

JUNTA DE ANDALUCÍA

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

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



MÓDULO PROFESIONAL: SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA

PRODUCTIVO.

CURSO: 1º CFGM: COCINA Y GASTRONOMÍA

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 Cocina y Gastronomía donde se imparte el módulo de **Sostenibilidad aplicada al sistema productivo**. 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 y el correo electrónico:

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.
- 1 y 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios de Restauración.

- Características del alumnado:

Esta programación va enfocada a un grupo de 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 muy joven en cuanto a edad, pero también en cuanto a formación y experiencia previa, nivel madurativo y ritmos de aprendizaje, entre otros. No obstante, en general, se trata de un grupo de personas con poca madurez intelectual y capacidad de razonamiento.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios cercanos como: Mojácar, Garrucha, Vera, Cuevas del Almanzora, Turre, Arboleas, etc. Hay que destacar, que tres alumnos se desplazan desde el municipio 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

Los objetivos del módulo de sostenibilidad en los ciclos formativos de Grado Medio son variados y están diseñados para preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos medioambientales y sociales en su futura vida profesional. Aquí te dejo algunos de los objetivos principales:

1. Conciencia Ambiental: Fomentar la comprensión y la conciencia sobre los problemas ambientales y la importancia de la sostenibilidad.
2. Habilidades Prácticas: Desarrollar habilidades prácticas para implementar prácticas sostenibles en el lugar de trabajo.
3. Análisis Crítico: Capacitar a los estudiantes para analizar críticamente el impacto ambiental de las actividades económicas y proponer soluciones sostenibles.
4. Responsabilidad Social: Promover la responsabilidad social y ética en el ámbito profesional.
5. Innovación y Creatividad: Estimular la innovación y la creatividad en la búsqueda de soluciones sostenibles.
6. Trabajo en Equipo: Fomentar el trabajo en equipo y la colaboración para abordar problemas de sostenibilidad.

Estos objetivos buscan no solo formar profesionales competentes, sino también ciudadanos responsables y comprometidos con el medio ambiente y la sociedad.

3- Competencias profesionales, personales y sociales

3.1.- Competencia general del título

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias del módulo de sostenibilidad en los ciclos formativos de Grado Medio están diseñadas para preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos ambientales y sociales en sus futuras profesiones. Aquí tienes algunas de las competencias clave:

1. Conocimiento en Economía Verde: Comprender los principios de la economía verde y cómo aplicarlos en el sector productivo.
2. Impacto Ambiental: Evaluar el impacto ambiental de las actividades económicas y proponer medidas para minimizarlo.
3. Transición Ecológica: Adaptar los procesos productivos a las exigencias de la transición ecológica.
4. Sostenibilidad en la Actividad Profesional: Integrar prácticas sostenibles en el desempeño profesional diario.
5. Protección de Ecosistemas: Promover la protección de los ecosistemas y la salud ambiental.
6. Economía Circular: Implementar principios de economía circular en el sector productivo.

Estas competencias buscan no solo formar profesionales técnicamente capacitados, sino también ciudadanos comprometidos con la sostenibilidad y el bienestar social.

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: Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución
--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible.
- b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.
- c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.
- d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización.
- e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo.
- f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.

RA 2: Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales.
- b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica.
- c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos.
- d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales.

- e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales

RA 3: Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza.
- b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS.
- c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

RA 4: Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.
- b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.
- c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.
- d) Se han aplicado principios de ecodiseño.
- e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.
- f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados

RA 5: Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.
- b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.
- c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.

RA 6: Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.
- b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.
- c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.
- d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.
- e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.

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

5.1.- Unidades Didácticas

- U.D.1: Los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG)
- U.D.2: Retos ambientales y sociales de la sociedad actual
- U.D.3: Sostenibilidad y desempeño profesional y personal
- U.D.4: Productos y servicios en la economía circular
- U.D.5: Las actividades sostenibles
- U.D.6: El Plan de Sostenibilidad.

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 martes de 12:45 a 13:45.

