

PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE

HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2024/2025

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN. CONTEXTUALIZACIÓN. NORMATIVA APLICABLE CURSO 24-25	3
2.	DISTRIBUCIÓN DE GRUPOS, MÓDULOS Y TUTORÍAS.	4
3.	NORMAS GENERALES DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.	5
4.	EVALUACIÓN.	7
4.1.	CALENDARIO Y CONVOCATORIAS	9
	a) Evaluación inicial	9
	b) Sesiones de evaluación parcial.....	9
	c) Evaluación Final.....	10
4.2.	PROCESO DE EVALUACIÓN.....	11
4.3.	RECUPERACIÓN Y SUBIDA DE NOTA	12
4.4.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	13
4.5.	FIN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	14
4.6.	EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	14
5.	METODOLOGÍA	15
6.	FORMACIÓN EN EMPRESA. CURSO 24-25.....	15
7.	HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	26
8.	ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	27
9.	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	28
9.1.	PAUTAS DUA DE APLICACIÓN POR EL DEPARTAMENTO DURANTE EL CURSO 24-25	29
10.	COMPETENCIA DIGITAL.....	29
11.	CONTENIDOS TRANSVERSALES	30
12.	PLANES Y PROGRAMAS	31
13.	FORMACIÓN DEL PROFESORADO.....	31
14.	LEGISLACIÓN APLICABLE	32

1. INTRODUCCIÓN. CONTEXTUALIZACIÓN. NORMATIVA APLICABLE CURSO 24-25

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

Ciclos formativos de la familia profesional:

EL Departamento de Hostelería y Turismo del IES Rey Alabez cuenta actualmente con 2 ciclos formativos de grado medio distribuidos en 4 grupos:

- 1º CFGM Cocina y Gastronomía (LOMLOE)
- 2º CFGM Cocina y Gastronomía
- 1º CFGM Servicios en Restauración (LOMLOE)
- 2º CFGM Servicios en Restauración Dual. (DUAL)

Profesorado del departamento:

D. José Alejandro Campos Hurtado	Cuerpo: 591-201
D. Marino J. Contreras Rosillo	Cuerpo: 590-201
D ^a Isabel María Giner González	Cuerpo: 590-105
D. Daniel Sánchez Gormedino	Cuerpo: 590-106
D. Javier Sierra García	Cuerpo: 598-009
D ^a María Dolores Trigo Fernández	Cuerpo: 590-230
D. Diego Manuel Vidal Mora	Cuerpo: 598-009

CONTEXTUALIZACIÓN

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, aula de catas y comedor en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, 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, 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.

NORMATIVA APLICABLE PARA EL CURSO 24-25

1. **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 la **Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional**
2. **El segundo curso** de grado medio y superior se regulará por el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, normativa complementaria y por la **Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional**

2. DISTRIBUCIÓN DE GRUPOS, MÓDULOS Y TUTORÍAS.

Isabel María Giner González

- Itinerario personal para la empleabilidad I. 1º Cocina
- Digitalización. 1º Cocina
- Sostenibilidad. 1º Cocina
- Itinerario personal para la empleabilidad I. 1º Servicios
- Digitalización. 1º Servicios
- Sostenibilidad. 1º Servicios
- Empresa e Iniciativa Emprendedora. 2º Cocina
- Empresa e Iniciativa Emprendedora. 2º Servicios

Alejandro Campos

- Procesos básicos en pastelería y repostería. 1º Cocina
- Productos culinarios. 2º Cocina
- **Tutor de 2º de cocina**

Marino J. Contreras Rosillo

- Preelaboración y conservación de alimentos. 1º Cocina
- Técnicas culinarias. 1º Cocina
- **Tutor de 1º de Cocina**

Javier Sierra García

- Operaciones básicas en bar-cafetería. 1º Servicios
- Servicios en restaurante y eventos especiales. 2º Servicios
- HLC. 2º Servicios
- **Tutor de 2º de Servicios**

Diego Manuel Vidal Mora

- Operaciones básicas en restaurante. 1º Servicios
- Servicios en bar-cafetería. 2º Servicios
- El vino y su servicio. 2º Servicios
- HLC. 2º Servicios
- **Tutor de 1º de Servicios**

Daniel Sánchez Gormedino

- Ofertas Gastronómicas. 2º Cocina
- Ofertas Gastronómicas. 2º Servicios
- Seguridad e Higiene en la Conservación de Alimentos. 1º Cocina
- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. 1º Servicios
- Técnicas de comunicación en restauración. 1º Servicios

María Dolores Trigo

- HLC. 2º Cocina
- Postres en restauración. 2º Cocina
- **Jefatura departamento de Hostelería**

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

3. NORMAS GENERALES DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.

- Para la realización de las actividades práctico-teóricas los Profesores Técnicos tendrán asignada las aula-taller de cocina, aula taller de cuarto frío, aula del comedor didáctico y aula cafetería situadas en el edificio anexo del IES Rey Alabez.
- El aula del comedor didáctico y aula de cafetería cuentan con ordenador, conexión a internet y proyector, pudiendo usarse también para la impartición de contenidos de carácter teórico respetando siempre la preferencia de su uso para las actividades de departamento de apertura de comedor y cantina en los días y horas acordados para ello.
- Para el resto de actividades los ciclos disponen del aula 18 en las instalaciones del IES, que cuenta con pizarra digital y carro de ordenadores exclusivo para los ciclos. Asimismo, puede usarse el aula de Informática del IES (previa petición), el aula de

diversificación, el laboratorio, el aula de ATT y la biblioteca en horas no ocupadas por los alumnos/as de Secundaria.

