

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.

CURSO: 2º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA.

V. Octubre, 2023

Índice.

Introducción, contexto y marco normativo	3
Introducción	3
Contexto	3
Marco normativo	3
Contextualización normativa de las horas de libre configuración	4
Consideraciones generales para el curso 2023 – 2024	4
Justificación y uso	4
Organización de las horas de libre configuración	5
Contenidos básicos	5
Temporalización de las unidades de trabajo	5
Contenidos transversales	5
Metodología	6
Actividades extraescolares	6
Actividades complementarias	7
Evaluación	7
Sesiones de evaluación	7
Evaluación continua	7
Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación	7
Criterios de calificación	8
Periodo de recuperación y mejora	9
Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno	9
Calificación en la evaluación final	10
Evaluación de la práctica docente	10
Evaluación de la programación	10
Atención a la diversidad	10
Planes y programas	11
Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados	11

Introducción, contexto y marco normativo.

Introducción.

El módulo profesional **Horas de Libre Configuración** (HLC en adelante) se va a impartir en el **segundo curso del ciclo formativo de grado medio Cocina y Gastronomía en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial y horario de mañana. El ciclo formativo, junto con el de grado medio Servicios en Restauración (dual), constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del I.E.S., centrada en la familia profesional **Hostelería y Turismo**, principal actividad económica e importante nicho de empleo en el municipio y la comarca.

Contexto.

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería y comedor en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con más de 6.000 plazas hoteleras, unos 200 negocios de hostelería y una evidente vocación turística ¹, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado en la Formación en Centros de Trabajo, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes durante y/o tras la formación.

Marco normativo.

La normativa de referencia, entre otra, es:

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de FP.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional FP inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

1 Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2021.

Contextualización normativa de las horas de libre configuración.

El desarrollo curricular de las enseñanzas del ciclo formativo pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa del centro docente, de forma que pueda adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo HLC, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Consideraciones generales para el curso 2023 – 2024.

De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía incluye HLC por el centro docente.

El objeto de estas HLC ha sido determinado por el Departamento de Hostelería y Turismo del I.E.S. Rey Alabez al inicio del curso, decidiéndose que se dediquen a **actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título: Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.**

Es por ello que, en el marco del proyecto educativo de centro, el Departamento de Hostelería y Turismo elabora la presente programación didáctica, en la que se justifica y determina el uso y organización de las HLC.

Justificación y uso.

A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se han tenido en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones han sido evaluadas con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecen, por tanto, con **carácter anual**.

El sector de la hostelería en el municipio de Mojácar, según datos de la Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades de la Junta de Andalucía, se sitúa como el principal motor económico de la localidad, con casi 200 establecimientos vinculados al sector, lo que condiciona el entorno laboral en el que se enclava el I.E.S. Rey Alabez. Por otro lado, se hace necesario propiciar entre el alumnado la ruptura del binomio cocina-turismo y dimensionar adecuadamente el perfil profesional, que también abarca la restauración colectiva en centros hospitalarios, clínicas, residencias, guarderías y otras entidades públicas y privadas. Para adaptar las enseñanzas del ciclo formativo al entorno productivo más próximo, el Departamento de Hostelería y Turismo decide dedicar las HLC a impartir **Cultura gastronómica y Cocina - salud** por los siguientes motivos:

- Para adaptar los contenidos a las características del entorno productivo y al propio proyecto de centro.
- Para favorecer la adquisición de la competencia general del título, concretándose en [...] **todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina** [...].
- Para brindar a los estudiantes una formación integral y global dentro del entorno profesional recogido en el artículo 7 del 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.
- Para potenciar las habilidades sociales y comunicativas de los estudiantes.
- Para despertar la curiosidad entre los estudiantes y comprender el valor universal de la gastronomía.

- Para valorar un empleo en el SAS (Servicio Andaluz de Salud) y otras opciones laborales en centros hospitalarios, clínicas, residencias, guarderías y otras entidades públicas y privadas análogas.

Organización de las horas de libre configuración.

Para el presente curso escolar, de entre las tres opciones posibles (favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título; tecnologías de la información y comunicación; formación en idiomas), y como ya se ha recogido, el Departamento de Hostelería y Turismo opta por emplear las HLC para favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, y siendo así, **las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente** en uno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del segundo curso, quedando **adscritas al módulo profesional Productos Culinarios**, a efectos de matriculación y evaluación.

Contenidos básicos.

Características, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.

Características, productos y elaboraciones más significativas de la cocina europea:

- Francia.
- Italia.
- Reino Unido e Irlanda.
- Portugal.
- Grecia.

Cocina y salud:

- Dietas tipo.
- Alimentación, actividad física y deporte.
- Necesidades alimenticias específicas.

Temporalización de las unidades de trabajo.

El módulo profesional tiene una duración de 63 horas, distribuidas en 3 horas semanales.

Tabla 1. Relación de las unidades de trabajo (UT), los criterios de evaluación (CE) y la temporalización prevista.