A continuación, se estudia la relación entre estos bloques de contenidos con los resultados de aprendizaje anteriormente descritos:

UNIDAD DIDÁCTICA	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA5	RA6
1: Los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG)	X					
2: Retos ambientales y sociales de la sociedad actual		X				
3: Sostenibilidad y desempeño profesional y personal			X			
4: Productos y Servicios en la economía circular				X		
5: Las actividades sostenibles					X	
6: El Plan de Sostenibilidad						X

En cuanto a la secuenciación de contenidos por trimestres, relacionando unidades didácticas, número de sesiones y relación de todo ello con los respectivos Resultados de Aprendizaje.

TRIMESTRE	U.D.	SESIONES	RA1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1ª	1	6	X					
	2	6		X				
2ª	3	6			X			
	4	5				X		
3ª	5	5					X	
	6	4						X
Total horas : 32								

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 **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

El módulo de sostenibilidad en los ciclos formativos de Grado Medio es una parte esencial de la nueva Formación Profesional en España. Este módulo se ha introducido para abordar los retos medioambientales, sociales y de gobernanza que enfrenta la sociedad española. A continuación, haremos un breve resumen de lo que incluye:

- Impacto Ambiental: Los estudiantes aprenderán sobre el impacto ambiental del sector productivo en el que desean trabajar.

- **Plan de Sostenibilidad:** Se analizará y diseñará un plan de sostenibilidad concreto para una empresa del sector.
- **Competencias Transversales:** Se desarrollarán habilidades y capacidades relacionadas con la sostenibilidad aplicadas al sistema productivo.

Este módulo es parte de un esfuerzo más amplio para integrar la sostenibilidad en la educación y preparar a los estudiantes para un desempeño profesional responsable y consciente del medio ambiente.

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

Algunas líneas de actuación para el proceso de enseñanza-aprendizaje en el módulo de Sostenibilidad aplicado al sector de Cocina, orientadas a integrar la sostenibilidad de manera práctica y significativa en el aprendizaje de los estudiantes pueden ser:

1. Incorporación de Prácticas de Cocina Sostenible en el Aula

- **Uso de ingredientes locales y de temporada:** Incentivar a los estudiantes a investigar y emplear productos de proximidad y de temporada en las recetas, lo que reduce la huella de carbono y fomenta el desarrollo local.
- **Planificación de menús sostenibles:** Enseñar a diseñar menús equilibrados que aprovechen al máximo los ingredientes, minimizando los residuos y maximizando el valor nutricional y ético de los platos.
- **Valoración del impacto ambiental de cada receta:** Realizar ejercicios en los que se calcule el impacto ambiental de diferentes ingredientes y platos, tomando en cuenta factores como el agua y la energía requeridas para producirlos y transportarlos.

2. Gestión Responsable de Residuos y Recursos en la Cocina

- **Desperdicio cero:** Fomentar una mentalidad de aprovechamiento total de los ingredientes, utilizando todas las partes del alimento (piel, tallos, huesos, etc.) en recetas creativas o como base para otras preparaciones.
- **Separación y reciclaje:** Crear estaciones de reciclaje en el área de cocina, instruyendo a los estudiantes en la correcta clasificación y disposición de residuos orgánicos, plásticos, vidrio y papel.
- **Compostaje:** Instaurar un pequeño compostero en el aula (si es posible) para que los estudiantes vean el proceso de descomposición de residuos orgánicos y su transformación en fertilizante para un huerto, que podría formar parte del centro educativo.

3. Optimización del Consumo de Energía y Agua

- **Prácticas de ahorro energético:** Instruir a los estudiantes en el uso eficiente de equipos de cocina (como el horno o la estufa) y enseñarles la importancia de apagar los aparatos cuando no se están utilizando.
- **Reducción del consumo de agua:** Promover técnicas de lavado y enjuague eficientes y enseñar métodos de cocción que utilicen menos agua (como el uso de vapor en lugar de hervido para ciertos alimentos).
- **Análisis de eficiencia de equipos:** Realizar una revisión de los equipos de cocina y su impacto energético, promoviendo el uso de tecnologías eficientes y prácticas sostenibles en el uso de utensilios.

