
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN

2º CFGM Cocina y Gastronomía

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
1.1.	Identificación del TÍTULO y del MÓDULO	3
1.2.	Objetivos generales de Ciclo.	5
1.3.	Objetivos de módulo	6
2.	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.....	6
3.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE. RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS.....	7
4.	CONTENIDOS. DESCRIPCIÓN DE UNIDADES	9
4.1.	Duración, distribución horaria semanal	9
4.2.	CONTENIDOS BÁSICOS	10
4.3.	SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS	11
4.4.	TEMPORALIZACIÓN	12
4.5.	RELACIÓN UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	13
5.	METODOLOGÍA.....	13
5.1.	Orientaciones pedagógicas:	14
5.2.	Recursos didácticos	14
6.	ACTIVIDADES	15
6.1.	Agrupamientos:	17
7.	EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE	18
7.1.	El proceso de evaluación:	18
7.2.	Evaluación inicial	19
7.3.	Sesiones de evaluación parcial	19
7.4.	Evaluación Final	19
7.5.	Instrumentos de evaluación	20
7.6.	Criterios de calificación	21
7.7.	Medidas de recuperación.....	22
7.8.	Criterios de evaluación	23
8.	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	25
9.	CONTENIDOS TRANSVERSALES	26
10.	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	26
11.	PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO.....	27
12.	EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	27
13.	MARCO NORMATIVO Y ORGANIZACIÓN ESCOLAR.....	28

1. INTRODUCCIÓN

Esta programación está orientada al **Módulo de “POSTRES EN RESTAURACIÓN”** perteneciente al **Título de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía de la familia profesional de Hostelería y Turismo**

En este módulo se intentan ampliar y reforzar las nociones básicas de pastelería y repostería adquiridas en el módulo de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería impartido en el primer curso del Ciclo de Cocina y Gastronomía, dando una base sólida sobre la que afianzar los futuros conocimientos.

Desde este módulo se intenta abrir el camino para que el alumno conozca el mundo de la pastelería y repostería dentro de la restauración, sirviendo también al alumnado como toma de contacto con los contenidos del Ciclo de Grado Medio de Pastelería y Panadería.

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).

1.1. Identificación del TÍTULO y del MÓDULO

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación:	Cocina y Gastronomía.
Nivel:	Formación Profesional de Grado Medio
Duración:	2.000 horas.
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo.
Referente europeo:	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Dentro del Ciclo Formativo encontramos 10 módulos profesionales repartidos en 2000 horas de duración, repartidas en dos cursos académicos.

El módulo de postres en restauración se imparte en el **2º curso** del Título de Cocina y Gastronomía correspondiente a la Formación Profesional Inicial de Grado Medio englobada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

La unidad de competencia a la que está asociado este módulo, y que va a servir como eje organizador de la programación es la UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. (R.D. 295/2004, 20 febrero).

Identificación del MÓDULO	POSTRES EN RESTAURACIÓN: Código: 0028
Curso en el que se imparte:	2º curso del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía
Duración:	147 horas

0028. Postres en restauración	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
--------------------------------------	---

Duración y distribución horaria semanal del módulo.

Según se recoge en la **Orden del 9 de octubre de 2008**, el módulo de Postres en Restauración se va a desarrollar a lo largo de **147 horas**, a razón de 7 horas semanales, durante el **segundo 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, 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.

1. OBJETIVOS

1.2. Objetivos generales de Ciclo.

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- 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.
- 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.
- 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.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

1.3. Objetivos de módulo

Como ya se ha mencionado anteriormente, este módulo profesional está asociado a una serie de Resultados de Aprendizaje que están íntimamente ligados con las realizaciones de la unidad de competencia asociada.

