

**JUNTA DE ANDALUCÍA**

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO  
EDUCATIVO Y  
FORMACIÓN  
PROFESIONAL**  
I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

# **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**



**MÓDULO PROFESIONAL: DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA**

**PRODUCTIVO.**

**CURSO: 1º CFGM: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**Profesora: Isabel Mª Giner González**

**CURSO 24-25**

## ÍNDICE

- 1.- Introducción y contextualización.
  - 2.- Objetivos.
    - 2.1.-Objetivos generales de CF.
    - 2.2.-Objetivo de módulo.
  - 3- Competencias profesionales, personales y sociales.
    - 3.1.- Competencia general del título.
    - 3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales.
  4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.
  - 5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.
    - 5.1.- Contenidos básicos.
    - 5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas.
    - 5.3.- Contenidos transversales.
  - 6.- Metodología.
    - 6.1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.
    - 6.2.- Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
    - 6.3.- Coordinación pedagógica.
  - 7- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos.
    - 7.1.- Actividades extraescolares.
    - 7.2.- Actividades complementarias.
    - 7.3.- Plan lector.
  - 8.- Evaluación del proceso de aprendizaje.
    - 8.1.- Sesiones de evaluación.
    - 8.2.- Evaluación continua.
    - 8.3.- Criterios e instrumentos de evaluación.
    - 8.4.- Criterios de calificación.
    - 8.5.- Periodo de recuperación y mejora.
    - 8.6.- Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno/a.
    - 8.7.- Calificación de la evaluación final.
  - 9.- Evaluación del proceso de enseñanza.
  - 10- Atención a la diversidad.
  - 11.- Planes y programas
  - 12.- Marco normativo y organización escolar.
- ANEXO 1. Resumen de los criterios de evaluación.

## **1.- Introducción y contextualización**

La siguiente programación está desarrollada para el Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración, donde se imparte el módulo de **Digitalización aplicada al sistema productivo, con código 1664**. Este módulo se imparte en el primer curso del ciclo formativo mencionado, en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar, en modalidad presencial y horario de mañana.

El primer curso de estas enseñanzas se regulará por el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, normativa complementaria y por las presentes Instrucciones.

### **- Características del centro:**

Esta Programación se desarrolla en un Centro de Educación Secundaria Obligatoria, situado en una localidad costera del levante almeriense llamada Mojácar, a 90 kilómetros de la capital. El I.E.S. Rey Alabez es un centro de Educación Secundaria Obligatoria que acoge en torno a 290, 267 de secundaria, cuyas edades oscilan mayoritariamente entre los 12 y 16/18 años, edad de afirmación de la personalidad y que a veces presenta alteraciones conductuales y manifestaciones de rebeldía propias de la adolescencia. El alumnado proviene especialmente del municipio de Mojácar y algunos de Turre y Garrucha. El número de matrículas varía a lo largo de cada curso de manera continuada, con altas permanentes, en cualquier mes, y algunas bajas.

Nuestro instituto se encuentra ubicado en la zona de Mojácar-Playa, a 2 Km del casco urbano de Mojácar pueblo, en la C/Albardinar, s/n, código postal 04638, con número de teléfono: 950-451578 y fax: 950 451655, su página web es: [iesreyalabez.es](http://iesreyalabez.es) y el correo electrónico:

[04700090.edu7@juntadeandalucia.es](mailto:04700090.edu7@juntadeandalucia.es)

Se encuentra en una zona residencial costera, rodeado de casas bajas- máximo dos alturas- y parcelas sin edificar, y junto al Centro Médico de Mojácar- Playa, a 300 metros del cruce de la carretera Al-6111 con la Al-5107, dirección Garrucha.

Nuestro municipio cuenta con una población dispersa, por lo que la mayoría de alumnado hace uso del transporte escolar, alrededor del 90%. La pérdida del mismo supone un aumento de los retrasos y del absentismo. El centro es pequeño, se inauguró en el curso académico 2022/2023 está compuesto por 3 edificios independientes, uno destinado a Zona Docente y Administración, otro destinado a Gimnasio y Servicios y a la Escuela de Hostelería y el otro destinado a vivienda del conserje. Además, cuenta con pistas polideportivas. La superficie de la parcela es de 6887,50 metros cuadrados. Con una superficie construida de 3204,50 metros cuadrados.