4. Sensibilización y Formación en Temas de Sostenibilidad

- **Charlas y talleres de expertos:** Invitar a profesionales y especialistas en sostenibilidad y gastronomía ecológica para que compartan sus conocimientos y experiencias.
- **Visitas a mercados y productores locales:** Organizar salidas a huertos, mercados de productores o establecimientos locales, de manera que los estudiantes puedan entender el valor de una cadena de suministro corta y el origen de los productos que utilizan.

- **Debates y proyectos de investigación:** Motivar a los estudiantes a investigar sobre temas como el impacto del cambio climático en los alimentos o las prácticas de pesca y agricultura sostenibles, y realizar presentaciones o debates en el aula.

5. Fomento de la Creatividad para una Cocina Sostenible

- **Desafíos de cocina sostenible:** Proponer actividades de "cocina creativa con desperdicios" en las que los estudiantes preparen platos usando ingredientes sobrantes o que suelen ser desechados.
- **Concursos de recetas sostenibles:** Incentivar la creación de recetas que sean innovadoras y sostenibles, valorando aspectos como el uso de ingredientes éticos y de bajo impacto.
- **Revalorización de ingredientes poco utilizados:** Incentivar el uso de productos que no son ampliamente consumidos, como ciertos vegetales infravalorados o ingredientes de producción responsable.

6. Evaluación y Reflexión sobre las Prácticas Sostenibles en Cocina

- **Autoevaluación y feedback:** Realizar evaluaciones en las que los estudiantes reflexionen sobre sus prácticas y detecten áreas de mejora en cuanto al uso de recursos, aprovechamiento de alimentos y reducción de residuos.
- **Registro de sostenibilidad:** Mantener un registro en el que los estudiantes anoten sus decisiones sostenibles, cantidad de residuos generados, ahorro de agua, y estrategias para mejorar.
- **Aprendizaje basado en proyectos:** Proponer que cada estudiante o grupo desarrolle un proyecto de sostenibilidad en la cocina, como una campaña de reducción de residuos o un plan de reciclaje para el centro educativo.

7. Uso de Indicadores de Sostenibilidad en Cocina

- **Establecimiento de métricas:** Utilizar métricas claras para medir el impacto de las prácticas sostenibles, como el porcentaje de desperdicios reducidos o el ahorro de energía.
- **Comparación y análisis:** Incentivar a los estudiantes a realizar comparaciones de los resultados de sus prácticas sostenibles y analizar cómo podrían mejorarlas.
- **Informe final de sostenibilidad:** Al final del curso, solicitar a cada estudiante un informe en el que describan las prácticas sostenibles aplicadas, sus logros y sus áreas de mejora.

Estas líneas de actuación buscan promover no solo el conocimiento teórico, sino también la aplicación práctica de la sostenibilidad en el ámbito de la cocina, formando profesionales conscientes de su impacto en el medio ambiente y en la comunidad.

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 didáctica 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 fotocopiable rellenable (fichas) que se colgarán en Moodle y/o se entregará físicamente al alumnado.
- **Libro de Texto:** "Sostenibilidad aplicada al sector productivo" 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 su plan de Sostenibilidad.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Visita a una empresa de producción ecológica en la provincia de Almería.
- 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.
- 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 (3 al tratarse de un módulo profesional del 1º 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 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 mandarán 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):

RESULTADO DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
R.A.1	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.2	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.3	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.4	16,66% de la calificación de la nota final

R.A.5	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.6	16,66% 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 (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.

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, relacionessociales 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"
- Programa Cima.
- Plan de TD (Transformación Digital).

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.

ANEXO 1. Resumen de los criterios de Evaluación relacionados con las diferentes unidades didácticas

UNIDADES DIDACTICAS	R.A.	CRITERIOS EVALUACIÓN
1-Los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG)	R.A.1	a, b, c, d, e, f
2.Retos ambientales y Sociales de la sociedad actual	R.A 2	a, b, c, d, e
3. Sostenibilidad y desempeño profesional y personal	R.A.3	a, b, c
4. Productos y servicios en la economía circular	R.A.4	a, b, c, d, e, f
5. Las actividades Sostenibles	R.A.5	a, b, c, d, e, f g, h, i
6.Proyecto de Sostenibilidad	R.A.6	a, b, c, d, e