- El calendario de uso de aulas figura en el Drive del departamento y en este mismo documento.
- Las reuniones de departamento se realizarán los lunes de 16 a 17 horas vía telemática a través del enlace que figura en moodle (Aula de Sala del profesorado/Videoconferencias/Reunión departamento de Hostelería). En estas reuniones se informará semanalmente de lo acordado en la ETCP y se tratarán todos los temas de carácter departamental que se consideren oportunos.
- Se usará Drive para compartir actas, calendarios de exámenes y actividades, y cualquier otro documento de trabajo del departamento.

Horario y distribución aulas curso 24.25

1º COCINA						2º COCINA					
	L	M	X	J	V		L	M	X	J	V
1ª	PAST	TEC	PRE	PRE	PRE	1ª	EIE AULA 18	OGA AULA 18	EIE AULA 18	POST	HLC
2ª	PAST	TEC	PRE	PRE	PRE	2ª	EIE AULA 18	OGA AULA 18	PROD AULA 18	POST	HLC
3ª	PAST	SEH AULA 18	PRE	TEC	TEC	3ª	OGA BIBLIO	EIE LAB	PROD AULA 18	PROD	HLC
4ª	PRE	IPE BIBLIO (**)	PAST	TEC	SEH 4º DIVER	4ª	OGA BIBLIO	PROD	POST AULA 18	PROD	PROD
5ª	IPE LAB	SOSTE BIBLIO (**)	PAST	TEC	TEC	5ª	PROD	POST	POST AULA 18	PROD AULA 18	PROD
6ª	IPE LAB	DIGIT AULA 18	PAST AULA 18	TEC	TEC	6ª	PROD	POST	POST	PROD AULA 18	PROD

1º SERVICIOS						2º SERVICIOS					
	L	M	X	J	V		L	M	X	J	V
1ª	TCR 4º DIVER	OPBBC	TCR LAB	IPE AULA 18	IPE AULA 18	1ª	SREST	EIE ATT ALUM	VINO	SBCAF	SBCAF
2ª	OPBBC	OPBBC	OPBBC	IPE AULA 18	SOSTE AULA 18	2ª	OGA ATT ALUM	EIE ATT ALUM	VINO	SBCAF	SBCAF
3ª	OPBBC	OPBBC	OPBBC	INGLÉS AULA 18	DIGIT AULA 18	3ª	EIE AULA 18	HLC	VINO	SBCAF	VINO
4ª	OPBBC	SEH AULA 18	OBR	INGLÉS AULA 18	INGLÉS AULA 18	4ª	EIE AULA 18	HLC	SREST	SREST	SREST
5ª	OBR	SEH AULA 18	OBR	OBR	INGLÉS AULA 18	5ª	OGA AULA 18	HLC	SREST	SREST	SREST

4. EVALUACIÓN.

La evaluación del alumnado de **primer y segundo curso de los ciclos de Formación Profesional de grado medio y grado superior se regulará por 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 inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. La Orden seguirá siendo de aplicación para los segundos cursos de los ciclos de Formación Profesional de grado medio y grado superior. **Para el primer curso será de aplicación en tanto no se oponga a lo dispuesto en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y en la Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional.**

Según se recoge en la **ORDEN DE 29 DE SEPTIEMBRE DE 2010**:

- Según la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua y se realizará por módulos profesionales.**
- La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su **asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas** para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.
- **La evaluación del alumnado será realizada** por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, **de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**
- En la evaluación del módulo profesional de **formación en centros de trabajo**, la persona designada por el centro de trabajo para tutelar el periodo de estancia del alumnado en el mismo colaborará con el profesor o profesora encargado del seguimiento.
- Para cada uno de los módulos profesionales, a excepción del módulo profesional de formación en centros de trabajo, el alumnado dispondrá de un máximo de cuatro convocatorias. En el módulo profesional de formación en centros de trabajo el alumnado dispondrá de un máximo de dos convocatorias.

Según se Recoge en el Real Decreto 659/2023:

- La evaluación será **continua**, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y **deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje** en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.
- Se promoverá el uso generalizado de **instrumentos de evaluación variados, flexibles y adaptados a las distintas situaciones de aprendizaje que permitan la valoración objetiva** de todas las personas en formación, y que garanticen, asimismo, que las condiciones de realización de los procesos asociados a la evaluación **se adaptan a las personas con necesidad específica de apoyo**. La evaluación respetará el carácter práctico de la formación, así como las necesidades de adaptación metodológica y de recursos de las personas con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo, garantizando la accesibilidad de la evaluación.
- El profesorado o personas expertas responsables de cada módulo profesional evaluará tomando como **referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación**.
- Las decisiones de **evaluación final se adoptarán de manera colegiada** en función del grado de **adquisición de las competencias** correspondientes al ciclo formativo.
- El **tutor o tutora dual de empresa colaborará**, en los términos prescritos en esta disposición, en la evaluación de los resultados de aprendizajes trabajados conjuntamente entre centro de formación y empresa.
- La calificación de los módulos profesionales y, en su caso, del proyecto estará en función de la consecución de los resultados de aprendizaje y será **numérica, entre uno y diez, sin decimales. En su caso, la calificación integrará la valoración del centro y de la empresa**, y será responsabilidad final del equipo docente y el centro de formación.
- La superación de cualquier oferta formativa **requerirá la evaluación positiva en los módulos profesionales y, en su caso, proyecto** que la componen. Se consideran positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. **El equipo docente actuará de manera colegiada en la adopción de las decisiones de obtención del certificado o titulación**, teniendo siempre en cuenta, como referente, para la toma de decisiones respecto de la superación de la oferta, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa.
- **La nota final será la media aritmética entre 1 y 10 con dos decimales** de todos los módulos y, en su caso, proyecto.
- Cada módulo profesional podrá ser objeto de evaluación en un número de convocatorias dependientes del Grado de que se trate. En los grados D, se contará con **dos convocatorias anuales para cada módulo profesional, siendo el máximo para cada módulo profesional de cuatro**. Las administraciones podrán establecer, convocatorias extraordinarias para aquellas personas que hayan agotado las

