

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

**MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

**CFGM COCINAY GASTRONOMÍA**  
**1º CURSO**

**CURSO ACADÉMICO:2024-2025**

## ÍNDICE:

- 1.- introducción. Contextualización.
- 2.- objetivos generales de cf. Objetivos de módulo
- 3- competencias profesionales, personales y sociales
4. Resultados de aprendizaje. Relación con los objetivos generales y competencias.
- 5.- contenidos. Unidades didáctica y relación con los resultados de aprendizaje.  
Temporalización.
- 6.- metodología
- 7- actividades
- 8.- evaluación del proceso de aprendizaje
- 9.- contenidos transversales
- 10.- atención a la diversidad
- 11.-materiales y recursos didácticos.
- 12.-actividades complementarias y extraescolares.
- 13-planes y programas
- 14.-evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente
- 15- marco normativo y organización escolar

## 1.- Introducción. Contextualización.

Esta programación está orientada al **Módulo de “Procesos básicos de pastelería y repostería” (COD:0026)** perteneciente al **Título de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía de la familia profesional de Hostelería y Turismo**.

La normativa que lo regula es el **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), y la **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). Además, la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** que regula la evaluación de los Ciclo formativos.

**Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

**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

### Identificación del Módulo:

<b>DENOMINACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>	Procesos básicos de pastelería y repostería. <b>COD:0026</b>
<b>CURSO EN EL QUE SE IMPARTE</b>	Primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía
<b>DURACIÓN</b>	192 horas

Según se recoge en la **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, el módulo Procesos Básicos de Pastelería y Repostería se va a desarrollar a lo largo de **192 horas**, a razón de 6 horas semanales, durante el **primer curso** del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

### 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 1, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes tras la formación.

### 2.- Objetivos generales de CF. Objetivos de módulo

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la **Orden de 9 de octubre de 2008**, (BOJA 27 de noviembre de 2008).

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

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>Objetivos del Módulo</b>
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.	<b>X</b>
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.	<b>X</b>
c) 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.	<b>X</b>

d) 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	X
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.	X
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.	X
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.	
h) 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.	X
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.	X
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.	X
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.	

### 3- Competencias profesionales, personales y sociales

La programación del módulo irá enfocada a alcanzar o completar -junto con otros módulos- las siguientes **competencias profesionales, personales y sociales:**

COMPETENCIAS		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	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.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización	k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.		
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.		
f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.		
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.		
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.		

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la Orden de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008). Asimismo, vienen determinadas en el correspondiente Real Decreto.

#### 4. Resultados de aprendizaje. Relación con los objetivos generales y competencias.

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 para este módulo son los siguientes:**

- RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.
- RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

RA./Obj. Generales	a)	b)	c)	d)	e)	f)	h)	i)	j)	Competencias
RA.1	X	X						X		a, b, i
RA.2			X					X		c
RA.3				X	X			X	X	e
RA.4				X	X		X	X	X	e, h
RA.5				X	X		X	X	X	e, h
RA.6						X		X	X	h

**Según el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Artículo 88. Formación en empresa u organismo equiparado:

1. La estancia de formación en empresa u organismo equiparado se realizará, con carácter general, en régimen general.
2. La formación en empresa en los ciclos de grado básico representará el 20 % de la duración total del ciclo formativo, y contemplará el 10 %-20 % de los resultados de aprendizaje del ámbito profesional. Las administraciones podrán autorizar la estancia en empresas u organismo equipado en régimen intensivo.