El edificio principal consta de 2 plantas en las que se encuentran las aulas, departamentos y oficinas. En el otro edificio, de planta baja, están ubicados el gimnasio, comedor y cafetería, por lo que no se producen grandes desplazamientos del alumnado ni del profesorado. Dispone de porche para resguardarse de las inclemencias del tiempo.

Las aulas ordinarias se encuentran en el ala izquierda del edificio principal, estando actualmente los grupos de primero y cuarto en la planta superior, y los de tercero y segundo en la inferior.

Las aulas específicas se encuentran en la otra ala del edificio, pero las distancias son mínimas, no significando en ninguna ocasión las causas de los retrasos que se produzcan en los cambios entre clases.

El patio rodea a todo el edificio principal y presenta algunos espacios recónditos propicios para esconderse, por lo que se han establecido cinco puntos de guardia para la vigilancia de los recreos.

En este presente curso 2024/2025 contamos con 10 unidades:

- 2 grupos de 1º de E.S.O.
- 2 grupos de 2º de E.S.O.
- 3 grupos de 3º de E.S.O.
- 3 grupos de 4º de E.S.O.
- Programa PMAR de 2º y Programa de Diversificación Curricular 3º ESO.
- Aula temporal de adaptación lingüística.
- 1º Y 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.
- 1º y 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios de Restauración.

#### **- Características del alumnado:**

Esta programación va enfocada a un grupo heterogéneo, formado por 19 alumnos, de los cuales 6 son de sexo femenino y el resto masculino. Sus edades están comprendidas entre los 16 y los 22 años. Se trata de un grupo que proviene de una formación académica diferente, incluso hay alumnos que se encuentran dentro del mercado laboral. En general, se trata de un grupo de personas con poca madurez intelectual y poca capacidad de razonamiento, por su juventud.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios cercanos como: Mojácar, Garrucha, Vera, Cuevas del Almanzora, Turre, Arboleas, excepto tres, que vienen de Pulpi.

## **2.- Objetivos**

### **2.1.- Objetivos generales del CF**

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

- a) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- 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.

### **2.2.- Objetivos del módulo**

El módulo de Digitalización Aplicada a la Producción tiene varios objetivos específicos diseñados para capacitar a los estudiantes en la integración de tecnologías digitales en entornos productivos. Algunos de los objetivos más destacados:

1. Comprender los fundamentos de la digitalización: Adquirir conocimientos sobre las tecnologías habilitadoras como la inteligencia artificial, el Internet de las cosas (IoT) y la robótica avanzada.
2. Evaluar el impacto de la digitalización: Analizar cómo la digitalización afecta la productividad y competitividad de las empresas.
3. Aplicar tecnologías digitales: Desarrollar habilidades prácticas para implementar soluciones digitales en procesos productivos.
4. Diseñar proyectos de transformación digital: Crear y gestionar proyectos que integren tecnologías digitales para mejorar los procesos y servicios en una empresa.
5. Fomentar la sostenibilidad: Entender cómo la digitalización puede contribuir a modelos de economía sostenible y circular.

Estos objetivos buscan preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos del mercado laboral moderno y liderar la transformación digital en sus respectivos sectores productivos.

Todos estos objetivos los basaremos en los generales y en la objetividad del profesor, ya que se encuentran desarrollados en el currículo y normativa vigente en la fecha actual.

### **3- Competencias profesionales, personales y sociales**

#### **3.1.- Competencia general del título**

Tal y como establece el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, la competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

#### **3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales**

La digitalización en el sector de la restauración está transformando tanto las competencias profesionales como las personales y sociales de quienes trabajan en este ámbito. Aquí te dejo un resumen de cómo impacta en cada una de estas áreas:

##### **✓ Competencias Profesionales:**

- Gestión Eficiente: La digitalización permite una mejor gestión de inventarios, reservas y pedidos en línea, lo que optimiza el tiempo y reduce errores humanos.
- Marketing Digital: Con el uso de redes sociales y plataformas digitales, los restaurantes pueden llegar a un público más amplio y fidelizar a sus clientes.
- Análisis de Datos: La recopilación y análisis de datos ayuda a tomar decisiones informadas sobre el negocio, desde la preferencia de los clientes hasta la gestión de recursos.