convocatorias previstas por motivos de enfermedad, discapacidad u otras razones que hubieran condicionado o impedido el seguimiento o aprovechamiento ordinario de la formación.

- Las administraciones competentes de las ofertas de Grado D establecerán las condiciones de renuncia a la convocatoria de uno o más módulos profesionales y anulación de matrícula. La renuncia a la convocatoria se reflejará en los documentos de evaluación con la expresión de «renuncia».
- **El profesorado, las personas formadoras y expertas evaluarán, además, los procesos de enseñanza y su propia práctica formativa.**

4.1. CALENDARIO Y CONVOCATORIAS

a) Evaluación inicial

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

b) Sesiones de evaluación parcial

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

En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones numéricas de los alumnos. El seguimiento y la evaluación de los resultados de aprendizaje que se desarrollen tanto en el centro como durante la fase de formación de formación en empresa u organismo equiparado serán realizadas de manera coordinada entre los tutores duales del centro de formación y de la empresa, en colaboración directa con

cada docente responsable del módulo o módulos profesionales en cuyos currículos estén recogidos los resultados de aprendizaje compartidos.

c) Evaluación Final

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

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

FECHAS SESIONES DE EVALUACIÓN CURSO 24-25

EV INICIAL	9 OCTUBRE
1ª EV	18 DICIEMBRE
2ª EV	20 MARZO
3ª EV (1º Ciclos)	29 MAYO
EV. ORDINARIA	24 JUNIO

EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES DE 1º DE CICLOS FORMATIVOS PARA ALUMNADO QUE HA OPTADO POR PASAR A 2º DE CICLOS FORMATIVOS. CURSO 2024 – 2025 (PERIODO TRANSITORIO).

Como consecuencia de la implantación del nuevo sistema de Formación Profesional es necesaria la modificación de las condiciones de promoción y aplicar el procedimiento determinado por la Dirección General de Formación Profesional de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional. Durante el curso 2024 - 2025 se evaluarán los módulos profesionales pendientes de primer curso para aquel alumnado que, acogiéndose al procedimiento transitorio, optaron por pasar a segundo curso con módulos profesionales de primer curso.

Tal y como se indica en las instrucciones del procedimiento transitorio, para todos los módulos profesionales de la matrícula en el curso 2024- 2025, se dispondrá hasta el fin del curso escolar 2026 - 2027 para completar estos estudios.

En este periodo, los módulos profesionales no superados **no tendrán horario lectivo** y se evaluarán mediante pruebas de evaluación establecidas por el Departamento de Hostelería y Turismo. Todo ello, a excepción de los módulos profesionales de Formación en Centros de Trabajo y/o, en su caso, Proyecto, que atenderán a lo establecido en la Orden de 28 de

septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes andaluces.

Los instrumentos de evaluación para el programa de recuperación deben ser acordados y elaborados por el departamento y deben ser conocidos por el alumnado.

En el Departamento de Hostelería y Turismo se plantea el siguiente protocolo para el presente curso 2024 - 2025:

- Los módulos profesionales pendientes de primer curso se evaluarán en una evaluación excepcional al finalizar el segundo trimestre, si bien podrá hacerse al término del primer trimestre para, tal como aconseja la Inspección y se recoge en las notas de la jornada de FP Dual con fecha 21 de octubre de 2024, superar los módulos profesionales lo antes posible y dar la oportunidad de acceder al módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.
- En caso de no superarse un módulo profesional en el periodo anteriormente citado, se procederá a una recuperación en la tercera evaluación, lo que impedirá el acceso al módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo el presente curso. De no superarse un módulo profesional en esta última recuperación, los estudiantes afectados deberán matricularse del mismo en el curso 2025-2026 en las condiciones que estipule la administración educativa.

4.2. PROCESO DE EVALUACIÓN

- El profesorado evaluará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación.
- Se usarán instrumentos de evaluación variados, flexibles y adaptados a las distintas situaciones de aprendizaje que permitan la valoración objetiva
- La evaluación respetará el carácter práctico de la formación, así como las necesidades de adaptación metodológica y de recursos de las personas con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo, garantizando la accesibilidad de la evaluación.
- Las decisiones de evaluación final se adoptarán de manera colegiada en función del grado de adquisición de las competencias correspondientes al ciclo formativo.
- Al inicio del curso se informará al alumnado de los procedimientos de evaluación, los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo. Esta información debe



darse en formato papel (en este caso, los alumnos deben firmarla) o en formato digital dentro del aula moodle.