A diferencia de los objetivos generales, los resultados de aprendizaje son propios de cada módulo y constituyen una relación de los logros y metas que el alumno debe alcanzar al finalizar el módulo

Por lo tanto, del análisis de los resultados de aprendizaje del módulo de Técnicas Culinarias se van a enunciar, a su vez, los siguientes objetivos relacionados específicamente con este módulo:

1.Organizar las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas
2. Elaborar postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Elaborar postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
4. Elaborar postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
5. Elaborar helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
6. Elaborar semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
7. Presentar postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

2. 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.	k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	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.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.		
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.		
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, las competencias profesionales, personales y sociales, y los resultados de aprendizaje 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.

3. 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. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía

La formación del módulo contribuye a alcanzar los Objetivos Generales indicados en el epígrafe 2 de esta programación.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes: *(ORDEN de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008)*

RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas
RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

Tabla que relaciona los Objetivos Generales del Ciclo de Cocina y Gastronomía con los resultados de aprendizaje del módulo:

Objetivos Generales del Ciclo de Cocina	Resultados de Aprendizaje del Módulo PR						
	R.A. 1	R.A.2	R.A. 3	R.A. 4	R.A. 5	R.A.6	R.A.7
Obj. G. a)	X						

Obj. G. d)	×	×	×	×	×	×	
Obj. G. e)		×	×	×	×	×	
Obj. G. f)		×	×	×	×	×	×
Obj. G. g)		×	×	×	×	×	×
Obj. G. h)		×	×	×	×	×	
Obj. G. i)	×	×	×	×	×	×	×
Obj. G. j)	×	×	×	×	×	×	×
Obj. G. k)		×	×	×	×	×	×

Tabla que relaciona las competencias con los resultados de aprendizaje del módulo:

Competencias	Resultados de Aprendizaje del Módulo PR						
	R.A. 1	R.A.2	R.A. 3	R.A. 4	R.A. 5	R.A.6	R.A.7
a)	×	×	×	×	×	×	×
c)	×	×	×	×	×	×	×
d)		×	×	×	×	×	×
f)		×	×	×	×	×	×
g)		×	×	×	×	×	
h)		×	×	×	×	×	×
k)	×	×	×	×	×	×	×
l=	×	×	×	×	×	×	×

4. CONTENIDOS. DESCRIPCIÓN DE UNIDADES

4.1. Duración, distribución horaria semanal

Según se recoge en la Orden del 9 de octubre de 2008, el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería se va a desarrollar a lo largo de 147 horas, a razón de 7 horas semanales, durante el segundo curso del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

No se establece una distinción cerrada entre horas teóricas y prácticas ya que se considera que todos los Resultados de Aprendizaje deben alcanzarse abarcando ambas vertientes de forma simultánea.

Las franjas horarias semanales concretas son responsabilidad última de los equipos directivos y de la jefatura de estudios en base a las propuestas horarias de los departamentos (que pueden verse modificadas). El horario semanal para el curso actual figura en la plataforma Séneca.

4.2. CONTENIDOS BÁSICOS

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

<p>Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. – Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. – Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. – Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.
<p>Elaboración de postres a base de frutas</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. – Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
<p>Elaboración de postres a base de lácteos</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. – Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

<p>Elaboración de postres fritos y de sartén</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. – Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
<p>Elaboración de helados y sorbetes</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. y conservación. – Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes. – Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento. – Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. – Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. <ul style="list-style-type: none"> • Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
<p>Elaboración de semifríos</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación. – Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos. – Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. <ul style="list-style-type: none"> • Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras
<p>Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas. – Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. – Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. – Criterios de conservación.

4.3. SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Atendiendo a los Objetivos del módulo se distribuyen los contenidos de la siguiente manera:

UNIDAD 1. Organización de las tareas. Documentación. Fases
UNIDAD 2. Postres a base de frutas
UNIDAD 3. Postres a base de lácteos
UNIDAD 4. Postres fritos y de sartén
UNIDAD 5. Semifríos.
UNIDAD 6. Helados y sorbetes
UNIDAD 7. Decoración y presentación de postres emplataados

4.4. TEMPORALIZACIÓN

Todas las Unidades Didácticas se irán desarrollando conjuntamente y de forma progresiva a lo largo del curso. No obstante, se dará más carga lectiva en el primer trimestre a las unidades 1, 2, 3 y 4, y en el segundo trimestre a las unidades 5, 6 Y 7.

