

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS.

CURSO: 2º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA.

V. Octubre, 2024

Índice.

Introducción, contexto y marco normativo	3
Introducción	3
Contexto	3
Marco normativo	3
Competencia general del título	3
Competencias profesionales, personales y sociales	4
Objetivos generales	4
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados	4
Contenidos básicos	6
Temporalización de las unidades de trabajo. Relación CPPS, OG y RA	7
Contenidos transversales	8
Orientaciones pedagógicas del módulo profesional	8
Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje	8
Coordinación pedagógica	8
Metodología	8
Actividades extraescolares	9
Actividades complementarias	9
Evaluación	9
Sesiones de evaluación	9
Evaluación continua	9
Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación	9
Criterios de calificación	10
Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales	11
Periodo de recuperación y mejora	11
Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno	11
Calificación en la evaluación final	11
Evaluación de la práctica docente	12
Evaluación de la programación	12
Atención a la diversidad	12
Planes y programas	12
Anexo I. Tabla criterios de evaluación.	13

Introducción, contexto y marco normativo.

Introducción.

El módulo profesional **Ofertas Gastronómicas** se va a impartir en el segundo **curso del ciclo formativo de grado medio (D) 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 (D) Servicios en Restauración, 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, comedor y catas 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, nivel académico 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, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes tras la formación.

Marco normativo.

- 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.
- R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- R.D. 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de FP del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- R.D. 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de FP de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- 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 FP inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de FP, 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.

Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en 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

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

establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.*
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.*
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.*
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.*

Objetivos generales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo relacionados a continuación:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.*
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.*
- l) Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.

RA 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».
- b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
- e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
- f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

RA 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.

- c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

RA 3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han descrito las dietas tipo.
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

RA 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RA 5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.
- b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.

- e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- g) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.
- k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Contenidos básicos.

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
- Historia y evolución de la cocina.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- Movimientos o corrientes culinarias.
- Cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
- Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
- Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía andaluza.
- Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

Clasificación de las empresas de restauración:

- Las empresas de restauración.
- Descripción y caracterización.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tendencias actuales en empresas en restauración.
- El sector de la restauración en Andalucía.
- Estructura organizativa y funcional.
- Áreas o departamentos. Funciones.
- Categorías profesionales. Responsabilidades.
- Documentos de control. Circuitos documentales.
- Relaciones interdepartamentales.
- Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
- Clasificación de los alimentos por grupo.
- Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
- Degradación de nutrientes.

- Necesidades nutricionales y energéticas.
- Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
- Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
 - o Criterios de equilibrio nutricional.
 - o Estacionalidad.
 - o Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Costes. Definición y tipos.
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.
- Documentos relacionados.
- Precio de venta.
- Componentes.
- Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

Temporalización de las unidades de trabajo. Relación CPPS, OG y RA.

El módulo profesional tiene una duración de **84 horas**, distribuidas en **4 horas semanales**.

Tabla 1. Relación de las competencias profesionales, personales y sociales (CPPS), los objetivos generales (OG), los resultados de aprendizaje (RA), los criterios de evaluación (CE), las unidades de trabajo (UT), los contenidos básicos (CB) y la temporalización prevista.

CPPS	OG	RA	CE	UT	CB	HORAS	TRIMESTRE
a), l)	k), l)	1	a) - f)	U.T. 1 Introducción a la gastronomía.	Identificación de tendencias gastronómicas.	18	1º
a), j), k), l)	a), k), l)	2	a) - h)	U.T. 2 Establecimientos de restauración.	Clasificación de las empresas de restauración.	6	1º
a), j), k), l)	a), k), l)	3	a) - g)	U.T. 3 Alimentación y nutrición.	Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.	22	1º
a), j), k), l)	a), k), l)	4	a) - i)	U.T. 4 Ofertas gastronómicas.	Determinación de ofertas gastronómicas.	22	2º
a), j), k), l)	a), k), l)	5	a) - k)	U.T. 5 Costes y fijación de precios.	Cálculo de los costes globales de la oferta.	16	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**. 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.

Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios, que incluye aspectos como conocimiento de la gastronomía española y andaluza, análisis de la información y necesidades, determinación de recursos, programación de actividades y coordinación vertical y horizontal. Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en los procesos de cocina, los procesos de catering y restauración colectiva, y los procesos de pastelería y repostería.

Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre el estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas; la clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional; la interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas; los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet; el cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

Coordinación pedagógica.

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

Metodología.

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 se caracterizará por ser **coherente, flexible, realista, activa, teórico-práctica, positiva y participativa**, y se ajustará al **diseño universal para el aprendizaje**.

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **de inicio/motivación, de desarrollo, de refuerzo, de ampliación y de recuperación**.

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, que formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales.

- **Recursos digitales:** aula virtual 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, tablas nutricionales, etcétera.
 - **Libro de texto de referencia: elaboración propia.**

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento 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 y el contacto con la actividad profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones, incluyendo actividades con pernoctación en destino.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas impartidas por empresarios, profesionales y/o expertos.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres, servicios y jornadas desde el propio Departamento.
- Participación en programas de la Consejería 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. 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 segundo 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, 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**. **Las técnicas y medios instrumentales** para verificar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, serán:

- **Técnica escrita (pruebas objetivas impresas y/o en Moodle Centros).**
 - Instrumentos de evaluación: solucionarios, cuaderno del profesor...
- **Técnica oral y/o basada en la ejecución práctica (tareas-prácticas).**
 - Instrumentos de evaluación: escalas de valoración o rúbricas, tablas de comprobación, solucionarios, cuaderno del profesor...
- **Técnica basada en la observación sistemática llevada a cabo por el docente.**
 - Instrumentos de evaluación vinculados: escalas de valoración, seguimiento en empresa, 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.

La cuantificación porcentual que se aplicará para cada criterio de evaluación se refleja en la tabla contenida al final de esta programación (Anexo I), por lo que finalmente, el valor de cada resultado de aprendizaje, a tenor de los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, queda como sigue:

RA	PONDERACIÓN	UT	TRIMESTRE
1	20% de la calificación del módulo profesional.	1	1º
2	20% de la calificación del módulo profesional.	2	1º
3	20% de la calificación del módulo profesional.	3	1º
4	20% de la calificación del módulo profesional.	4	2º
5	20% de la calificación del módulo profesional.	5	2º

- Para cada resultado de aprendizaje, se hará la media sobre 10 de las valoraciones cuantitativas de sus criterios de evaluación (entre 0 y 10), obtenidas a partir de la aplicación de los instrumentos de evaluación. Cada resultado de aprendizaje se superará con una calificación mayor o igual a 5.

- En caso de no superar un resultado de aprendizaje, sí se considerarán superados los criterios de evaluación de dicho resultado de aprendizaje con 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 resultados de aprendizaje 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 a las pruebas objetivas sin justificar, y la no presentación de las tareas y prácticas evaluables en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrán una **calificación de cero** en la prueba, tarea o práctica, y por lo tanto, en los criterios de evaluación involucrados ². Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.

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

- 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, se le retirará la prueba y obtendrá una calificación de cero en la misma.
- **Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.**

Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales.

La FP se enfoca en el aprendizaje transferible al empleo en el sector productivo, y abarca no solo conocimiento, si no también habilidades y actitudes. A lo largo del curso, y a medida que se vayan alcanzando los resultados de aprendizaje, se irá valorando cualitativamente la adquisición de las competencias recogidas en la tabla 1.

Periodo de recuperación y mejora.

Para el alumnado que una vez terminadas las clases tenga algún resultado de aprendizaje por alcanzar, se establece un periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio). También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación.

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.

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 Ofertas Gastronómicas.

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje durante las evaluaciones parciales, se realizará un plan individualizado 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.

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

Para aquel alumnado que se incorpore más tarde al curso escolar 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.