- El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios objetivos, así como a conocer los resultados de su aprendizaje. Se proporcionará periódicamente a lo largo del curso información sobre la evolución del proceso de aprendizaje, tanto a los alumnos como a sus tutores legales (en el caso de los alumnos menores de edad). Dicha información se podrá facilitar por Séneca.
- Para dar por alcanzados los Resultados de Aprendizaje de cada módulo no se exigirá la superación de la totalidad de todos los criterios asociados a ese Resultado ya que es el conjunto de criterios en sí el que determina el nivel de adquisición de ese resultado de aprendizaje.
- Se usará el cuaderno Séneca para realizar el seguimiento y evaluación del alumnado. El profesorado podrá usar simultáneamente cualquier otro medio que considere oportuno sin vulnerar la ley de protección de datos.

4.3. RECUPERACIÓN Y SUBIDA DE NOTA

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

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

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

4.4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

No pueden ponderarse instrumentos de evaluación.

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

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

El seguimiento y valoración de la fase de formación en empresa u organismo equiparado se realizará conforme el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, de manera que el tutor o tutora dual de la empresa u organismo equiparado valorará en términos de “superado” o “no superado” cada uno de los resultados de aprendizaje previstos durante la estancia de la persona en formación, y realizará una valoración cualitativa de la estancia formativa de la persona y sus competencias profesionales y para la empleabilidad.

El o la docente responsable de cada módulo profesional en el centro de Formación Profesional, recogerá la valoración realizada por el tutor o tutora laboral de la estancia en la empresa U organismo equiparado sobre los resultados adquiridos en esta y ajustará su evaluación, y posterior calificación. Esta calificación será numérica, entre uno y diez, sin decimales e integrará la valoración del centro y de la empresa. La calificación será responsabilidad final del equipo docente y el centro de formación.

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

4.5. FIN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

Las decisiones de **evaluación final se adoptarán de manera colegiada** en función del grado de **adquisición de las competencias** correspondientes al ciclo formativo.

4.6. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Evaluación de la práctica docente

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

Instrumentos para evaluar la práctica docente:

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

5. METODOLOGÍA

- Se procurará poner en práctica metodologías activas en las que los alumnos sean los principales protagonistas de su proceso de aprendizaje (aula invertida, ABP...).
- Se enfocará el proceso de enseñanza de modo que el alumno/a sea capaz de aprender por sí mismo.
- Se fomentará el uso de las TIC como medio de búsqueda de información y actualización constante de conocimientos.
- Se hará uso de metodologías inclusivas que atiendan a la diversidad (Visual Thinking, Aprendizaje entre iguales, Aprendizaje servicio ...)
- Se trabajará el aprendizaje por competencias frente al memorístico.
- Se pondrán en práctica las pautas del Diseño Universal de Aprendizaje (DUA)

6. FORMACIÓN EN EMPRESA. CURSO 24-25

El Departamento de Hostelería del IES Rey Alabez opta en el curso 24-25 por el **RÉGIMEN GENERAL para los primeros cursos** de los ciclos de Cocina y Gastronomía y Servicios de Restauración. Este régimen general, tendrá una duración entre el 25 y 35 % de la duración total del currículo del ciclo formativo y contemplará entre el 10 y el 20 % de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales.

En el régimen general, en la fase de formación en empresa u organismo equiparado no podrá existir relación contractual entre la empresa u organismo equiparado y el alumno o alumna que realiza su fase de formación en ella durante los períodos lectivos o mientras el alumnado no haya finalizado por completo su periodo de formación en la misma.

El periodo de formación en empresa para los primeros cursos tendrá **una duración de 144 h y se extenderá de marzo a mayo en modalidad de alternancia (3 días en empresa, 2 días en centro)**

Cada persona en formación dispondrá de un plan de formación, que garantizará la calidad y contenido de la misma.

En la fase de formación en empresa el tutor o tutora dual de la empresa u organismo equiparado:

- a) Informará y valorará la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos durante la formación en empresa u organismo equiparado por cada persona en formación, y lo trasladará al centro de formación, a través del tutor o tutora de este último, para la evaluación y calificación de cada resultado de aprendizaje, con independencia de a qué módulo profesional se refieran. A estos efectos, valorará como «superado» o «no superado» cada resultado de aprendizaje y realizará una valoración cualitativa de la estancia del alumno o alumna y sus competencias profesionales y para la empleabilidad. Cuando la valoración sea «no superado» se incluirá la motivación de la misma. El o la docente, el formador formadora, o la persona experta responsable de cada módulo profesional ajustará su evaluación, y posterior calificación, en función del informe de la formación en empresa.
- b) Podrá participar e informar de su valoración en la sesión de evaluación de la persona en formación en el centro de Formación Profesional, a criterio de este último.

La calificación de los módulos profesionales estará en función de la consecución de los resultados de aprendizaje y será numérica, entre uno y diez, sin decimales. La calificación integrará la valoración del centro y de la empresa, y será responsabilidad final del equipo docente y el centro de formación.

Los alumnos y las alumnas podrán realizar la formación en empresa en un **máximo de dos ocasiones** en el marco de una oferta formativa.