##### **✓ Competencias Personales:**

- Adaptabilidad: Los empleados deben adaptarse a nuevas tecnologías y herramientas digitales, lo que fomenta una mentalidad de aprendizaje continuo.
- Comunicación: La interacción con clientes a través de plataformas digitales requiere habilidades de comunicación efectiva y empatía.
- Resolución de Problemas: La capacidad de resolver problemas técnicos y operativos rápidamente se vuelve crucial en un entorno digitalizado.

##### **✓ Competencias Sociales**

- Interacción con Clientes: Las plataformas digitales permiten una comunicación más directa y personalizada con los clientes, mejorando la experiencia del usuario.
- Trabajo en Equipo: La digitalización facilita la coordinación y colaboración entre los miembros del equipo, mejorando la eficiencia operativa.
- Responsabilidad Social: La transparencia y la gestión de la reputación en línea son esenciales para mantener una buena imagen pública y responsabilidad social.

La digitalización no solo mejora la eficiencia operativa, sino que también enriquece las habilidades y competencias de los profesionales en el sector de la restauración.

#### **4.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados**

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la resolución para Andalucía.

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación relacionados para este módulo son los siguientes:

**RA 1: 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.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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)

**RA 2: 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.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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.

**RA 3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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.

**RA 4: Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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.

**RA 5: 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.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

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.

## **5.- Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.**

### **5.1.- Unidades Didácticas**

U.D.1: La Economía Lineal y la Economía Circular

U.D.2: Las Revoluciones Industriales. Digitalización: la Cuarta Revolución Industrial

U.D.3: Sistema Basado en la Nube

U.D.4: Cambios Tecnológicos en las empresas.

U.D.5: La Inteligencia Artificial

U.D.6: Plan de Transformación Digital de la Empresa.

### **5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas**

El módulo profesional tiene una duración de 32 horas, distribuidas en 1 hora semanal. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso.

El horario del grupo será los viernes de 10:35 a 11:35.

A continuación, se presenta una tabla donde se relacionan las diferentes unidades didácticas (bloques de contenidos) con los resultados de aprendizaje anteriormente descritos:

UNIDAD DIDÁCTICA	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA5
1: La Economía Lineal y la Economía Circular	X				
2: Las Revoluciones Industriales. Digitalización: la Cuarta Revolución Industrial		X			
3: Sistema Basado en la Nube			X		
4: Cambios Tecnológicos en las empresas				X	
5: La Inteligencia Artificial				X	
6: Plan de Transformación Digital de la Empresa.					X

En cuanto a la secuenciación de contenidos por trimestres, relacionando unidades didácticas, número de sesiones y respectivos Resultados de Aprendizaje, presentamos la siguiente tabla:

TRIMESTRE	U.D.	SESIONES	RA1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1ª	1	7	X				
	2	7		X			
2ª	3	4			X		
	4	5				X	
3ª	5	5				X	
	6	4					X
<b>Total horas : 32</b>							

### **5.3.- Contenidos transversales**

La formación profesional contribuirá a, entre otros aspectos, posibilitar que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida, a progresar en el sistema educativo, y a 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.

### **6.- Metodología**

Según el artículo 8 del RD 1147/2011, de 29 de julio: 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 alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

### **6.1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional**

La orientación pedagógica de un módulo de digitalización en la Formación Profesional (FP) se centra en varios aspectos clave para preparar a los estudiantes para el entorno laboral actual y futuro. Aquí algunos puntos importantes:

- **Competencias Digitales:** Los estudiantes desarrollan habilidades en el uso de tecnologías digitales aplicadas a los sectores productivos. Esto incluye el manejo de herramientas digitales, la comprensión de la 4ª Revolución Industrial, y el uso de servicios en la nube<sup>1</sup>.
- **Transformación Digital:** Se fomenta la capacidad de los estudiantes para implementar proyectos de transformación digital en empresas, evaluando las mejoras que la digitalización puede aportar a los procesos productivos<sup>2</sup>.
- **Sostenibilidad y Digitalización:** Los contenidos también abordan la relación entre digitalización y sostenibilidad, enseñando a los estudiantes a valorar el impacto ambiental de las tecnologías y a desarrollar planes de sostenibilidad<sup>3</sup>.
- **Emprendimiento y Empleabilidad:** Se incluyen módulos que desarrollan habilidades transversales, como el emprendimiento y la orientación laboral, ayudando a los estudiantes a planificar su itinerario profesional y a conocer sus derechos laborales<sup>1</sup>.
- **Aprendizaje Colaborativo:** Los proyectos intermodulares fomentan el aprendizaje colaborativo, integrando las competencias adquiridas en diferentes módulos y promoviendo la innovación y la investigación aplicada.