**El Resultado de Aprendizaje asociado a la empresa en el Módulo de PBPR es el RA.6 según el acuerdo del equipo docente.**

RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

3. Para iniciar la formación en empresa, el alumnado deberá tener cumplidos los dieciséis años. Además, las administraciones educativas garantizarán que hayan adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional de cada título profesional básico, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

## 5.- Contenidos. Unidades didáctica y relación con los Resultados de Aprendizaje.

### Temporalización.

### CONTENIDOS BÁSICOS

(ORDEN de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008))

RA.	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Materias primas</b> en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos alternativos. Características y aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Presentaciones comerciales y <b>etiquetados</b> de productos de pastelería y repostería.</li> <li>- <b>Documentos relacionados con la producción</b> en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.</li> <li>- <b>Procesos de aprovisionamiento</b> interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.</li> <li>- <b>Regeneración</b> de materias primas en pastelería y repostería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Maquinaria, batería, útiles y herramientas</b> de uso específico en pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.</li> </ul> </li> <li>- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.</li> <li>- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</li> <li>- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.</li> <li>- Eliminación de residuos.</li> <li>- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vocabulario técnico</b> asociado a la pastelería y repostería.</li> <li>- <b>Operaciones básicas.</b> Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.</li> <li>. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> <li>. Encamisado y adecuación de moldes y latas.</li> <li>. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.</li> <li>. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.</li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.</li> <li>- <b>Masas hojaldradas:</b> fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- <b>Masas batidas o esponjadas:</b> Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- <b>Masas escaldadas:</b> Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- <b>Masas fermentadas:</b> Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.</li> <li>– <b>Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas.</b> Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– Elaboraciones de <b>productos populares de pastelería y repostería andaluces.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Refrigeración y/o congelación</b> de productos de pastelería y repostería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Cremas con huevo y cremas batidas.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Rellenos dulces y salados.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Jarabes.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Cubiertas y preparados a base de frutas.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Coberturas de chocolate.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Decoración de productos de pastelería y repostería</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Normas y combinaciones básicas.</li> <li>– Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</li> <li>– Tendencias actuales.</li> <li>– Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.</li> <li>– Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> <li>– Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración</li> </ul>

Los contenidos los vamos a desarrollar a lo largo de 6 unidades didácticas:

<p>UNIDAD 1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.</p>
<p>UNIDAD 2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.</p>
<p>UNIDAD 3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.</p>

UNIDAD 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
UNIDAD 5 Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones
UNIDAD 6. Decoración de productos de pastelería y repostería.

**TEMPORALIZACIÓN DIDÁCTICA DEL CURSO:**

	TRIMESTRE 1º	TRIMESTRE 2º	TRIMESTRE 3º	TOTAL DE HORAS
<b>UNIDAD 1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería</b>	12	10	3	25
<b>UNIDAD 2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería</b>	15	3	2	20
<b>UNIDAD 3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería</b>	12	8	5	25
<b>UNIDAD 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones</b>	12	19	14	45
<b>UNIDAD 5 Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones</b>	11	19	10	40
<b>UNIDAD 6. Decoración de productos de pastelería y repostería</b>	2	5	30	37
<b>TOTAL DE HORAS</b>	64	64	64 (*32 HORAS EN LA EMPRESA)	192

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 todas las ofertas de Formación Profesional de Grado D incorporarán una fase de formación en empresa u organismo equiparado en cada uno de los años de duración

del ciclo formativo, Real Decreto 659/2023 Según el criterio del equipo docente se acordó que los **alumnos de primero** vayan a **la empresa durante el tercer trimestre** acogiéndonos al régimen general y no superando el 20% total de las horas del Módulo.

## 6.- Metodología

Teniendo en cuenta las directrices del departamento y las estrategias metodológicas que figuran en la programación de departamento, se considerarán los siguientes métodos:

- Exposición didáctica (en este caso, con utilización de soportes auxiliares como pizarra, audiovisuales, informáticos, on-line etc.)
- Enseñanza programada (autoaprendizaje)
- Clase invertida
- Aprendizaje Basado en Proyectos
- Aprendizaje cooperativo
- Método demostrativo. -
- Método interrogativo
- La técnica del debate se usará cuando surja un tema en el que se puedan exponer diferentes puntos de vista o cuando se presente la necesidad de tratar algún tema transversal como la “Educación para la salud” o las relaciones en el entorno de trabajo”. El fin de esta técnica es motivar al alumno, propiciar cambios de actitud y fomentar su espíritu crítico.
- Método de la observación directa. - Se observa el trabajo y la evolución del alumno día a día, interviniendo en caso necesario y estableciendo pautas de comportamiento (sobre todo las relacionadas con la deontología profesional)

A lo largo del curso se utilizarán los métodos de forma combinada ya que es lo más motivador para los alumnos. La utilización de un método u otro estará en función de las circunstancias, de su idoneidad para alcanzar los objetivos, del tiempo disponible, de los recursos y, en particular, de las características propias del alumnado.