EXENCIÓN DEL PERIODO DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

1. La exención del periodo de formación en empresa se producirá únicamente en el marco del régimen general.
2. Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año o su equivalente en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse.
3. La justificación de la experiencia laboral se realizará de conformidad con lo dispuesto en los apartados 2 y 3 del artículo 177 de este real decreto.
4. La exención del periodo de formación en empresa podrá ser total o parcial, atendiendo a las tareas profesionales desempeñadas por la persona en formación y su grado de coincidencia con los resultados de aprendizaje asignados al periodo en empresa u organismo equiparado.
5. La exención se solicitará bien en el centro de formación profesional donde se haya formalizado la matrícula, que resolverá de acuerdo con la documentación aportada por la persona solicitante, en los términos y duración que la Administración competente hayan establecido.
6. La exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado quedará recogida en los documentos de evaluación y no afectará a las calificaciones de los módulos profesionales a los que pertenezcan los resultados de aprendizaje compartidos entre centro de formación profesional y empresa. Será el equipo docente del centro de formación profesional el responsable único de la evaluación y calificación de cada persona.

ALUMNADO QUE NO PUEDE REALIZAR LA FORMACIÓN EN EMPRESA EN EL PERIODO ESTABLECIDO.

De forma obligatoria TODO EL ALUMNADO MATRICULADO tiene que hacer la FFE en los dos cursos, a excepción de:

- a) Alumnado menor de 16 años, que presente enfermedad o accidente
- b) Alumnado que no supere competencias relativas a Prevención de Riesgos
- c) Ausencia de plazas formativas en empresa (hay que presentar un informe motivado a Inspección Educativa)

Si un alumno/a no puede realizar la FFE en primer curso, lo realizará en segundo, pero solo con los módulos de segundo curso. No acumula las horas no desarrolladas en la empresa en primer curso.

En estos casos, el alumnado continúa su formación completa en el centro educativo.

NORMATIVA DE LOS CICLOS DUALES

Durante el curso 2024/2025, para aquellos ciclos formativos o cursos de especialización que se encuentren bajo el amparo de la Orden de 20 de enero de 2023 o la Orden de 21 de diciembre de 2021, por la que se convocaron proyectos de Formación Profesional dual, las condiciones de estos proyectos duales siguen vigentes para el segundo curso de dichas enseñanzas y para la realización en periodo extraordinario del módulo de Formación en Centros de Trabajo y Proyecto.

En este caso se encuentra el grupo de 2º de Servicios en Restauración, con el que se continúa el proyecto iniciado el curso 2023-2024. Los módulos que participan en formación dual, y cuyos RA CE tanto en alternancia en la empresa como en el centro durante el periodo establecido y ya recogidos y modificados este curso en el propio proyecto, son:

- Servicios en Bar-Cafetería.
- Servicios en Restaurante y Eventos Especiales.
- El Vino y su Servicio.

Además, el módulo profesional Formación en Centros de Trabajo es íntegramente dual en empresa.

CALENDARIO FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA Y FCT CURSO 24-25

El departamento de Hostelería y Turismo del IES Rey Alabez establece el siguiente calendario de fase en formación en empresa y FCT para el curso 24-25:

FECHAS FORMACIÓN EN EMPRESA CURSO 24-25

2º SERVICIOS DUAL					
INICIO	FIN	DIAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES	RA
4 DICIEMBRE (miércoles)	26 FEBRERO (miércoles)	miércoles Jueves viernes	Proyecto Dual 23-25		

1º SERVICIOS					
INICIO	FIN	DIAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES	RA (20%)
24 MARZO (lunes)	21 MAYO (miércoles)	lunes martes miércoles	6 h	144	5 RA

1º COCINA					
INICIO	FIN	DIAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES	RA (20%)
21 MARZO (viernes)	28 MAYO (miércoles)	miércoles Jueves viernes	6 h	144 h	5 RA

FECHAS FCT CURSO 24-25

2º COCINA y 2º SERVICIOS DUAL	
INICIO FCT	FIN FCT
24 MARZO (lunes)	20 JUNIO (viernes)

MÓDULOS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE IMPARTIRÁN EN EMPRESAS DURANTE EL CURSO 24-25

De acuerdo con el artículo 105 del Real Decreto 659/2023 de 18 de julio, en ningún caso podrá desarrollarse un módulo profesional en su totalidad en la empresa, ni asignarse a la estancia el equivalente a más del 65% de las horas de duración total de un módulo profesional.

Para la elección de los resultados de aprendizaje que se desarrollarán en la empresa se ha optado por los RA pertenecientes a los módulos profesionales asociados a estándares de competencia del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.

1º COCINA Y GASTRONOMÍA 5 R.A. 144 HORAS		
MÓDULO	RA EN EMPRESA	CE EN EMPRESA
<p>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</p>	<p>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</p>	<p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.</p> <p>e) Se ha elegido el diseño básico o personal.</p> <p>f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</p> <p>h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>PREELABORACIÓN Y DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>R.A.3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación</p>	<p>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

	<p>R.A.4. Praelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.</p>	<p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>TÉCNICAS CULINARIAS</p>	<p>R.A.5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.</p>	<p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p>b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>SEGURIDAD E HIGIENE</p>	<p>R.A. 1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p>	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección</p> <p>c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).</p> <p>d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p>