### **6.2.- Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje**

Las **líneas de actuación para el proceso de enseñanza-aprendizaje** permiten integrar de forma práctica, colaborativa y creativa las competencias digitales en el ciclo formativo de **Cocina**, preparando a los estudiantes para el entorno tecnológico del sector gastronómico actual. Las metodologías activas y el uso de herramientas digitales aseguran una experiencia de aprendizaje dinámica y aplicable al mundo real.

Para diseñar líneas de actuación enfocadas en el proceso de enseñanza-aprendizaje en el módulo de Digitalización para el ciclo formativo de Cocina, es importante plantear actividades y metodologías que faciliten la adquisición de competencias digitales aplicadas al entorno culinario. A continuación, proponemos varias líneas de actuación didácticas que se pueden implementar durante el curso lectivo:

#### **1. Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)**

**Objetivo:** Fomentar el aprendizaje activo y contextualizado, integrando el uso de herramientas digitales en proyectos prácticos.

**Línea de actuación:**

- Proponer a los estudiantes el desarrollo de proyectos relacionados con la digitalización en la cocina, como la creación de una plataforma digital de gestión de menús o la implementación de tecnologías en procesos de cocina (p.ej., impresión 3D de alimentos).
- Dividir a los estudiantes en equipos para trabajar de manera colaborativa en la resolución de un desafío concreto, como la optimización de los pedidos de ingredientes utilizando software.
- Utilizar herramientas digitales (como plataformas de trabajo colaborativo en la nube) para la gestión y presentación de proyectos.

#### **2. Simulaciones y Entornos Virtuales de Aprendizaje**

**Objetivo:** Utilizar entornos simulados para que los estudiantes experimenten la digitalización aplicada a la cocina sin riesgos.

#### Línea de actuación:

- Integrar simuladores de gestión de restaurantes o cocinas profesionales, donde los estudiantes puedan tomar decisiones sobre el uso de recursos, control de inventarios y preparación de alimentos en un entorno digital.
- Crear un laboratorio de cocina digital donde se puedan practicar operaciones con tecnología avanzada, como maquinaria inteligente o software de gestión culinaria.
- Usar simulaciones para el manejo de aplicaciones de reservas, pedidos en línea o plataformas de fidelización de clientes.

### **3. Uso de Plataformas Digitales para la Enseñanza y Evaluación**

Objetivo: Incorporar plataformas digitales tanto para la enseñanza como para la evaluación continua de los alumnos.

#### Línea de actuación:

- Utilizar plataformas educativas virtuales (Moodle, Google Classroom, etc.) para compartir contenidos, recursos interactivos, y asignar actividades.
- Proponer evaluaciones interactivas basadas en cuestionarios digitales, retos prácticos o ejercicios de simulación de situaciones reales del entorno culinario.
- Ofrecer retroalimentación en tiempo real a través de foros o chats para facilitar la mejora continua del estudiante.

### **4. Talleres y Laboratorios Prácticos de Tecnología en la Cocina**

Objetivo: Promover el aprendizaje práctico mediante la experimentación con tecnologías digitales aplicadas a la cocina.

#### Línea de actuación:

- Organizar talleres prácticos sobre el uso de maquinaria y dispositivos digitales en la cocina (p.ej., hornos inteligentes, tecnología sous-vide, sensores de calidad alimentaria).
- Planificar sesiones donde los estudiantes trabajen con software de gestión de cocina y aplicaciones de análisis de costes e inventarios.
- Realizar prácticas en entornos reales o simulados donde los alumnos utilicen las herramientas digitales vistas en clase, desarrollando competencias directamente aplicables al entorno laboral.

### **5. Metodología de Aprendizaje Colaborativo**

Objetivo: Desarrollar habilidades de trabajo en equipo y resolución de problemas mediante el uso de herramientas colaborativas digitales.