### **Orientaciones pedagógicas:**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería. La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.
- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

### **7- Actividades**

Las actividades en el proceso de enseñanza-aprendizaje pueden servir como recurso didáctico en sí mismo y como herramienta de evaluación.

Las actividades, asimismo, son el medio por el cual se trabajan cada uno de los contenidos de las unidades de trabajo y, por tanto, van a llevar a los alumnos a alcanzar los resultados de aprendizaje y los objetivos perseguidos.

### **Tipos de actividades que se van a trabajar.**

#### **Actividades de introducción-motivación.**

Destinadas a suscitar la participación activa de los alumnos y alumnas, la reflexión del grupo y el interés por el tema. Para conseguir buenos resultados, es fundamental crear en el grupo una predisposición favorable, por lo que la actividad de introducción de la Unidad de Trabajo es de gran importancia y debe estar contextualizada según las circunstancias del alumnado.

#### **Actividades de conocimientos previos.**

Para conocer el nivel del alumnado. Estas actividades responden a la obligación de conocer el interés, las necesidades, capacidades y expectativas del alumnado. Estas se van a desarrollar, sobre todo, al inicio del curso (aunque también pueden proponerse al comienzo de las Unidades de Trabajo)

#### **Actividades de desarrollo.**

Estas actividades ayudan a trabajar los contenidos. Se llevarán a cabo a lo largo del desarrollo de la unidad de trabajo.

#### **Actividades de consolidación.**

Para reforzar lo aprendido y facilitar la autorreflexión. Usualmente se realizarán al final de la unidad y/o bloque.

#### **Actividades de recuperación.**

Se realizarán actividades de recuperación con los alumnos que no han logrado la consecución de todos los resultados de aprendizaje. Se plantearán a lo largo de los tres trimestres y en el periodo de recuperación final.

#### **Actividades de ampliación.**

Destinadas a ampliar los conocimientos. Se llevan a cabo en cualquier momento del proceso educativo para los alumnos que así lo requieran o precisen.

Ante la posibilidad de encontrarnos con alumnos que lleguen a alcanzar los Resultados de Aprendizaje con facilidad, la normativa no permite impartir contenidos que no figuren expresamente en la Programación debido a su carácter de documento oficial, pero sí se permite ampliar y profundizar en los contenidos que figuran en ella.

#### **Actividades de refuerzo.**

Destinadas a afianzar conocimientos. Se llevarán a cabo en cualquier momento del proceso a lo largo del curso. Se instará a los alumnos a que intenten realizar por sí mismos actividades de elaboraciones sencillas en sus casas, a modo de afianzar y reforzar los conocimientos adquiridos.

### **8.- Evaluación del proceso de aprendizaje**

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** “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, 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 las presentes Instrucciones.”

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, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, 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.

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**.

### 8.1. El proceso de evaluación:

En las sesiones de evaluación se acordará también la información que, sobre el proceso personal de aprendizaje, se transmitirá a cada alumno o alumna (o representantes legales). Esta comunicación se hará por escrito y se podrá facilitar, además, mediante el sistema de información SÉNECA.

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

Fechas	1er. mes	1er. Trimestre	2º Trimestre	3er. Trimestre (última semana de mayo)	Final de Clases (hasta el 22 de junio)
Sesiones evaluación	Evaluación inicial	1ª sesión evaluación parcial	2ª sesión evaluación parcial	3ª sesión evaluación parcial	Evaluación final

				<b>FORMACIÓN EN LA EMPRESA</b>	
<b>Calificación</b>	No lleva nota numérica	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10

### Evaluación inicial

Como ya se ha mencionado, 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.**

### 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.

En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones de los alumnos

En el caso de los alumnos que tengan evaluaciones parciales no superadas, o deseen mejorar los resultados obtenidos, éstos tendrán 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.

