

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO PROFESIONAL: ITINERARIO PARA LA EMPLEABILIDAD I (IPE I)

CURSO: 1º CFGM: COCINA Y GASTRONOMÍA

Profesora: Isabel M^a Giner González

Curso 2024/2025

ÍNDICE

- 1.- Introducción. 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.- Instrumentos de calificación.
 - 8.6.- Periodo de recuperación y mejora.
 - 8.7.- Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno/a.
 - 8.8.- 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 calificación.

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 **Itinerario para la Empleabilidad I** (IPE I en adelante). 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.

- 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/Albardin, 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 2022/2023 contamos con 10 unidades:

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

- Características del alumnado:

Esta programación va enfocada a un grupo reducido de 17 alumnos y alumnas de edades comprendidas entre los 16 y los 20 años. A pesar del reducido número de estudiantes que componen el grupo/clase, se trata de un grupo heterogéneo 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, ya que son muy jóvenes.

Tras la exploración inicial se observa que la mayoría del alumnado empieza el ciclo con interés hacia el sector de la hostelería y con ganas de incorporarse al mundo laboral.

Bien es cierto, que la zona exige una demanda de este perfil profesional y, por tanto, ven una fácil salida laboral hasta que alcancen sus metas profesionales.

Muchas matrículas están relacionadas con la demanda existente en este sector. La gran mayoría de los alumnos acceden a este ciclo con el título de ESO, también hay alumnos que acceden después de realizar otros ciclos o después de haber comenzado los estudios de bachillerato. Hay alumnos que provienen del mundo laboral y que retoman los estudios.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios cercanos como: Mojácar, Garrucha, Vera, Cuevas del Almanzora, Turre, Arboleas. También tenemos tres alumnos 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

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

- i) 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.*
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.*
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.*
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.*

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

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

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.*
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.*
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.*
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.*
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.*

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 Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

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

RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus

requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

RA 2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

RA 3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

RA 4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.
- b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.
- d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.
- e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.
- g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.
- h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.
- i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.
- j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.
- k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

RA 5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.
- b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.
- c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.
- d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.
- e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.
- f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo esta mejora la empleabilidad.
- g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.
- h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.
- i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

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

5.1.- Contenidos básicos

Según la 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, no especifica para el módulo de IPE I, contenidos básicos, por lo que se seguirán tomando como referencia los establecidos en la Orden de 9 de octubre de 2008.

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - o Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
 - o Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro.
 - o Políticas de empleo.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
 - o Definición del objetivo profesional individual.
 - o Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y

- Gastronomía.
 - o Formación profesional inicial.
 - o Formación para el empleo.
- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- El proceso de toma de decisiones.
- El proyecto profesional individual.
- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
 - o Métodos para encontrar trabajo.
 - o Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
 - o Análisis de los procesos de selección.
 - o Aplicaciones informáticas.
 - o Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
- Relaciones Laborales.
 - o Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
 - o Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
 - o Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y Deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
 - o Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores/as.
 - o Representación sindical y representación unitaria.
 - o Competencias y garantías laborales.
 - o Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en Cocina y Gastronomía.
- Conflictos laborales.
 - o Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
 - o Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad Social, empleo y desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de la cocina.

- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas

El módulo profesional tiene una duración de 96 horas, distribuidas en 3 horas semanales. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso.

El horario semanal de la impartición de estas horas para este curso lectivo es:

- Lunes: de 12:45 a 14:45 (2 horas)
- Martes: de 11:35 a 12:35 (1 hora)

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

Unidades Didácticas	R.A	C.E	Contenidos Básicos	O.G	C	Horas	Trim.
8. PRL. Conceptos Básicos	2	a	Evaluación de riesgos profesionales	i	l j	14	1º
9. Factores de Riesgo y su prevención	2	b, c	Evaluación de riesgos profesionales Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.	i	l j	12	1º
10. Gestión de la Prevención. Primeros Auxilios	2	d, e, f, g, h, i	Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa	i	l j	14	1º
1.El Derecho del Trabajo	3	a	Contrato de trabajo	m	m	5	2º
2. El Contrato de Trabajo	3	a, b, c	Contrato de trabajo Seguridad social, empleo y desempleo	m	m	6	2º
3. La Jornada de trabajo	3	a	Contrato de trabajo	m	m	4	2º
4. El Salario y la Nómina	3	a, d	Contrato de trabajo	m	m	8	2º
5. Modificación, Suspensión y Extinción del Contrato	3	a, e	Contrato de trabajo	m	m	6	2º
6. Participación de los Trabajadores	3	a	Contrato de trabajo	m	m	5	2º