	TRIMESTR.1	TRIMESTR.2	TOTAL HORAS
UNIDAD 1. Organización de las tareas. Documentación. Fases	12	5	17
UNIDAD 2. Postres a base de frutas	15	7	22
UNIDAD 3. Postres a base de lácteos	17	7	24
UNIDAD 4. Postres fritos y de sartén	12	7	19
UNIDAD 5. Semifríos	7	16	23
UNIDAD 6. Helados y sorbetes	3	18	21
UNIDAD 7. Decoración y presentación de postres emplataados	9	12	21
TOTAL HORAS	75	72	147

TOTAL HORAS: 147

4.5. RELACIÓN UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Todas las unidades didácticas contribuyen a alcanzar en mayor o menor medida los siete resultados de aprendizaje del módulo. No obstante, se puede relacionar cada una de las unidades con un Resultado de Aprendizaje que las engloba de forma general:

UNIDADES DIDÁCTICAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 1. Organización de las tareas. Documentación. Fases	RA1
UNIDAD 2. Postres a base de frutas	RA2
UNIDAD 3. Postres a base de lácteos	RA3
UNIDAD 4. Postres fritos y de sartén	RA4
UNIDAD 5. Semifríos	RA5
UNIDAD 6. Helados y sorbetes	RA6
UNIDAD 7. Decoración y presentación de postres emplatados	RA7

5. METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta las directrices del departamento se considerarán los siguientes métodos:

- ▶ Exposición didáctica con utilización de soportes auxiliares como pizarra, pizarra electrónica, audiovisuales, informáticos, etc.
- ▶ Enseñanza programada (autoaprendizaje)
- ▶ Clase invertida
- ▶ Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)
- ▶ Aprendizaje cooperativo
- ▶ Tutorización entre iguales
- ▶ Método interrogativo

- ▶ 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 y las alumnas. La utilización de un método u otro estará en función de las circunstancias, de su idoneidad para alcanzar los objetivos y resultados de aprendizaje, del tiempo disponible, de los recursos y, en particular, de las características propias del alumnado.

5.1. Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción de postres en restauración.

La función de producción de postres en restauración incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
- Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

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

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

5.2. Recursos didácticos

Los recursos didácticos son las herramientas que se van a utilizar en el proceso de enseñanza aprendizaje

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.

- Pizarra, proyector y pantalla. Refuerza visualmente las explicaciones.
- Apuntes y presentaciones aportados por el profesor.
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Pizarra digital. Carro de ordenadores portátiles.
- Uso de Google Docs, Drive, Uso de la plataforma Moodle.
- Uso de Canva, Genially, aplicaciones eXelearning

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 y alumnas.
- Herramientas personales de trabajo (termómetros, puntillas, peladores...). También aportadas por el alumnado.
- Recursos aportados por el centro: mesas de trabajo, fogones individuales, horno de convección, horno de vapor, abatidor de temperatura, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras, máquina de vacío; pequeña maquinaria como: 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.

El centro -a través de la administración educativa- deberá dotar de los espacios adecuados y de herramientas, utensilios y maquinaria imprescindibles para el correcto desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo; así como del presupuesto para los géneros necesarios para el desarrollo de las sesiones prácticas.

6. ACTIVIDADES

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

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 plantearán en cualquier momento del curso dependiendo del grado de desarrollo en que se encuentre el proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que cada parte práctica no se recupera hasta el próximo trimestre. También se plantearán estas actividades en el periodo de recuperación final de junio.

Actividades de ampliación.