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** “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.

### **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.

### **8.2. Instrumentos de evaluación**

#### **a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.**

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

Todas las actividades realizadas serán valoradas y recogidas en el cuaderno del profesor y en el cuaderno de Clase de Séneca.

Se realizarán controles –siempre que se considere necesario- para comprobar el seguimiento del módulo, con preguntas que versarán sobre las actividades de carácter práctico realizadas en el aula-taller en los días inmediatamente anteriores, y preguntas que favorezcan la autoevaluación del propio alumno/a. Serán realizados con el objetivo de obtener datos sobre la evolución del proceso de aprendizaje de cada alumno y obligarles a la reflexión. Estos controles tendrán la consideración de actividades, y serán tratados en la ponderación de nota final dentro de la categoría de “actividades”

#### **b) Pruebas/exámenes teóricos y prácticos**

Para dotarnos de flexibilidad a la hora de adaptarnos a la diversidad del alumnado y a los recursos materiales disponibles establecemos diferentes tipos de exámenes en esta programación:



- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos

Las herramientas de examen se seleccionarán según las características del alumnado, de los recursos disponibles y del momento del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se deja abierta la posibilidad de poder realizar exámenes diferenciados según los alumnos para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad y a los alumnos con NEAE.

**c) Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Rubricas**

Se utilizarán fichas para llevar al día el seguimiento de los alumnos.

Se utilizará también el Cuaderno del profesor (en papel o digital) y el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

Se usarán a su vez fichas de cotejo y rúbricas para poder realizar una evaluación lo más objetiva posible. Las rúbricas sólo se usarán para actividades de carácter complejo.

<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b>
<b>1º, 2º y 3º TRIMESTRE</b>
<p>La evaluación será continua y se hará en base a los <b>Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación.</b></p> <p>Para cada trimestre, la nota obtenida será la <b>media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a los RA trabajados</b> mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.</p>

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

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

La nota obtenida en la Ev del 3º Trimestre será la **media de todos los criterios** del primer , segundo y tercer trimestre.

**Es obligatorio aprobar todos los RA para considerar superado el módulo. La nota mínima para aprobar será 5.**

**La calificación final será un número entero entre 1 y 10**

Los alumnos con **calificación inferior a 5** 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.

#### EVALUACIÓN FINAL

La nota obtenida en la Ev. Final será la **media de los criterios evaluados** en los trimestres anteriores.

La nota final será la **misma nota que la obtenida en la Evaluación del tercer trimestre** -en caso de estar aprobado- **o la nota obtenida en el periodo de recuperación** de junio en caso de haber tenido que asistir a las actividades lectivas hasta el fin del régimen ordinario de clase (junio)

**Es obligatorio aprobar todos los RA para considerar superado el módulo. La nota mínima para aprobar será 5.**

**La calificación final será un número entero entre 1 y 10**

#### 8.3.- Medidas de recuperación

Para los alumnos con calificación menor a 5 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 no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos

que así lo deseen.

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Los alumnos con Resultados de Aprendizaje suspensos 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 24 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.

#### 8.4.- Detalle de la evaluación

Se emplearán los siguientes Criterios de Evaluación para valorar el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje (ORDEN de 9 de octubre de 2008)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</b></p>	<p>a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.                      b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.                      c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.                      d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p>

	<p>e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.</p> <p>f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</b></p>	<p>a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b></p>	<p>a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.</p> <p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</b></p>	<p>a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.</p> <p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p>

	<p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</b></p>	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</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><b>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</b></p>	<p>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.</p> <p>b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.</p> <p>c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.</p>
<p><b>RA 6. CRITERIOS ASOCIADOS A LA EMPRESA</b></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>
--	---

Además de los criterios de evaluación se tendrán en cuenta los objetivos de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo reseñados en el epígrafe 2 de esta programación

## EVALUACIÓN DE LA FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA

Para los aspectos no reseñados en esta programación sobre el desarrollo de la fase de formación en empresa se remite a la programación del departamento.