#### Línea de actuación:

- Fomentar el uso de herramientas colaborativas online (Google Drive, Trello, Slack, etc.) para la creación y gestión de trabajos grupales, fomentando la cooperación entre estudiantes.
- Realizar actividades en grupos donde los estudiantes deban crear una estrategia conjunta para digitalizar algún proceso dentro de una cocina o restaurante ficticio.
- Establecer roles rotativos en el equipo, donde cada estudiante asuma diferentes responsabilidades que le permitan aprender diversas funciones tecnológicas (gestión de inventarios, marketing digital, automatización)

### **6. Gamificación del Aprendizaje**

Objetivo: Utilizar elementos de juego para motivar a los estudiantes y hacer más atractivo el proceso de aprendizaje.

#### Línea de actuación:

- Diseñar retos y competiciones en los que los estudiantes deban superar niveles o conseguir metas relacionadas con la digitalización en la cocina, como simular la gestión de un restaurante digitalizado o automatizar un proceso de cocina.
- Usar aplicaciones de gamificación (Kahoot, Classcraft) para crear cuestionarios o dinámicas de repaso de contenidos sobre tecnología culinaria y su impacto en el entorno profesional.
- Asignar puntos, recompensas o logros digitales por completar tareas relacionadas con el uso de herramientas digitales en cocina, incentivando así la participación activa.

### **7. Aprendizaje Basado en Problemas (ABP o PBL, por sus siglas en inglés)**

Objetivo: Desarrollar la capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones en contextos digitalizados del ámbito culinario.

#### Línea de actuación:

- Presentar a los estudiantes problemas reales o ficticios relacionados con la cocina, como fallos en la gestión del stock digital o la necesidad de optimizar recursos mediante herramientas tecnológicas, para que encuentren soluciones mediante el uso de tecnologías digitales.
- Proponer escenarios donde los estudiantes tengan que diseñar un plan de digitalización de un proceso de cocina, enfrentándose a dificultades y restricciones simuladas.
- Utilizar la resolución de problemas colaborativa, donde los estudiantes discutan y lleguen a consensos para implementar soluciones digitales.

## 8. Incorporación de Recursos Multimedia e Interactivos

Objetivo: Facilitar la comprensión de los contenidos a través de recursos digitales atractivos y accesibles.

Línea de actuación:

- Utilizar videos, tutoriales online y simulaciones interactivas para enseñar conceptos complejos relacionados con la digitalización en la cocina, como el uso de maquinaria inteligente o software especializado.
- Fomentar el aprendizaje autónomo mediante la creación de una biblioteca de recursos digitales donde los estudiantes puedan acceder a tutoriales, infografías y material interactivo.
- Introducir herramientas de realidad aumentada o realidad virtual que permitan a los estudiantes experimentar entornos de cocina digitalizada sin salir del aula.

## 9. Mentoría y Aprendizaje Autónomo Guiado

Objetivo: Estimular la capacidad de autoaprendizaje y la adquisición de competencias digitales de forma independiente.

Línea de actuación:

- Crear un sistema de mentoría individual en el que los profesores guíen a los estudiantes en proyectos de digitalización según sus intereses y nivel de habilidad.
- Proponer ejercicios de investigación donde los estudiantes deban buscar, evaluar y aprender sobre nuevas tecnologías digitales aplicadas al ámbito culinario, creando una base de conocimientos compartida con el resto de la clase.
- Fomentar el uso de plataformas de formación online específicas del sector gastronómico y tecnológico, como cursos gratuitos en plataformas MOOC, para que los estudiantes profundicen en las áreas de su interés.

Además, cumpliendo con la actual normativa de educación, se potenciará el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) para garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado, siempre teniendo en cuenta que habrá de respetarse el currículo fijado.

### 6.3.- Coordinación pedagógica

El equipo educativo coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

### 7.- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica. Será importante el **feedback** 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 **iniciales** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios...), **de desarrollo y consolidación** (supuestos prácticos, cálculos, cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/vídeos...), **de investigación** (búsquedas de información en internet/bibliografía para su posterior exposición oral o escrita, análisis de datos...), **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos), y **de síntesis y resumen** (esquemas, mapas conceptuales...).

Se comenzará presentando cada unidad de trabajo exponiendo la importancia que tiene el tema, los objetivos y los contenidos.

