

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.

CURSO: 2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA.

V. Octubre, 2024

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO	3
2.	CONTEXTUALIZACIÓN NORMATIVA DE LAS HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.	3
3.	JUSTIFICACIÓN	4
4.	ORGANIZACIÓN DE LAS HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	4
5.	OBJETIVOS GENERALES	5
6.	CONTENIDOS BÁSICOS	5
7.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	5
8.	UNIDADES DIDÁCTICAS. RELACIÓN CON LOS RA	6
9.	TEMPORALIZACIÓN	6
10.	METODOLOGÍA	7
11.	RECURSOS	7
12.	ACTIVIDADES	7
13.	ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.	7
14.	EVALUACIÓN	8
14.1.	SESIONES DE EVALUACIÓN	8
14.2.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	9
13.3	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	10
13.4	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	10
13.5	RECUPERACIÓN.....	11
13.6	EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE	12
13.7.	EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.....	12
14	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	12
15	CONTENIDOS TRANSVERSALES.	12
16	PLANES Y PROGRAMAS	13
17	LEGISLACIÓN APLICABLE	13

1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO

Introducción.

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

Contexto .

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

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

2. CONTEXTUALIZACIÓN NORMATIVA DE LAS HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.

El desarrollo curricular de las enseñanzas del ciclo formativo pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa del centro docente, de forma que pueda adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro.

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

El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

El objeto de estas HLC ha sido determinado por el Departamento de Hostelería y Turismo del I.E.S. Rey Alabez en la última reunión de departamento (Acta del 20/06/24), decidiéndose que se dediquen a **actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título: Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.**

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

3. JUSTIFICACIÓN

El Departamento de Hostelería y Turismo decide dedicar las HLC en profundizar y ampliar aspectos relacionados con la competencia profesional del alumnado en relación con las nuevas técnicas culinarias y en capacitarlo para hacer frente a las exigencias de las normativas en calidad y autocontrol que definen las ofertas gastronómicas de las grandes empresas públicas y privadas del sector.

Asimismo, se ha considerado de interés que el alumnado reciba formación relacionada con Servicios en Restauración ya que esto redundará en un mejor desempeño profesional y le abrirá puertas a nuevas salidas profesionales demandadas desde el sector productivo de la zona.

4. ORGANIZACIÓN DE LAS HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

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

5. OBJETIVOS GENERALES

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) 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.
- g) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

6. CONTENIDOS BÁSICOS

Los contenidos que se trabajarán a lo largo del curso son:

1. Planificación y desarrollo de distintas ofertas gastronómicas (Buffets, menú a la carta, menú degustación, oferta de desayuno y lunch)
2. Técnicas culinarias. Innovación. Nuevas técnicas en restauración
3. Técnicas de Servicio y atención al cliente.
4. Análisis de materias primas
5. Calidad alimentaria
6. Seguimiento de los Sistemas de autocontrol

7. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1.** Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
- RA2.** Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
- RA3.** Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
- RA4.** Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

8. UNIDADES DIDÁCTICAS. RELACIÓN CON LOS RA

RA	UNIDADES
RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	UD1. Documentación y control de calidad
RA2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	UD2. Análisis de las técnicas culinarias. UD3. Técnicas de Servicio en cocina
RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas. RA4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	UD4. Materias primas de uso habitual y ocasional en cocina. UD5. Sistemas de autocontrol. UD6. Planificación y desarrollo de distintas ofertas gastronómicas.

9. TEMPORALIZACIÓN

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

	1º TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	TOTAL HORAS
UD1. Documentación y control de calidad	6	4	10
UD2. Análisis de las técnicas culinarias.	7	3	10
UD3. Técnicas de Servicio en cocina	6	4	10
UD4. Materias primas de uso habitual y ocasional en cocina	7	3	
UD5. Sistemas de autocontrol.	5	6	11
UD6. Planificación y desarrollo de distintas ofertas gastronómicas.	5	7	12
TOTAL, HORAS	36	27	63

10. 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 (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)

11. RECURSOS

- **Recursos informáticos:** Ordenadores y proyectores. Pizarra digital.
- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, portales web, youtube, simuladores, Drive.
- **Material de elaboración propia aportada por la profesora.**
- **Recursos aula taller aportados por el centro**

12. ACTIVIDADES

Las actividades a desarrollar podrán ser **de inicio y motivación** (preguntas orales, cuestionarios, flipped classroom...), **de desarrollo** (prácticas en el aula taller, cuestionarios, exposiciones, visualización de vídeos, aprendizaje basado en proyectos, trabajo colaborativo e individual, diseño de elaboraciones), **de refuerzo** (actividades de control escritas, búsquedas de información, mapas conceptuales, prácticas en el aula taller) y **de ampliación y recuperación** (dependerá de los criterios involucrados)

13. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro y/o el docente, tanto con un grupo solo como con otros grupos de FP o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional.