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

Ante la posibilidad de encontrarnos con alumnos y alumnas 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. Así mismo se realizarán actividades de refuerzo en el aula taller siempre que se considere necesario

Tipos de Actividades:

- realización de trabajos escritos con Google Docs o herramientas similares (tanto en grupo como individuales)
- realización de presentaciones digitales
- exposiciones orales
- elaboración de esquemas y diagramas de procesos
- elaboración de fichas técnicas
- búsqueda de información y puesta en común
- desarrollo de prácticas en el aula taller, tanto individuales como en grupo, con producto final
- desarrollo de proyectos en grupo (ABP)
- completar cuestionarios o formularios en papel o en moodle
- realizar ejercicios de autoevaluación en moodle
- resolución de ejercicios y actividades que impliquen cálculos
- Análisis tras visionado de videos
- completar un glosario en moodle
- elaboración de bocetos de emplatados

En todas las actividades cuyas características lo permitan se fomentará la realización y/o presentación telemática y el uso de las TIC. Se hará uso de la plataforma de enseñanza-aprendizaje Moodle.

Actividad de realización de servicios de comedor (apertura del comedor didáctico)

- Esta actividad -de carácter departamental- 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. Se llevará a cabo a lo largo del curso en los días planificados por el conjunto del equipo educativo.

6.1. Agrupamientos:

En aula polivalente.- gran grupo (debates), pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (trabajos de investigación) e individual (apuntes, esquemas, diagramas de flujo fichas receta...).

En el aula taller.- gran grupo (actividades de introducción); pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (en actividades de desarrollo, los alumnos son agrupados en las denominadas “partidas” o “grupos de trabajo”, realizan un trabajo en equipo a la vez que permite al profesor hacer un seguimiento individualizado de cada alumno); e individual (actividades de recuperación, consolidación o ampliación, en el que los alumnos son emplazados a desarrollar roles como jefes o encargados, realización de fichas...)

7. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE

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.**

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

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

7.1. El proceso de evaluación:

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

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 mediante el sistema de SÉNECA.

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

Fechas sesiones	1er. Mes (primera semana de octubre)	Final 1er. Trimestre (tercera semana de diciembre)	Previa a la FCT (tercera semana de marzo)	Final de periodo lectivo
Evaluación	Evaluación Inicial	1ª sesión evaluación parcial	2ª sesión de EV.	Evaluación final
Calificación	No lleva nota numérica	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10

7.2. 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.

7.3. Sesiones de evaluación parcial

Se realizarán 2 sesiones de evaluación parcial. En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones de los alumnos de 1 a 10.

7.4. Evaluación Final

Según la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** el alumnado que tenga **módulos profesionales no superados** mediante evaluación parcial 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.

7.5. Instrumentos de evaluación

a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.

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

Se 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, 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.

b) Pruebas teóricas y prácticas

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

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta (con o sin apoyo individual)
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos
- Pruebas online (moodle)

Los instrumentos 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 pruebas y actividades diferenciadas según los alumnos para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad.

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

Se utilizarán fichas de cotejo, rúbricas o libreta de observaciones para llevar al día el seguimiento de los alumnos.

Se utilizará también el Cuaderno de Séneca para volcar todas las anotaciones.

7.6. Criterios de calificación

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN
<p>1º y 2º TRIMESTRE</p> <p>La evaluación será criterial, continua y formativa y se hará en base a los Resultados de Aprendizaje, los Criterios de Evaluación, los objetivos generales y las competencias personales, sociales y profesionales que contribuyen a desarrollarse con el módulo.</p> <p>Para cada trimestre, la nota obtenida de cada RA será la media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a ese Resultados de Aprendizaje y trabajados mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.</p> <p>La nota final del trimestre será la media de la nota de todos los criterios de evaluación evaluados para cada uno de los Resultados de Aprendizaje</p>
<p>EVALUACIÓN PREVIA A LA FCT (2º TRIMESTRE)</p> <p>La nota obtenida en la 2ª evaluación previa a la FCT (2º Trimestre) será la media de las notas obtenidas en el primer y segundo trimestre para cada uno de los CE.</p> <p>Un RA se considera superado si la media de todos sus CE es de 5 o superior. Es necesario superar todos los RA.</p> <p>La calificación final será un número entero entre 1 y 10</p> <p>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.</p>

EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA (JUNIO)

La nota final será la **misma nota que la obtenida en la 2ª Evaluación previa a la FCT** (segundo 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)

7.7. Medidas de recuperación

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

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Los alumnos con Resultados de Aprendizaje suspensos tras la evaluación previa a la FCT tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar a 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.