La **disposición del aula** formará parte también del sistema metodológico. Al tratarse de un ciclo formativo orientado al servicio, se romperá frecuentemente la tradicional disposición del aula para crear espacios para interactuar, simular, operar y teatralizar situaciones, exposiciones, simulaciones y trabajos varios relacionados con el perfil profesional del título. El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas será 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, webs de diseño gráfico (Canva) apps, simuladores empresariales y/o softwares de gestión, herramientas on-line proporcionadas por Andalucía Emprende, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Socrative, Kahoot...) almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., procesadores de texto, etcétera.
- **Recursos tradicionales:** documentos PDF, revistas, periódicos, informes de coyuntura, documentos contables y material fotocopiado rellenable (fichas) que se colgarán en Moodle y/o se entregará físicamente al alumnado.
- **Libro de texto:** "Sostenibilidad aplicada a los sectores productivos" GM, editorial TulibrodeFP.

### **7.1.- Actividades extraescolares**

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro, tanto con un grupo solo como con otros grupos del ciclo formativo 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.
- Actividades con/sin pernoctación por la provincia.
- Actividades con/sin pernoctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).
- Actividades con pernoctación internacionales.

### **7.2.- Actividades complementarias**

Se contemplan las siguientes:

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno para ver la utilización de la digitalización en el sector.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector. Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas de emprendimiento y 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.
- Las relacionadas con las efemérides: la conmemoración del día mundial de la Salud Mental, Día de la Empresa en Andalucía, del día de la mujer, del flamenco, del descubrimiento de América, del día de la Constitución, del Estatuto de Andalucía, del medio ambiente, de la paz, violencia de género, día de Europa, etc.
- Las relacionadas con los planes y programas del centro.

### **7.3. Plan lector**

Si bien, el haber llegado a esta formación se supone que los alumnos deben de saber expresarse con propiedad de manera hablada y escrita, no está de más en que se profundice en los hábitos de lectura y en la capacidad de expresarse adecuadamente de manera hablada y escrita, como:

- Manejo e interpretación de diversos tipos de textos, desde análisis de noticias periodísticas hasta interpretación de textos legislativos.
- Fomento de la lectura comprensiva a través de la resolución de casos prácticos en donde el alumnado deberá realizar una labor de síntesis y análisis de los datos más relevantes para la resolución de los mismos.
- Se requerirá la intervención pública para la exposición de diversas actividades, tanto grupales como individuales.

### **8.- Evaluación del proceso de aprendizaje**

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 formación profesional del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.

#### **8.1.- Sesiones de evaluación**

**Se desarrollarán en los diferentes parciales, en concreto en tres.** 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 otra de **evaluación final**.

#### **8.2.- 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 no supone para un estudiante la pérdida del derecho a ser evaluado, sino 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.

### **8.3.- Criterios e instrumentos de evaluación**

**Los criterios de evaluación** del módulo profesional, especificados en páginas anteriores, **permitirán comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje**, y van a ser la base para la aplicación de la **evaluación criterial** a desarrollar.

**Los medios instrumentales** explícitos para comprobar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, la competencia general del título y las competencias profesionales, personales y sociales, serán:

**I.1. Pruebas escritas.** Procuraremos restar el matiz de “examen” y la impopularidad que normalmente tienen estas pruebas. Se plantearán como unas preguntas que se hacen en clase, pero en vez de hacerse verbalmente se hacen por escrito. Está previsto realizar cuatro pruebas escritas por evaluación, lo que supone, de hecho, que cada una de estas pruebas abarcará poca materia. Opinamos que de esta manera favorecemos el carácter formativo de la evaluación. En cada una de las pruebas escritas se indicarán los criterios de calificación, y al finalizar la prueba, se comentará la misma y se comunicará a los alumnos y alumnas las respuestas correctas.

**I.2. Realización de actividades.** De cada una de las unidades didácticas se realizarán entre 2 y 10 actividades de consolidación. Consistirán en preguntas y ejercicios sobre los contenidos del tema. Se procurará que algunas de estas actividades tengan relación con la especialidad del ciclo formativo.

**I.3. Debates** sobre temas de interés o actualidad relacionados con los contenidos del módulo de Sostenibilidad, y a ser posible con el ciclo formativo.