Se remite a la programación de Departamento.

14. EVALUACIÓN

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, establece que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua** y se realizará por módulos profesionales.

Esta evaluación **será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**

Esta Orden establece asimismo que **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.**

Según estipula la legislación, es el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, el que desarrolla los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.

Por lo tanto, la propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** correspondiente, y a lo acordado por el **Departamento**.

14.1. SESIONES DE EVALUACIÓN

Según la mencionada **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, en su capítulo III se establece que en el segundo curso se realizarán **al menos dos sesiones de evaluación parcial (la primea evaluación y la evaluación previa a la FCT)**. Además de éstas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial y otra final**.

Fechas sesiones	1er. Mes (primera semana de octubre)	Final 1er. Trimestre (tercera semana de diciembre)	Previa a la FCT (tercera semana de marzo)	Final de periodo lectivo
Evaluación	Evaluación inicial	1ª sesión evaluación parcial	2ª sesión de evaluación	Evaluación final

--	--	--	--	--

14.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información escrita.	<p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p>
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	<p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p>
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto</p>
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	<p>d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.</p> <p>e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.</p>

	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
--	--

13.3 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Las propias actividades de enseñanza-aprendizaje:

Todas las actividades podrán utilizarse a la vez como instrumentos o herramientas de evaluación que permitirán obtener un valor sobre la adquisición de los R.A. y de las competencias involucradas.

Se utilizarán fichas de cotejo, rúbricas y libreta de observaciones para llevar al día la evaluación criterial de los alumnos. Asimismo, se hará uso del cuaderno Séneca.

13.4 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

La evaluación será criterial, continua y formativa y se hará en base a los **Resultados de Aprendizaje, los Criterios de Evaluación, los objetivos generales y las competencias personales, sociales y profesionales que contribuyen a desarrollarse con el módulo.**

Para cada trimestre, la nota obtenida será la **media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje trabajados en el trimestre**, evaluados mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, cuestionarios y pruebas de carácter práctico o teórico propuestos.

La nota mínima para aprobar será de 5 (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados en el trimestre para cada uno de los **Resultados de Aprendizaje**)

PONDERACIÓN:

- Todos los CE de un RA ponderan igual.
- Todos los RA ponderan igual entre sí

REDONDEO: Para realizar la media de los CE asociados a cada RA se aplicará el redondeo del cuaderno Séneca.

Evaluación final: La nota final de cada RA será la media de sus CE. La nota final del módulo será la media de los RA y participará con un 20% en la nota final del módulo Productos Culinarios.

CALIFICACIÓN FINAL

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

13.5. RECUPERACIÓN

Para todos los alumnos se realizará al final de cada trimestre -y antes de la sesión de evaluación- una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota**.

Los alumnos que, tras la 2ª evaluación, no alcancen los Resultados de Aprendizaje tendrán la 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.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar a los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades prácticas en el aula taller
- Repaso de contenidos.
- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.
- Elaboración de diagramas de procesos y fichas técnicas

Estas actividades y trabajos propuestos servirán también de instrumentos de evaluación, junto con los exámenes escritos y prácticos específicos que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado.

13.6 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:

- a. El propio proceso de evaluación.
- b. Uso del *cuestionario de evaluación de la práctica docente para nuestros alumnos* definido por el Centro
- c. Uso del *cuestionario de autoevaluación de la práctica docente* definido por el Centro

13.7. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

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

14 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 2**, se especifica que se podrán adecuar las actividades, criterios y procedimientos de evaluación *“cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del Título.”*

Se aplicarán las **pautas DUA** durante cada uno de los trimestres en cuanto se detecten dificultades de aprendizaje. Se remite a la programación de departamento.

15 CONTENIDOS TRANSVERSALES.

La FP contribuye a que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas al sector profesional, permitiendo el aprendizaje a lo largo de la vida, progresar en el sistema

educativo e incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía. Se trabajarán los siguientes temas transversales

- Educación en valores e igualdad de género
- Prevención de riesgos laborales y salud
- El uso responsable de las TIC
- Hábitos de consumo responsable,
- 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.

16 PLANES Y PROGRAMAS

Se colabora con el Programa de bienestar emocional en el ámbito educativo, con el Plan de Actuación Digital, con el Plan de igualdad y con el Plan Lector del centro. Se remite a la programación de departamento.

17 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).

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.