1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN 5 R.A. 144 HORAS		
MÓDULO	RA EN EMPRESA	CE EN EMPRESA
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN	R.A.2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	<p>d) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.</p> <p>e) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.</p> <p>f) Se ha diferenciado entre información y publicidad.</p> <p>g) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.</p> <p>h) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas</p>
OPERACIONES BÁSICAS BAR CAFETERÍA	RA 3 Prepara equipo, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada	<p>a) Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores.</p> <p>d) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.</p> <p>e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.</p> <p>f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.</p>
	RA 5 Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados	<p>d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.</p> <p>e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
OPERACIONES BÁSICAS RESTAURANTE	RA 3 Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	<p>d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.</p> <p>e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.</p> <p>f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio</p>

		<p>requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada y limpia.</p> <p>h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir. i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>SEGURIDAD E HIGIENE</p>	<p>R.A. 1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p>	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección</p> <p>c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).</p> <p>d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p> <p>h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>

PLANIFICACIÓN Y CONCRECIÓN DE LA FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO. PLAN DE FORMACIÓN INICIAL. PLAN DE FORMACIÓN INDIVIDUAL.

- a) **Plan de formación inicial.** Este documento estará implementado en el sistema de información Séneca y **será cumplimentado por las personas que ejercen la tutoría dual** con anterioridad a la finalización del primer trimestre del curso. Este Plan recogerá el régimen de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las empresas participantes, la distribución en los cursos que componen el ciclo formativo o curso de especialización, la duración precisa de cada período de estancia formativa



y los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional que esté incluido en esta fase de formación. Este documento formará parte de la programación didáctica del ciclo formativo.

- b) **Plan de formación individual.** Este documento, basado en el Plan de formación inicial, **será elaborado por el equipo docente** para cada alumno o alumna, recogerá los módulos profesionales que desarrollará el alumnado entre la empresa u organismo equiparado y el centro docente, distribución de resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, temporalización indicando las jornadas y el horario, así como las personas que ostentan la tutoría de empresa y la docente.

Será necesario llevar a cabo la **formalización del convenio y el plan de formación individual**, recogidos en 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 empresa u organismo equiparado de las enseñanzas de Formación Profesional, con anterioridad a la incorporación del alumnado a la fase de formación en empresa.

- a) Los convenios deberán estar cumplimentados y firmados por la persona que ostenta la dirección del centro.
- b) La asignación del alumnado a las estancias en empresas u organismos equiparados se atenderá a lo dispuesto en el artículo 155 del Real Decreto 659/2023 de 18 de julio.

LOS REQUISITOS QUE HA DE CUMPLIR EL ALUMNADO DE MANERA SIMULTÁNEA SON:

1º Según establece el Real Decreto 659/2023, todo alumno o alumna que se incorpore a la fase de formación en empresa u organismo equiparado deberá tener cumplidos los 16 años y **haber superado la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y la prevención de riesgos laborales.**

2º Además de ello, la disposición adicional 52ª del texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social establece que todo el alumnado que realice un ciclo formativo, o uno de los cursos de especialización que tenga fase de formación en empresa u organismo equiparado, será dado de **alta en el sistema de la Seguridad Social** en los términos que establezca la Tesorería General de la Seguridad Social.

3º **Cumplir con lo establecido en el artículo 153.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que recoge los compromisos que debe asumir el alumnado** que realiza la fase de formación en empresa u organismo equiparado. En el caso de incumplimiento, el equipo docente valorará la posibilidad de que realice dicha fase en otra empresa u organismo equiparado.

COMPROMISO DEL ALUMNADO (artículo 153.3 del Real Decreto 659/2023):

Cada persona en formación que desarrolle su actividad en la empresa u organismo equiparado en el marco del presente convenio se compromete a:

- a) Cumplir con el calendario y horario formativo establecido en la empresa u organismo equiparado, del que deben haber sido previamente informados.
- b) Cumplir con las normas establecidas por la empresa u organismo equiparado, especialmente las referidas a la prevención de riesgos laborales.
- c) Aplicar y cumplir adecuadamente con las tareas formativas que se le encomienden en la empresa u organismo equiparado, de acuerdo con el plan de formación y la programación establecida, respetando el régimen interno de funcionamiento de la misma.
- d) Respetar y cuidar los medios materiales que se pongan a su disposición.
- e) Comunicar a la empresa u organismo equiparado con la antelación que sea posible cualquier ausencia.
- f) Respetan la máxima confidencialidad durante su periodo de formación en la empresa u organismo equiparado y a la finalización de la misma. Además, no se le permite la reproducción o almacenamiento de datos de la empresa u organismo equiparado, ni su transmisión, cualquiera que sea el medio utilizado para ello, sin permiso expreso del tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado.
- g) Otras acordadas con la empresa u organismo equiparado e incorporadas en el presente convenio.

FUNCIONES DE LOS TUTORES DUALES

TUTORES DUALES. CURSO 24-25
<ul style="list-style-type: none"> ● Marino Contreras Rosillo. Tutor dual de 1º de Cocina y Gastronomía ● Diego Manuel Vidal Mora. Tutor dual de 1º de Servicios en Restauración

- a) Los tutores y tutoras duales serán los encargados de realizar las siguientes funciones:

1º Información a la dirección del centro docente de la correcta cumplimentación en el Sistema de Información Séneca de las fechas de alta y baja del alumnado en la Tesorería General de la Seguridad Social durante su fase de formación en empresa u organismo equiparado, así como de la gestión de incidencias, partes de baja temporal, coordinación con los tutores laborales y el profesorado encargado del seguimiento de la fase de formación del alumnado, etc.