**I.4. Pequeños trabajos individuales y en grupos reducidos.** Serán trabajos sencillos relacionados con los contenidos de Sostenibilidad. Los alumnos y alumnas expondrán una síntesis del trabajo.

**I.5. Investigaciones o proyectos.** Con objeto de fomentar el orden en la organización de la documentación, la lectura y las TIC se mandarían como tareas de casa, la realización de investigaciones o proyectos sobre contenidos del módulo de Sostenibilidad, y relacionados con su ciclo formativo.

### **8.4.- Criterios de calificación**

Determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Cada resultado de aprendizaje tiene asociados unos criterios de evaluación, los cuales están ponderados de manera aritmética (todos tienen el mismo peso dentro del resultado de aprendizaje al cual van asociados). Por lo tanto, los criterios de calificación vienen dados por la siguiente ponderación de cada resultado de aprendizaje (RA):

<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
---------------------------------	--------------------

R.A.1	20% de la calificación de la nota final
R.A.2	20% de la calificación de la nota final
R.A.3	20% de la calificación de la nota final
R.A.4	20% de la calificación de la nota final
R.A.5	20% de la calificación de la nota final

Para **superar el módulo**, el/la alumno/a deberá superar todos los resultados de aprendizaje con calificación igual o superior a 5. **Para superar un resultado de aprendizaje** se hará la media aritmética de los criterios de evaluación asociados al mismo, debiendo resultar una calificación igual o mayor a 5. Para evaluar los diferentes criterios se utilizarán instrumentos de evaluación variados. En el caso de que un criterio de evaluación sea evaluado por más de un instrumento, la calificación de ese criterio será la resultante de calcular la media aritmética de las calificaciones obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación.

La **nota media de cada evaluación** se obtendrá con la media aritmética de los resultados de aprendizaje trabajados en la misma. La expresión de la calificación obtenida se realiza mediante escala numérica del 1 al 10, sin cifras decimales. De esta manera, como la nota ha de ser un número entero se redondeará al alza si los decimales son igual o superan el 0,5 y se redondeará hacia abajo si es inferior al 0,5. Se considerará aprobado el trimestre si la nota es igual o superior 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 en la evaluación final (junio).

La **no presentación a las pruebas objetivas** sin justificar, y la **no presentación de las tareas y prácticas evaluables** en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrá tener que recuperarla en el periodo de recuperación si el resultado de aprendizaje al cual va asociada (mediante los criterios evaluados en dicha prueba) resulta una nota inferior a cinco. Si se justifica, se buscarán fechas alternativas previas al periodo de recuperación dentro del trimestre. De la misma forma ocurrirá si durante la celebración de una prueba objetiva escrita u oral el estudiante emplea malas artes, dispositivos electrónicos o de cualquier otra índole, o es pillado copiando.

Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

### **8.5.- Periodo de recuperación y mejora**

Para aquel alumnado que, una vez superadas las horas totales del curso (finalizadas las clases), tiene **algún resultado de aprendizaje 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 3ª evaluación parcial y la final (junio).

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase conforme a lo establecido en la normativa, y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

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

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje 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 que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

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 que aparecerá como nota de evaluación final.

#### **8.6.- Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno/a**

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 resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

#### **8.7.- 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, los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos 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.

La **calificación en la evaluación final** del módulo profesional (entre 0 y 10) será, como ya se ha especificado anteriormente, **la media ponderada de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje**, observando **siempre que se hayan superado todos**, o bien en periodo ordinario, o bien durante el periodo de recuperación y mejora.

Para superar el módulo profesional, cada estudiante deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje asociados al módulo profesional, cada uno con una **calificación igual o superior a 5**, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje.

#### **9.- Evaluación del proceso de enseñanza**

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 feedback 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.

## **10.- Atención a la diversidad**

El crecimiento cuantitativo de los destinatarios de la formación profesional conlleva un aumento de los factores de diversidad. Para dar una respuesta se realizarán adaptaciones con medidas no significativas en aquellos casos pertinentes cumpliendo así con el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) para garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo. Para ello, tal y como se ha concretado en el epígrafe 6 de la presente programación didáctica, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado, siempre teniendo en cuenta que habrá de respetarse el currículo fijado.

Se podrán adecuar, por tanto, las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo. No obstante, 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.