UT	CE	HORAS	TRIMESTRE
U.T. 1 Cocina española.	a)	20	1º
U.T. 2 Cocina europea.	b)	19	1º
U.T. 3 Cocina y salud.	c), d), e)	24	2º

Contenidos transversales.

La FP contribuye a que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas al sector profesional, permitiendo el aprendizaje a lo largo de la vida, progresar en el sistema educativo e incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía. Se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto **al medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia,

la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

La **cultura andaluza** será puesta en valor particularmente en la U.T.1, resaltando el carácter diferenciador de Andalucía y su gastronomía, para ser valorada y respetada en el marco de la cultura española y universal.

Metodología.

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica y el estilo docente. Será importante el **feed-back** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos-procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **teórico-práctica** (para el desarrollo de las competencias en un entorno laboral real), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **de inicio y motivación** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios, flipped classroom...), **de desarrollo** (clase expositiva, supuestos prácticos, cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/documentales/vídeos, aprendizaje basado en proyectos, visual thinking, trabajo colaborativo, gamificación, búsquedas en internet, elaboración de recetas en el taller de cocina), **de refuerzo** (búsquedas de información, resúmenes, esquemas, mapas conceptuales...), y **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos).

El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas y la participación en la **transformación digital educativa** serán también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas. Audio, vídeo, webs, apps, herramientas on-line, imágenes en varios formatos, portales educativos, etcétera, formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales, manuales de diversas editoriales y material complementario relacionado con el sector y la materia.

- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, webs, Canva, apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz ...), almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, informes de coyuntura, etcétera.
 - **Libro de texto de referencia: no hay.**

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro y/o el docente, tanto con un grupo solo como con otros grupos de FP o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones y a priori se estiman las siguientes, sin perjuicio de que puedan considerarse otras posibles:

- Actividades con/sin pernoctación por la comarca o provincia.
- Actividades con/sin pernoctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).
- Actividades con pernoctación internacionales.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Visitas a hospitales, clínicas, residencias, guarderías y otras entidades públicas y privadas análogas.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios, profesionales del sector y/o expertos del sector.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas gastronómicas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Evaluación.

Se va a seguir un proceso de **evaluación continua** en virtud de lo estipulado en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de FP del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional, valorándose además de los aspectos cognitivos, la participación en clase, el esfuerzo, el interés, la realización de tareas individuales y de grupo, y de todos aquellos trabajos que determine el docente. El marco normativo viene recogido en la citada Orden y, por tanto, será de aplicación su desarrollo en aquellas cuestiones referidas al proceso evaluativo.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes. Se empleará el cuaderno Séneca e iPasen para tal fin.

Sesiones de evaluación.

Se desarrollarán en los diferentes parciales (2 al tratarse de un módulo profesional del 2º curso). Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica y tiene carácter diagnóstico), y otra de **evaluación final**.

Evaluación continua.

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular a clase por parte del alumnado se hace imprescindible**, tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *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 no asistencia a clase implica la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua en base a los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación.

Los criterios de evaluación del módulo profesional son:

a) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.

b) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina europea.

c) Se ha profundizado en las dietas tipo.

d) Se ha profundizado en las dietas relacionadas con la actividad física y el deporte.

e) Se ha profundizado en las dietas para necesidades alimenticias específicas.

Las técnicas y medios instrumentales explícitos para evaluar los criterios de evaluación serán:

- **Técnica oral y/o basada en la ejecución práctica (tareas-prácticas):** trabajos de investigación, cuestionarios, test, tareas on-line, presentaciones en el aula, elaboración de recetas en el taller de cocina, etcétera.
 - **Instrumentos de evaluación vinculados: escalas de valoración o rúbricas, tablas de comprobación, solucionarios, cuaderno del profesor...**
- **Técnica basada en la observación sistemática llevada a cabo por el docente** sobre cada estudiante. Será también base instrumental para apoyar los resultados finales: actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso.
 - **Instrumentos de evaluación vinculados: escalas de valoración, cuaderno del profesor...**

Por otro lado, y con objeto de estimular la reflexión e ir más allá de la heteroevaluación, aumentar la motivación y promover la participación activa de los estudiantes, se emplearán **técnicas evaluativas** basadas tanto en la **autoevaluación** como en la **coevaluación**.

Criterios de calificación.

Determinan que el estudiante supera un criterio de evaluación. Lo que se cuantifica son los criterios de evaluación y no los contenidos o los instrumentos de evaluación.

La ponderación que se aplicará para cada criterio de evaluación será:

CE	PONDERACIÓN	UT	TRIMESTRE
a)	33,33% de la calificación del módulo profesional.	1	1º
b)	33,33% de la calificación del módulo profesional.	2	1º
c)	16,67% de la calificación del módulo profesional.	3	2º
d)	5,56% de la calificación del módulo profesional.	3	2º
e)	11,11% de la calificación del módulo profesional.	3	2º

- Para calificar un criterio de evaluación se hará la media ponderada con los distintos instrumentos de evaluación aplicados (entre 0 y 10), debiendo obtenerse para cada criterio de evaluación una calificación mayor o igual a 5.

