Comunidad Autónoma de Andalucía, los profesores evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo. Asimismo, evaluarán la programación docente, en virtud de su grado de desarrollo real y de su adecuación a las necesidades educativas del centro y a las características específicas del alumnado.

Instrumentos para evaluar la práctica docente:

- ▶ El propio proceso de evaluación, como *feedback*
- ▶ Uso del **cuestionario de evaluación de la práctica docente para nuestros alumnos definido por el Centro**
- ▶ Uso del **cuestionario de autoevaluación de la práctica docente definido por el Centro.**

5. METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta la **Taxonomía de Bloom**, en el proceso de enseñanza aprendizaje, debemos tratar de **activar procesos cognitivos de conocimiento, razonamiento** -que incluye la comprensión, análisis, síntesis, y evaluación- y de **aplicación**

Por tanto, tendremos en cuenta los siguientes aspectos:

- La motivación. Se plantearán los métodos de aprendizaje y actividades de una forma atractiva para los alumnos/as convirtiéndolo en una tarea educativa y formativa.
- La orientación de los alumnos/as y las diferencias individuales en el aprendizaje.
- El control constante mediante la evaluación continua y formativa.
- La flexibilidad de aplicación de la programación, que permita adecuarse a las diferentes circunstancias que pueden surgir.
- Potenciaremos la creatividad y aportación de ideas.
- Potenciaremos el aprendizaje cooperativo y colaborativo
- Procuraremos llevar una metodología activa en la que los alumnos sean los principales protagonistas, siendo el docente el que lleve y guie el proceso educativo (rutinas de pensamiento, aula invertida, ABP...).
- Enfocaremos el proceso de enseñanza de modo que el alumno/a sea capaz de aprender por sí mismo. Se usarán las TICs como medio de búsqueda de información y actualización constante de conocimientos.
- Usaremos metodologías inclusivas que contextualicen el aprendizaje y atiendan a la diversidad (Visual Thinking, Aprendizaje entre iguales, Aprendizaje servicio ...)
- Se trabajará el aprendizaje por competencias frente al memorístico.
- Se potenciará el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA)

6. HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

Según acuerdo de departamento, las HLC del curso 2023-24 se destinan a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título y **se asocian al módulo de Productos Culinarios.**

La nota final de Productos Culinarios será la resultante de sumar la nota de Productos Culinarios que equivale al **80%** del total y el **20%** de la nota de las HLC que está asociado a este Módulo.

7. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Están reguladas por la ORDEN de 14-7-1998 *que regula las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitarios* (BOJA 1-8-1998)

Actividades interdepartamentales

El departamento de Hostelería y Turismo colaborará y promoverá el desarrollo de actividades interdepartamentales con el resto del profesorado del IES Rey Alabez. Estas actividades se realizarán dentro del horario escolar.

Actividad de apertura de la cantina

-Esta actividad se considera departamental y engloba resultados de aprendizaje de módulos asociados a la competencia tanto del CFGM de Cocina como del CFGM de Servicios. Tendrá lugar todos los días de 10:15 a 10:35 en el calendario previsto por el departamento. La actividad de apertura de cantina se desarrolla dentro de las metodologías de aprendizaje cooperativo y colaborativo.

Actividad de apertura del comedor didáctico

- Esta actividad se considera de carácter departamental y engloba -en mayor o menor medida- Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación de todos los módulos asociados a la competencias de los CFGM de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración. No sólo se trata de un servicio de comedor con clientes reales sino que es un proceso que engloba aspectos relacionados con la adquisición de las competencias y objetivos generales de los títulos como son: planificación de menús (incluidas personas alérgicas), planificación del servicio de sala, cálculo de necesidades, organización de compras y recepción, control de calidad, aplicación de los planes de

autocontrol, diseño de procesos de trabajo, ejecución de técnicas, contacto con el cliente, trabajo en equipo, resolución de problemas, y aplicación de las normas de seguridad laboral entre otras. Esta actividad comienza a desarrollarse la semana previa a cada servicio y es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo, así como para la evaluación de los Resultados de Aprendizaje implicados. Se llevará a cabo a lo largo del curso en los días planificados por el conjunto del equipo educativo.

Otras actividades:

- ▶ Celebración del día de la Salud Mental atendiendo a la Resolución de 13 de julio de 2023.
- ▶ Celebración del día de la Empresa Andaluza atendiendo a la Instrucción de 25 de septiembre de 2023
- ▶ Visita al Parador de Mojácar (Fecha 10/11/23)
- ▶ Visita a un Centro donde se impartan este tipo de enseñanzas
- ▶ Visita a empresas del sector HORECA
- ▶ Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- ▶ Visitas a hospitales, clínicas, residencias, guarderías y otras entidades públicas y privadas análogas.
- ▶ Visita a Cuadraspera (industria alimentaria)
- ▶ Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- ▶ Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas:
 - ▶ Juvealmería (fecha sin determinar)
 - ▶ Jornadas gastronómicas del IES Almeraya (Programado: febrero de 2024)
- ▶ Charla y showcooking por la jefa del Parador de Mojácar en el marco del Plan de Igualdad del Centro.
- ▶ Muestra de cocina marroquí con participación de familiares de alumnos.
- ▶ Día de Andalucía: desarrollar una un desayuno mediterráneo saludable.
- ▶ Asistencia a conferencias y charlas de profesionales del sector
- ▶ Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez
- ▶ Visita a Ronda-Marbella. Visita bodegas, empresas de hostelería y de industria alimentaria, visita a restaurante con estrella Michelin (fecha prevista enero de 2024)

8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Se entiende por atención a la diversidad al conjunto de actuaciones u medidas que atiende a las necesidades y diferencias individuales en contextos educativos ordinarios.