7.8. Criterios de evaluación

Según indica la normativa vigente, la evaluación se realizará por el profesorado tomando como referencia los RA y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias asociadas a estos RA (que figuran en el currículo que regula el título

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 y criterios de evaluación
<p>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza. f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<p>2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han **caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.**
- b) Se han distinguido las distintas **fases del proceso** de elaboración respetando la formulación.
- c) Se ha **verificado la disponibilidad** de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los **puntos clave** en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los **procesos** de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de **conservación** hasta el momento de su utilización o **regeneración.**
- g) Se han valorado los **resultados finales** e identificado las posibles **medidas de corrección.**
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la **normativa** higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han **caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.**
- b) Se han distinguido las distintas **fases del proceso** de elaboración.
- c) Se ha **verificado la disponibilidad** de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los **puntos clave** en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los **procesos** de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de **conservación** hasta el momento de su utilización o **regeneración.**
- g) Se han **valorado los resultados finales** e identificado las posibles **medidas de corrección.**
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la **normativa** higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han **caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.**
- b) Se han identificado las **materias primas específicas** de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.
- c) Se han reconocido **útiles, herramientas y equipos necesarios** para la elaboración de helados y sorbetes.
- d) Se han distinguido las distintas **fases y puntos clave** en los procesos de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de **elaboración de helados y sorbetes** siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de **conservación** hasta el momento de su utilización o **regeneración.**
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han **caracterizado los diferentes tipos de semifríos**.
- b) Se han distinguido las distintas **fases y puntos clave** en los procesos de elaboración.
- c) Se ha verificado la **disponibilidad de todos los elementos** necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los **procesos de elaboración de semifríos** siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de **conservación** hasta el momento de su utilización o **regeneración**.
- f) Se han valorado los **resultados finales** e identificado las posibles **medidas de corrección**.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la **normativa** higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha **identificado el proceso** de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha **verificado la disponibilidad** de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas **técnicas de presentación y decoración** en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales **elementos de decoración** en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo **criterios estéticos y/o preestablecidos**
- f) Se han deducido las necesidades de **conservación** hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles **medidas de corrección**.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la **normativa** higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Además de los criterios de evaluación se tendrán en cuenta los objetivos de cada uno de los módulos profesionales, los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias profesionales personales y sociales reseñadas en esta programación.

8. 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: desarrollar una un desayuno mediterráneo saludable.
- Visita a un Centro donde se impartan este tipo de enseñanzas
- Visita al Parador de Turismo
- Visita a empresas del sector HORECA
- Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- ▶ Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- ▶ Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas:
 - ▶ Juvealmería (fecha sin determinar)
- ▶ Asistencia a conferencias y charlas de profesionales del sector
- ▶ Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez

9. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Los Temas Transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en la programación de departamento y en el PC, 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 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 relación con la **Formación Profesional**, en el Artículo 69 LEA se establece que la Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía.

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

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

11. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO

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

12. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Evaluación de la práctica docente

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

Instrumentos para evaluar la práctica docente:

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

13. MARCO NORMATIVO Y ORGANIZACIÓN ESCOLAR

LEYES DE EDUCACIÓN:

-NIVEL ESTATAL:

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

-NIVEL AUTONÓMICO:

- ▶ **Ley 17/2007, de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía. LEA. (Texto consolidado, 2020).
- ▶ **Resolución de 26 de junio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ORDENACIÓN DE LA FP

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

CURRÍCULO

- _ **Real Decreto 1396/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 23 de noviembre de 2007).
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27 de noviembre de 2008).

EVALUACIÓN

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

REGLAMENTO ORGÁNICO DE LOS IES

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

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

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