- En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada criterio de evaluación ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.

- La nota trimestral parcial será la media de los criterios de evaluación del trimestre/parcial, implicando una calificación numérica de 1 a 10 sin decimales.

- Las notas trimestrales parciales y finales se redondean (a partir de 5 en adelante y desde 0,5 en todos los casos. No se redondeará si la calificación es inferior a 5).

- Las ausencias del alumnado, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación

de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora de la calificación entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).

- La no presentación de las tareas y prácticas evaluables en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrán una calificación de cero en la tarea o práctica, y por lo tanto, en los criterios de evaluación involucrados ². Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.

- Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

Periodo de recuperación y mejora.

Para aquel alumnado que, una vez superadas las horas totales del curso (finalizadas las clases), tiene algún criterio de evaluación por alcanzar, se establece un periodo de recuperación. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación del alumnado. Este periodo se establece entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

Al tratarse de un módulo profesional del segundo curso, y con el propósito de facilitar el acceso a cursar el módulo profesional Formación en Centros de Trabajo, se establece una preevaluación anterior a la 2ª evaluación parcial para que los estudiantes con criterios pendientes de superar puedan hacerlo en este momento. El acceso al módulo profesional Formación en Centros de Trabajo requerirá que el alumnado tenga una evaluación positiva en todos los módulos profesionales que componen el ciclo formativo, incluyendo HLC.

Para el alumnado calificado negativamente en algún criterio de evaluación durante las evaluaciones parciales, se realizará un plan de recuperación en el periodo establecido. En esta recuperación se evaluarán los criterios de evaluación no alcanzados a través de los instrumentos de evaluación previstos, que serán de las mismas características de los ya realizados y/o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del módulo profesional.

En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del módulo profesional.

Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que éste se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

² Se justifica falta de asistencia por motivos médicos o de salud, citaciones judiciales, y razones de fuerza mayor, siempre con justificante documental.

Calificación en la evaluación final.

Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecer dicha calificación, el docente considerará el grado y nivel de adquisición de los criterios de evaluación y de la competencia general, así como las posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

La calificación final del módulo profesional (entre 1 y 10 sin decimales) será la media ponderada de las calificaciones de cada uno de los criterios de evaluación, observando siempre que se hayan superado todos o bien en periodo ordinario, o bien durante el periodo de recuperación y mejora. No obstante, y dado que en la evaluación final este módulo profesional no implica una calificación numérica y está asociado a Productos Culinarios, queda establecido que la calificación final del módulo profesional Productos Culinarios será:

CALIFICACIÓN HLC:	20%
CALIFICACIÓN PRODUCTOS CULINARIOS:	80%
CALIFICACIÓN FINAL PRODUCTOS CULINARIOS:	100% de la calificación del módulo profesional en la evaluación final.

Al tener en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo** (actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso).

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feed-back con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada.
- Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Evaluación de la programación.

La presente programación será evaluada anualmente para introducir aquellas modificaciones pertinentes en función del grupo, de la propia evaluación de la práctica docente, o de otros aspectos vinculantes.

Atención a la diversidad.

Para dar respuesta a los factores de diversidad **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes basadas en las **pautas DUA (Diseño Universal para el Aprendizaje)**, concretándose, según proceda, en la captación y mantenimiento del interés, en proporcionar múltiples formas de representación, y en la gestión de la información y los recursos.

Se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con **necesidades específicas de apoyo educativo**. Estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

Evaluación final.

Como ya se ha comentado anteriormente, se tendrá en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, de modo que **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo.**

Plan de recuperación y mejora.

Para concluir, establecer que el **plan individualizado de recuperación y/o mejora** determinado en la presente programación **constituye por si mismo una medida de atención a la diversidad.**

Planes y programas.

Como especificado en las actividades complementarias, se participará en los planes y programas asumidos por el centro: Bienestar emocional en el ámbito educativo; Escuela espacio de paz; Igualdad entre hombres y mujeres.

Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados.

1. Identifica las características, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	1º	2º	3º	
a) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.	11,11%	1	X			
	11,11%		X			
	11,11%		X			
CONTRIBUCIÓN DEL 1 DEL		33,33 %	A LA CALIFICACI			
2. Identifica las características, productos y elaboraciones más significativas de la cocina europea.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	1º	2º	3º	
b) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina europea.	6,67%	2	X			
	6,67%		X			
	6,67%		X			
	6,67%		X			
	6,67%		X			
CONTRIBUCIÓN DEL 2 DEL		33,33 %	A LA CALIFICACI			
3. Identifica los procedimientos en cocina asociados a la salud.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	1º	2º	3º	
c) Se ha profundizado en las dietas tipo.	5,56%	3		X		
	5,56%			X		
	5,56%			X		
d) Se ha profundizado en las dietas relacionadas con la actividad física y el deporte.	5,56%			X		
e) Se ha profundizado en las dietas para necesidades alimenticias específicas.	5,56%			X		
	5,56%			X		
CONTRIBUCIÓN DEL 3 DEL		33,33 %	A LA CALIFICACI			
TOTAL			99,99%			