2º **Prospección de empresas:** búsqueda de nuevas empresas que ofrezcan puestos formativos al alumnado para la realización de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, contacto telemático y presencial, explicación de las características de la participación de la empresa en el modelo de formación en empresas, visita a las mismas para comprobar si reúnen los requisitos para poder ofertar plazas formativas a los ciclos formativos, etc.

3º **Gestión y cumplimentación de los convenios de colaboración** con empresas y organismos equiparados.

4º **Elaboración del plan de formación inicial** del ciclo y la correspondiente labor de informar al alumnado acerca del mismo.

5º **Organización de la realización de los planes de formación individuales** por parte del profesorado responsable del seguimiento del alumnado durante su fase de formación en empresa u organismo equiparado.

6º **Coordinación para la obtención de la valoración del alumnado por parte de la empresa** u organismo equiparado: colaboración con el equipo docente del ciclo para recoger la valoración sobre el alumnado que haya realizado la fase de formación en empresa u organismo equiparado. Esta valoración se realizará a partir de las actividades que el equipo docente del ciclo, en colaboración con el tutor o tutora laboral del alumnado, establezca y que se impartirán en la empresa.

7º **Seguimiento general de la fase de formación en empresa** u organismo equiparado del alumnado.

8º Cualquier otra de las funciones contempladas en el artículo 166.4 del Real Decreto 659/2023, 18 de julio.

FUNCIONES DEL PROFESORADO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

Todo el profesorado que imparta módulos con resultados de aprendizaje incluidos en la fase de formación en empresa será considerado como profesorado responsable de seguimiento.

Las funciones del profesorado responsable del seguimiento son:

- 1º Supervisión del alumnado en formación en la empresa u organismo equiparado.
- 2º Control y registro de la asistencia del alumnado en tiempo y forma en el sistema de información de Séneca.
- 3º Diseño y valoración de las actividades formativas que se desarrollan en la empresa u organismo equiparado.
- 4º Comprobación de la realización de las actividades formativas.
- 5º Obtención de la valoración del alumnado por parte del tutor o tutora laboral.

FECHAS

a) **Proyecto Formación Inicial** (lo elaboran los tutores duales):

Primer trimestre.

b) **Proyecto de Formación Individual** (lo elabora todo el equipo educativo):

Todos los años al inicio de curso, a excepción de éste, que se presentará antes del comienzo de la FFE. Debe ser uno por alumno, de forma personalizada a la empresa y a las actividades que vaya a desarrollar, independientemente de que dos alumnos vayan a la misma empresa.

Dentro del Proyecto de Formación Individual, deben aparecer las actividades formativas que nacen de los RA y los CE.

INCOMPATIBILIDADES

NO se puede realizar la FFE en la misma empresa con la que tenga una relación contractual el alumnado.

7. HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

2º COCINA Y GASTRONOMÍA

Según acuerdo de departamento, las HLC de 2º de Cocina y Gastronomía del curso 2024-25 se destinan a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título y **se asocian al módulo de Productos Culinarios**.

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

2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Según acuerdo de departamento, las HLC de 2º de Servicios en Restauración del curso 2024-25 se destinan a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título y **se asocian al módulo de Servicios en Restaurante y Eventos Especiales**.

La nota final de Servicios en Restaurante y Eventos Especiales será la resultante de sumar el **80%** de su nota más el **20%** de la nota de las HLC que están asociadas a este Módulo.

8. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

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

Actividades interdepartamentales

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

Actividad de apertura de la cantina

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

Actividad de apertura del comedor didáctico

Esta actividad se considera de carácter departamental y engloba -en mayor o menor medida- Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación de todos los módulos asociados a la competencias de los CFGM de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración. No sólo se trata de un servicio de comedor con clientes reales sino que es un proceso que engloba aspectos relacionados con la adquisición de las competencias y objetivos generales de los títulos como son: planificación de menús (incluidas personas alérgicas), planificación del servicio de sala, cálculo de necesidades, organización de compras y recepción, control de calidad, aplicación de los planes de autocontrol, diseño de procesos de trabajo, ejecución de técnicas, contacto con el cliente, trabajo en equipo, resolución de problemas, y aplicación de las normas de seguridad laboral entre otras. Esta actividad comienza a desarrollarse la semana previa a cada servicio y es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo, así como para la evaluación de los Resultados de Aprendizaje implicados. Se llevará a cabo a lo largo del curso en los días planificados por el conjunto del equipo educativo.

Otras actividades:

- ▶ Visita al Parador de Mojácar



- ▶ Visitas a empresas y/u organizaciones del entorno próximo.
- ▶ Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- ▶ Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- ▶ Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas:
 - ▶ Juvealmería
- ▶ Día de Andalucía: desarrollar un desayuno mediterráneo saludable.
- ▶ Asistencia a conferencias y charlas de profesionales del sector
- ▶ Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

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

El artículo 2 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional define el **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)**, como un modelo de enseñanza para la educación inclusiva que reconoce la singularidad del aprendizaje de cada alumno y que promueve la accesibilidad de los procesos y entornos de enseñanza y aprendizaje, mediante un currículo flexible, ajustado a las necesidades y ritmos de aprendizaje de la diversidad del alumnado.