### 9.- 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:

- Convivencia en el trabajo
- Educación para la Salud
- Consumo responsable
- Igualdad y coeducación.
- Medio ambiente
- Uso de las TIC y nuevas tecnologías 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.

## 10.- Atención a la diversidad

En la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 3**, 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.”*

En caso de necesitar recursos especiales, corresponde a las Administraciones educativas dotar a los centros de los recursos necesarios para atender adecuadamente a este alumnado.

Se realizarán actividades de refuerzo aplicando las **pautas DUA** durante cada uno de los trimestres en cuanto se detecten dificultades de aprendizaje. Se remite a la programación del departamento.

## 11.-Materiales y Recursos Didácticos.

Dentro de los recursos a utilizar vamos a considerar los siguientes:

### **En el aula polivalente**

- El aula como recurso en sí mismo, los alumnos y alumnas se dispondrán según lo requiera la actividad.
- La pizarra digital o clásica. Refuerza visualmente las explicaciones.
- Las publicaciones digitales especializadas como objeto de estudio
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Ordenadores con conexión a Internet y proyector. Blogs, páginas web, youtube. Se usarán, cuando se requiera, los móviles de los alumnos/as.

- Material didáctico creado y aportado por la profesora (Documentos de texto/pdf, esquemas, fichas, diagramas de proceso y presentaciones digitales)
- Uso de Google Docs, Genially, Canva, **Uso de plataforma Moodle.**

#### **En el Aula-taller.**

- Aula-taller. El grupo se colocará en torno al objetivo de prácticas, también por subgrupos.
- Uniformación completa: que será aportada por los alumnos.
- Herramientas personales de trabajo (cuchillo cebollero, puntilla...). También aportadas por el alumnado.
- Recursos aportados por el centro: mesas de trabajo, fogones individuales, horno de convección, corta fiambres, abatidor de temperatura, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras, máquina de vacío; pequeña maquinaria como: picadora, robot de cocina, turmix, termomix; batería y utensilios de cocina (El equipamiento y los espacios mínimos vienen detallados en la Orden que regula el título)
- El Centro también aportará: Todos aquellos géneros y materias primas necesarios para impartir las sesiones de prácticas.

#### **12.-Actividades Complementarias y extraescolares.**

##### **Actividades extraescolares y actividades complementarias (Propuestas del Departamento de Cocina)**

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)

- Apertura del aula- taller de restaurante al público para realizar propuestas de menú, siempre que se den unas circunstancias óptimas para su buen desarrollo.
- Día de Andalucía (Durante el mes de febrero desarrollar una muestra gastronómica con productos andaluces y la elaboración de un desayuno saludable.
- Visita de los alumnos a ferias provinciales, autonómicas o nacionales relacionadas con el turismo y la gastronomía
- Visita a un Centro donde se impartan este tipo de enseñanzas
- Visita al Parador de Turismo y/o Hoteles de la zona.



- Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.

**Actividad de apertura de la cafetería:** consiste en la preparación de elaboraciones relacionadas tanto dulces como saladas por parte de los alumnos del Módulo PBPR. para poder dar una oferta a los alumnos del instituto durante el recreo.

**Actividad de apertura de comedor:** esta actividad engloba a otras muchas, no sólo se trata de un servicio de comedor con clientes reales, sino que es un proceso de planificación, previsión, realización y finalización durante la semana previa al servicio. Es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo, así como para evaluación de las unidades didácticas

### **13-Planes y Programas**

Se colabora con el Plan de Actuación Digital, con el Plan Forma Joven y con el Plan de Igualdad del centro. Se remite a la programación de departamento.

### **14.-Evaluación del proceso de enseñanza y 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.

### **15- Marco normativo y organización escolar**

#### LEYES DE EDUCACIÓN:

-**NIVEL ESTATAL: Ley Orgánica 2/2006** de 3 de mayo, de Educación.

**Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

-**NIVEL AUTONÓMICO: LEY DE EDUCACIÓN DE ANDALUCÍA: Ley 17/2007**, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. (BOJA 26-12-2007)

#### ORDENACIÓN DE LA FP

-**Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

- **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.

- **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.

- **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

#### 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.

#### 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.