Entonces, 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.

Además, se contemplan las siguientes medidas para necesidades específicas de apoyo educativo concretas:

### **Dislexia**

- Empleo de material audiovisual y gráfico para facilitar el binomio imagen-palabra.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Evitar que el estudiante copie enunciados o información escrita.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- No emplear el color rojo para ninguna corrección.
- No corregir de manera sistemática las faltas de ortografía.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.
- Tratamiento adecuado en el grupo clase para la normalización y el respeto y tolerancia ante las distintas formas de aprender.

### **Trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH)**

- Situar al estudiante en primera fila y mantenimiento de frecuente contacto visual.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.

- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.

### **Bajo/nulo nivel de español**

En el caso de **estudiantes extranjeros con dificultades comunicativas** por no ser el español su lengua materna, se adoptarán algunas medidas no significativas:

- Empleo de diccionario o traductor de Google.
- Concreción de los términos clave para una mejor asimilación de los conceptos a partir de tareas de ampliación de vocabulario y/o de síntesis.
- Ayuda durante las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera, en caso de desconocimiento del significado de determinados términos o expresiones.
- Sugerencias individualizadas relativas a la **necesidad de mejorar a partir del esfuerzo fuera del horario lectivo** (clases de español para extranjeros, lecturas en español, medios de comunicación en español, internet y RR.SS. en español, relaciones sociales en español para una mejor inmersión, etcétera).
- Apoyo dentro del horario no lectivo del docente (recreos u horas disponibles) para resolver dudas y/o establecer comunicaciones orales de cara a la progresión en el idioma.
- Sustitución de las pruebas objetivas escritas por pruebas orales dirigidas (en casos muy excepcionales de nivel de español extremadamente bajo).

### **Altas capacidades**

Si un estudiante concreto dadas sus **altas capacidades** lo demanda, se proporcionará material para profundizar en los contenidos tratados en el módulo profesional.

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

## **11.- Planes y programas**

Tal y como se ha contextualizado en el primer epígrafe de esta programación didáctica, la presente programación didáctica se desarrolla en el IES Rey Alabez de Mojácar y, por tanto, a nivel curricular se adapta al proyecto educativo del centro. Esto significa que, por ende, participa en los planes y programas que en él se trabajan en forma de actividades complementarias y/o transversales:

- Plan "Escuela Espacio de Paz"
- Proyecto CIMA.
- Transformación digital Educativa (TDE)

## **12.- Marco normativo y organización escolar**

La normativa de referencia para la elaboración de esta programación didáctica, entre otra, es:

### **ESTATAL:**

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- REAL DECRETO 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan

las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional (BOE 10-07-2024).

- 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 (BOE 28-05-2024).
- Real Decreto 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de Formación Profesional del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (Texto consolidado 22 de julio 2023).
- Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la Formación Profesional Dual.

#### **AUTONÓMICA:**

- RESOLUCIÓN de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la fase de formación en empresas u organismos equiparados de las enseñanzas de formación profesional.
- Corrección de errores de la Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la fase de formación en empresas u organismos equiparados de las enseñanzas de formación profesional (BOJA núm. 87, de 7 de mayo de 2024).
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  - Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

diferentes U.D

<b>UNIDADES DIDÁCTICAS</b>	<b>R.A.</b>	<b>CRITERIOS EVALUACIÓN</b>
<b>1. <u>La Economía Lineal y la Economía Circular</u></b>	<b>R.A.1</b>	<b>a, b, c, d, e, f</b>
<b>2. <u>Las Revoluciones Industriales. Digitalización: la Cuarta Revolución Industrial</u></b>	<b>R.A.2</b>	<b>a, b, c, d, e</b>
<b>3. <u>Sistema Basado en la Nube</u></b>	<b>R.A.3</b>	<b>a, b, c</b>
<b>4. <u>Cambios Tecnológicos en las empresas.</u></b>	<b>R.A.4</b>	<b>a, b, c, d, e, f</b>
<b>5. <u>La Inteligencia Artificial</u></b>	<b>R.A.4</b>	<b>a,b, c, d, e, f</b>
<b>6. <u>Plan de Transformación Digital de la Empresa.</u></b>	<b>R.A.5</b>	<b>a, b, c, d, e, f g, h, i</b>