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

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

La evaluación debe respetar las necesidades de adaptación metodológica, de ampliación de tiempos y de recursos de las personas con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo. Estas adaptaciones en ningún caso se tendrán en cuenta para minorar las calificaciones obtenidas.

Los métodos e instrumentos de evaluación han de adecuarse a las diferentes metodologías de aprendizaje, así como a la naturaleza de los distintos tipos de resultados a comprobar y se acompañarán de los correspondientes soportes para su corrección y puntuación, de manera que se garantice la objetividad, fiabilidad y validez de la evaluación.

Desde la detección, en el proceso de evaluación continua, de un progreso no adecuado de una persona en formación o, en todo caso, de dificultades en el proceso de aprendizaje, tendrá especial consideración la tutoría, que deberá efectuar un seguimiento y acompañamiento específicos y con garantías de accesibilidad, dirigidos a asegurar los apoyos individualizados que se precisen.

9.1. PAUTAS DUA DE APLICACIÓN POR EL DEPARTAMENTO DURANTE EL CURSO 24-25

Tras la evaluación inicial se considera la aplicación las siguientes pautas:

ALUMNOS/AS CON PROBLEMAS DE IDIOMA	PAUTA: Proporcionar múltiples formas de representación para la información:	<ul style="list-style-type: none"> Definir el vocabulario Clarificar la sintaxis y la estructura Ilustrar las ideas principales a través de múltiples medios Proporcionar opciones para la comprensión maximizando la memoria y la transferencia de información
	PAUTA: Proporcionar múltiples formas de expresión	<ul style="list-style-type: none"> Proporcionar varios métodos de respuesta Integrar el acceso a tecnologías de asistencia
ALUMNADO CON BAJO NIVEL EDUCATIVO DE PARTIDA.	PAUTA: Proporcionar múltiples formas de representación para la información	<ul style="list-style-type: none"> Ilustrar las ideas principales a través de múltiples medios Proporcionar opciones para la comprensión maximizando la memoria y la transferencia de información
	PAUTA: Proporcionar opciones para la comprensión	<ul style="list-style-type: none"> Activar los conocimientos previos Destacar características fundamentales, ideas principales y relaciones entre ellos
	PAUTA: Proporcionar múltiples formas de acción y expresión	<ul style="list-style-type: none"> Facilitar la gestión de información y de recursos
ALUMNADO DESMOTIVADO O CON POCA IMPLICACIÓN EN SU PROCESO DE APRENDIZAJE	PAUTA: Proporcionar múltiples formas de implicación	<ul style="list-style-type: none"> Optimizar la autonomía Minimizar la sensación de inseguridad y las distracciones Proporcionar una retroalimentación orientada

10. COMPETENCIA DIGITAL

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, en su artículo 5, señala como uno de sus objetivos, en el apartado g) «Incorporar las nuevas competencias y saberes



necesarios para desenvolverse en la sociedad, con especial atención a la comunicación lingüística y al uso de las tecnologías de la información y la comunicación». Y en este sentido, la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía ha venido estableciendo en los últimos años diferentes iniciativas para la integración de las tecnologías de la información y la comunicación en los centros educativos y en los sectores que los integran.

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

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

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

11. CONTENIDOS TRANSVERSALES

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

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

Algunos de estos Temas Transversales son:

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

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

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



12. PLANES Y PROGRAMAS

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

- Programa de Bienestar Emocional en el ámbito educativo.
- Plan de igualdad y coeducación
- Plan de Actuación digital. TDE
- Plan lector
- Plan de Salud Laboral y P.R.
- Programa CIMA

13. FORMACIÓN DEL PROFESORADO

Las peticiones de formación del departamento de Hostelería realizadas en junio del 2024 para el presente curso son las siguientes:

DEMANDAS FORMATIVAS PARA EL CURSO 2024/25. FORMACIÓN PROFESIONAL
TEMÁTICAS ESPECÍFICAS
<ul style="list-style-type: none"> ● FORMACIÓN EN NORMATIVA NUEVA FP: PROGRAMACIONES, FORMACIÓN EN CENTROS Y EVALUACIÓN. Justificación: Puesta al día de la normativa a nivel estatal y autonómico, y pautas para su implementación en los ciclos.
<ul style="list-style-type: none"> ● DISEÑO UNIVERSAL PARA EL APRENDIZAJE (DUA). Justificación: Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
<ul style="list-style-type: none"> ● APRENDIZAJE BASADO EN RETOS (ABR). Justificación: Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
MODALIDADES DE FORMACIÓN
<p>TELEFORMACIÓN</p>

OTRA FORMACIÓN ESPECÍFICA SOLICITADA AL CEP

1. Curso de software de gestión de restaurantes
2. Curso de corte de jamón
3. Curso de sumillería

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

14. LEGISLACIÓN APLICABLE

LEYES DE EDUCACIÓN

-NIVEL ESTATAL:

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

-NIVEL AUTONÓMICO:

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

ORDENACIÓN DE LA FP

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

CURRÍCULO

_ **Real Decreto 1396/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 23 de noviembre de 2007).

- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27 de noviembre de 2008).

- **Real Decreto 1690/2007** que establece las enseñanzas mínimas del título de Técnico en Servicios en Restauración.

- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Servicios de Restauración.

EVALUACIÓN

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

REGLAMENTO ORGÁNICO DE LOS IES

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

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

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

FP DUAL

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