Calificación en la evaluación final.

Al término del proceso el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecerla, el docente considerará el grado y nivel de adquisición de

los resultados de aprendizaje de acuerdo a sus criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, 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 sin decimales) será la media de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje, observando siempre que se hayan superado todos los resultados de aprendizaje o bien en periodo ordinario, o bien durante el periodo de recuperación y mejora.

Para superar el módulo profesional se deberán alcanzar todos los resultados de aprendizaje, cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia su adquisición.

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso 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 y 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.

Plan de recuperación y mejora.

El **plan individualizado de recuperación y/o mejora** determinado en la presente programación **constituye por sí mismo una medida de atención a la diversidad**.

Planes y programas.

Se participará en los planes y programas asumidos por el centro.

Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados.

RA 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».	3,33%	1	Cuestionario 1 (conceptos)	X		
b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	3,33%	1	Cuestionario 2 (historia)	X		
c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	3,33%	1	Investigación 1 (chef famoso)	X		
d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.	3,33%	1	Prueba 1	X		
e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.	1,11%	1	Exposición receta España	X		
	1,11%		Identificación visual 1	X		
	1,11%		Prueba 1	X		
f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.	0,67%	1	Exposición receta Almería	X		
	0,67%		Identificación visual 2	X		
	0,67%		Análisis carta Parador Mojón	X		
	0,67%		GoogleMaps	X		
	0,67%		Prueba 1	X		
CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL				20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.	2,50%	2	Prueba 2	X		
b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.	2,50%	2	Prueba 2	X		
c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.	2,50%	2	Prueba 2	X		
d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.	2,50%	2	Lectura y debate	X		
e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.	1,25%	2	Actividad on-line 1	X		
	1,25%		Prueba 2	X		
f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.	2,50%	2	Prueba 2	X		
g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.	2,50%	2	Visita establecimiento 1	X		
h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.	2,50%	2	Infografía (decalogo)	X		
CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL				20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.	2,86%	3	Prueba 3	X		
b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.	1,43%	3	Prueba 3	X		
	1,43%		Infografía (rueda)	X		
c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.	1,43%	3	Actividad on-line 2	X		
	1,43%		Prueba 3	X		
d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.	0,95%	3	Práctica 1 (kcal)	X		
	0,95%		Práctica 2 (kcal)	X		
	0,95%		Prueba 4 (kcal)	X		
e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.	2,86%	3	Investigación 2	X		
f) Se han descrito las dietas tipo.	1,43%	3	Exposición dieta tipo	X		
	1,43%		Prueba 3	X		
g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.	1,43%	3	Exposición NAE	X		
	1,43%		Prueba 3	X		
CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL				20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	2,22%	4	Prueba 5	X		
b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.	2,22%	4	Prueba 5 (dif menú-carta)	X		
c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)	X		
d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)	X		
e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)	X		
f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)	X		
g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.	2,22%	4	Práctica 4 (Omnes)	X		
h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.	1,11%	4	Práctica 5 (M.E.)	X		
	1,11%		Prueba 6 (M.E. + Omnes)	X		
i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	2,22%	4	Practica 3 (carta)	X		
CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL				20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.				Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO	1º	2º	3º
a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.	1,82%	5	Prueba 7	X		
b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.	1,82%	5	Prueba 7	X		
c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.	1,82%	5	Prueba 7	X		
d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.	1,82%	5	Prueba 7	X		
e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elabora	1,82%	5	Práctica 6 (escandallo)	X		
f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.	1,82%	5	Práctica 6 (escandallo)	X		
g) Se ha cumplimentado la documentación específica.	1,82%	5	Práctica 6 (escandallo)	X		
h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.	1,82%	5	Prueba 7	X		
	0,91%		Prueba 7 (escan + PVP)	X		
i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.	0,91%	5	Práctica 7 (PVP)	X		
j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.	1,82%	5	Prueba 7	X		
k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.	1,82%	5	Observación del profesor	X		
CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL				20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		