7. Seguridad Social y Desempleo	3	f, g	Seguridad social, empleo y desempleo	m	m	8	3º
11. Orientación Laboral	1 4 5	a, b, c. a-k a-i	Búsqueda activa de empleo	K I	K I	14	3º

5.3.- Contenidos transversales

La formación profesional contribuirá a, entre otros aspectos, posibilitar que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida, a progresar en el sistema educativo, y a incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades.

Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto **al medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

6.- Metodología

6.1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la cocina y restauración.

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

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender- haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

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:** "Itinerario para la Empleabilidad I". Saberes básicos" de la 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

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Conferencias y charlas impartidas por empleados públicos de organismos relacionados con el mundo laboral (SAE o similares).
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas, exposiciones o eventos de empleo.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.
- Charlas y talleres sobre protocolos de emergencia y primeros auxilios impartidas por profesionales.
- 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, tres en concreto. 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:

- **Pruebas objetivas:** Podrán ser orales o escritas, de ser escritas podrán contener test, verdadero o falso, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, identificación de conceptos, relacionar conceptos, supuestos prácticos, operaciones de cálculo, conclusiones, y cualquier otra fórmula determinada por el docente.
- **Tareas-prácticas:** exposiciones en el aula, simulaciones, trabajos por escrito de profundización o investigación, actividades escritas u orales, cuestionarios, ejercicios de cálculo, actividades on-line, actividades audiovisuales, trabajos grupales o por parejas, resolución de supuestos prácticos, debates, puestas en común, desarrollo de planes o procesos, y otras posibles determinadas por el docente.

8.4.- Criterios de calificación

Los criterios 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, al tener todos los resultados de aprendizaje el mismo valor o ponderación en la calificación, significa que cada objetivo de aprendizaje contribuye de manera equitativa al resultado final del estudiante. Esto implica que, sin importar el tipo de habilidad o conocimiento que se evalúe, cada uno tiene la misma importancia en la

calificación total. Esta forma de evaluación busca que los estudiantes se esfuercen por desarrollar cada resultado de aprendizaje por igual, evitando que se concentren solo en los aspectos que podrían tener mayor peso. En consecuencia, fomenta un desarrollo más equilibrado y permite medir de manera justa el rendimiento general del estudiante, ya que cada aspecto del aprendizaje es valorado por igual.

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

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

Las **ausencias del alumnado**, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora de la calificación entre la 3ª evaluación parcial y la final (junio).

La **no presentación a las pruebas objetivas** sin justificar, y la **no presentación de las tareas y prácticas evaluables** en la forma y fecha requerida sin justificar, 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. ¹ 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.- Instrumentos de calificación

Los instrumentos de calificación o herramientas serán: **observación sistemática, listas de control, escalas de valoración, plantillas de corrección, rúbricas y cuaderno del profesor**, entre otras.

8.6.- 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.

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

8.7.- 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.

8.8.- Calificación en la evaluación final

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

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

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

9.- Evaluación del proceso de enseñanza

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario

evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feedback con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada.
- Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

10.- Atención a la diversidad

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

Se podrán adecuar, por tanto, las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo. No obstante, estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Entonces, debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

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

Dislexia

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

Trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH)

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

Bajo/nulo nivel de español

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

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

Altas capacidades

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

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

11.- Planes y programas

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

- Plan "Escuela Espacio de Paz"
- Plan para la igualdad entre hombres y mujeres.
- Proyecto CIMA.
- Transformación digital Educativa (TDE)

12.- Marco normativo y organización escolar

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

ESTATAL:

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de

implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- REAL DECRETO 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional (BOE 10-07-2024).
- REAL DECRETO 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 28-05-2024).
- Real Decreto 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de Formación Profesional del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (Texto consolidado 22 de julio 2023).
- Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la Formación Profesional Dual.

AUTONÓMICA:

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