El artículo 2 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional define el **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)**, como un modelo de enseñanza para la educación inclusiva que reconoce la singularidad del aprendizaje de cada alumno 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.

El artículo 2 de la Orden 29/9/2010 indica que, en el caso de alumnado con discapacidad el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, tomará las decisiones pertinentes respecto a la adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y ni objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título.

- ▶ **Se realizará la adecuación** de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad reconocida, garantizándole el acceso al currículum y a las pruebas de evaluación.
- ▶ Se realizarán actividades de refuerzo aplicando las **pautas DUA** durante cada uno de los trimestres en cuanto se detecten dificultades de aprendizaje.

9. COMPETENCIA DIGITAL

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, en su artículo 5, señala como uno de sus objetivos, en el apartado g) «*Incorporar las nuevas competencias y saberes necesarios para desenvolverse en la sociedad, con especial atención a la comunicación lingüística y al uso de las tecnologías de la información y la comunicación*». Y en este sentido, la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía ha venido estableciendo en los últimos años diferentes iniciativas para la integración de las tecnologías de la información y la comunicación en los centros educativos y en los sectores que los integran.

Entre ellas destaca la **Orden de 29 de marzo de 2021, por la que se establecen los marcos de la Competencia Digital en el sistema educativo no universitario de la Comunidad Autónoma de Andalucía**, que es la concreción al contexto andaluz de los marcos de competencia digital.

Teniendo esto presente, se fomentará el desarrollo de la competencia digital tanto del profesorado como del alumnado

1. Por una parte, **como objeto mismo**, en la medida en la que forman parte de la alfabetización básica de toda la ciudadanía y constituyen un elemento esencial de la capacitación académica y profesional.
2. Por otra parte, **como medio o herramienta**, tanto para el profesorado como para el alumnado, para el desarrollo de su propio aprendizaje.

10. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Tomando como base la necesidad de trabajar las competencias personales y sociales y garantizar una formación integral (como estipula nuestro Sistema Educativo), se hace necesario incluir una serie de contenidos con los que enriquecer los procesos de enseñanza aprendizaje.

Los Temas Transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en el PEC. Estos se trabajarán de forma paralela y complementaria a los contenidos del currículo.

Algunos de estos Temas Transversales son:

- Educación para la Salud física y mental
- Consumo responsable
- Igualdad y coeducación.
- Uso de las TIC de manera eficiente y crítica.

Alguno de estos temas se planificará junto a las Actividades de Centro extraordinarias o extraescolares (ejemplo: conferencias, mesas redondas, charlas...)

Para ello se planificará y se traerá material didáctico a propuesta del departamento.

11. PLANES Y PROGRAMAS

En el presente curso, el departamento colaborará con los siguientes planes y programas del IES Rey Alabez.

- Programa de Bienestar Emocional en el ámbito educativo.
- Plan de igualdad
- Plan de Actuación digital
- Escuela espacio de paz
- Plan lector
- Plan contra la violencia de género
- Plan de Salud Laboral y P.R.

12. FORMACIÓN DEL PROFESORADO

Las peticiones de formación del departamento de Hostelería realizadas en junio para el presente curso son las siguientes:

DEMANDAS FORMATIVAS PARA EL CURSO 2023/24. FORMACIÓN PROFESIONAL
TEMÁTICAS ESPECÍFICAS
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación práctica del cuaderno de Séneca para FP
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo y funcionamiento de las nuevas modalidades de la FP
<ul style="list-style-type: none"> • Curso de reciclaje profesional sobre las nuevas tecnologías en el control de aprovisionamiento de materias primas, control de pedidos, trazabilidad ,etc.
MODALIDADES DE FORMACIÓN
TELEFORMACIÓN FORMACIÓN EN CENTROS

El profesorado del departamento realizará los cursos que organice el CEP sobre estas temáticas y cualquier otro curso que sea de interés para la mejora de la competencia digital y/o docente.

13. MARCO NORMATIVO Y ORGANIZACIÓN ESCOLAR

Normativa de aplicación en Andalucía en vigor a 30 de octubre de 2023

LEYES DE EDUCACIÓN

-NIVEL ESTATAL:

- ▶ **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
- ▶ **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (Texto consolidado)

-NIVEL AUTONÓMICO:

- ▶ **Ley 17/2007, de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía. LEA. (Texto consolidado, 2020).

ORDENACIÓN DE LA FP

- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Ley orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
- **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.

CURRÍCULO

- _ **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. (BOE de 23 de noviembre de 2007).
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27 de noviembre de 2008).
- **Real Decreto 1690/2007** que establece las enseñanzas mínimas del título de Técnico en Servicios en Restauración.
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Servicios de Restauración.

EVALUACIÓN

- **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación del alumnado de la FP inicial.

REGLAMENTO ORGÁNICO DE LOS IES

- **Decreto 327/2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

- **Orden de 14/7/1998** que regula las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitarios (BOJA 1-8-1998)

FP DUAL

- **Orden de 20 de enero de 2023**, por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2023/2024