

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

IES Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS.

CURSO: 2º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA. (GRADO D)

V. Octubre, 2025

Índice.	
Introducción, contexto y marco normativo	3
Introducción	3
Contexto	3
Marco normativo	3
Competencia general del título	4
Competencias profesionales, personales y sociales	4
Objetivos generales	5
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados	5
Contenidos básicos	6
Temporalización de las unidades de trabajo. Relación CPPS, OG y RA	8
Fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE)	8
Contenidos transversales	10
Orientaciones pedagógicas del módulo profesional	10
Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje	10
Coordinación pedagógica	11
Metodología	11
Actividades extraescolares	11
Actividades complementarias	11
Evaluación	12
Sesiones de evaluación	12
Evaluación continua	12
Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación	13
Criterios de calificación	13
Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales	14
Periodo de recuperación y mejora	14
Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno	15
Calificación en la segunda evaluación final	15
Evaluación de la práctica docente	16
Evaluación de la programación	16
Atención a la diversidad	16
Planes y programas	18
Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados	19

Introducción, contexto y marco normativo.

Introducción.

El módulo profesional **Ofertas Gastronómicas** se va a impartir en el segundo **curso del ciclo formativo de grado medio (D) Cocina y Gastronomía en el IES Rey Alabez de Mojácar** (Almería), en modalidad presencial, horario de mañana, régimen ordinario y con carácter dual.

El ciclo formativo, junto con el de grado medio (D) Servicios en Restauración, constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del IES, centrada en la familia profesional **Hostelería y Turismo**, principal actividad económica e importante nicho de empleo en el municipio y la comarca.

Contexto.

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del IES atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería, comedor y catas en edificio secundario, y aula ATECA en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, nivel académico, competencia digital 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 5.000 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 en la fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE), sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los alumnos tras ella, manifestando al profesorado su dificultad de encontrar personal cualificado.

La actividad turística y hostelera en la comarca copa el **sector productivo** al que apunta el ciclo formativo (restaurantes, bares, hoteles y resorts turísticos fundamentalmente), en el que también se incluye la restauración colectiva (centros escolares, sanitarios y otros), que se caracteriza por una marcada estacionalidad en la que los flujos de demanda se concentran en época estival, fines de semana y festivos, lo que puede influir en la FFEOE. Aunque algunas grandes empresas tienen presencia en la zona (Paradores de Turismo y cadenas hoteleras nacionales), el grueso del tejido empresarial lo constituyen establecimientos de carácter familiar y PYMES cuya estructura organizacional requiere un tiempo de adaptación a las especificidades derivadas de la FP actual.

En referencia al sector productivo, es pertinente destacar que este no solamente tiene un impacto económico e impulsor de empleo en la zona donde se ubica el centro educativo, sino que también hace lo propio a **nivel autonómico, nacional y europeo**.

Cabe señalar el **deficiente transporte público** tanto dentro del municipio como entre localidades vecinas, lo que incrementa la dificultad de asignación de empresas para la FFEOE considerando que un elevado porcentaje de alumnado es menor de edad y reside en municipios próximos. Esta circunstancia también condiciona el acceso a estas enseñanzas profesionales, pues se viene observando a lo largo de los años que la falta de un transporte público adaptado a las necesidades educativas de la comarca (la población aproximada del Levante Almeriense es de 100.000 personas) dificulta la asistencia desde localidades que tradicionalmente aportan estudiantes (Vera, Garrucha, Antas, Cuevas del Almanzora, Huércal-Overa, Pulpí, etcétera) y que requieren de personal cualificado para trabajar en el sector.

Marco normativo.

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

¹ Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2023.

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- R.D. 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de FP.
- R.D. 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el R.D. 132/2010, de 12 de febrero [...] y el R.D. 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de FP.
- R.D. 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de FP de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- R.D. 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de FP del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- R.D. 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.
- Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de FP en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de FP en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de FP de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la FFEOE de las enseñanzas de FP.
- Corrección de errores de la Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la FFEOE de las enseñanzas de FP.
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de FP, 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.

Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

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

- 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.*
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.*
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.*

Objetivos generales.

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.*
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.*
- l) Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.

RA 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».
- b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
- e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
- f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

RA 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

RA 3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.

- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han descrito las dietas tipo.
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

RA 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RA 5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.
- b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- g) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.
- k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Contenidos básicos.

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
- Historia y evolución de la cocina.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- Movimientos o corrientes culinarias.
- Cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
- Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
- Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía andaluza.
- Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

Clasificación de las empresas de restauración:

- Las empresas de restauración.
- Descripción y caracterización.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tendencias actuales en empresas en restauración.
- El sector de la restauración en Andalucía.
- Estructura organizativa y funcional.
- Áreas o departamentos. Funciones.
- Categorías profesionales. Responsabilidades.
- Documentos de control. Circuitos documentales.
- Relaciones interdepartamentales.
- Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
- Clasificación de los alimentos por grupo.
- Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
- Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
- Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
- Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
 - o Criterios de equilibrio nutricional.
 - o Estacionalidad.

- Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Costes. Definición y tipos.
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.
- Documentos relacionados.
- Precio de venta.
- Componentes.
- Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

Temporalización de las unidades de trabajo. Relación CPPS, OG y RA.

El módulo profesional tiene una duración de **105 horas**, distribuidas en **3 horas semanales**.

Durante el **periodo establecido de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE) en régimen general, el alumnado desarrollará actividades formativas para alcanzar el RA 2**. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características, en base al plan de formación inicial del ciclo formativo y los planes de formación individuales.

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

CPPS	OG	RA	CE	UT	CB	HORAS	TRIMESTRE	FFEOE
a), l)	k), l)	1	a) - f)	U.T. 1 Introducción a la gastronomía.	Identificación de tendencias gastronómicas.	36	1º	NO
a), j), k), l)	a), k), l)	2 (*)	a) - h)	U.T. 2 Establecimientos de restauración.	Clasificación de las empresas de restauración.	9	3º	SI
a), j), k), l)	a), k), l)	3	a) - g)	U.T. 3 Alimentación y nutrición.	Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.	30	1º	NO
a), j), k), l)	a), k), l)	4	a) - i)	U.T. 4 Ofertas gastronómicas.	Determinación de ofertas gastronómicas.	15	2º	NO
a), j), k), l)	a), k), l)	5	a) - k)	U.T. 5 Costes y fijación de precios.	Cálculo de los costes globales de la oferta.	15	2º	NO

(*): RA 2. Formación en empresa u organismo equiparado en el periodo establecido. Incluido en el plan de formación inicial y los planes de formación individuales.

Fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE)

El módulo profesional formará parte de la FFEOE en los términos determinados en la tabla anterior y en el **plan de formación inicial del ciclo formativo** y, por tanto, se incluyen en dicha fase el **RA2** y sus **criterios de evaluación vinculados**:

- Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.

- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

que serán **abordados del 19/02/2026 al 26/05/2026 en la empresa u organismo equiparado mediante la actividad formativa:**

- Comprender la organización funcional de la empresa, los departamentos involucrados y los documentos asociados.

Las **finalidades** de la FFEOE, de **naturaleza formativa y no laboral**, son:

- **Completar** la adquisición de competencias profesionales y resultados de aprendizaje.
- **Conocer** la realidad del entorno laboral para tomar decisiones formativas y profesionales.
- **Desarrollar** una identidad profesional emprendedora y motivadora para el aprendizaje a lo largo de la vida y la adaptación a los cambios en los sectores productivos o de servicios.
- **Afianzar** habilidades permanentes para la empleabilidad que requieren situaciones reales de trabajo.
- **Facilitar** una experiencia de inserción y relacional en una plantilla real de personas trabajadoras respetando la normativa de prevención de riesgos laborales.

Es **condición *sine qua non*** para acceder a la FFEOE (desarrollada en un entorno productivo real y de carácter obligatorio) haber superado los resultados de aprendizaje en materia de **prevención de riesgos laborales** correspondientes a los módulos del primer curso que participen en la FFEOE, así como los correspondientes al módulo profesional **IPE I**. También es requisito **tener cumplidos los dieciséis años**.

El procedimiento de evaluación establecido para la adquisición del resultado de aprendizaje y los criterios de evaluación que se desarrollan durante la FFEOE correspondientes a Ofertas Gastronómicas se sustentará, como se explica en el punto Evaluación de la presente programación, en la apreciación de la **persona que ejerza la tutoría dual de empresa u organismo equiparado**, que **informará y valorará la adquisición o no del resultado de aprendizaje** previsto durante la estancia de cada alumno a partir de la ejecución de la **actividad formativa programada**, y lo **trasladará** al instituto a través del tutor dual docente para que el **profesor del módulo profesional ajuste su calificación**. El **seguimiento** del resultado de aprendizaje desarrollado durante la FFEOE será responsabilidad del tutor dual docente y se realizará preferentemente a través de medios telemáticos, sin perjuicio de que, a criterio de la persona que ejerza la tutoría dual docente, pueda efectuarse de manera presencial cuando así lo estime necesario. El seguimiento se llevará a cabo cada vez que el alumnado complete un periodo aproximado de entre 60 y 90 horas de estancia en la empresa u organismo equiparado.

En el caso de que un estudiante vea **interrumpida** su FFEOE por **incumplimiento de los compromisos establecidos**, se contempla la posibilidad de reincorporarse al centro educativo y asistir a clase para continuar la formación y alcanzar el resultado de aprendizaje en el aula mediante la propuesta de actividades diversas que a través de múltiples instrumentos de evaluación permitan determinar su adquisición y calificación, siempre considerando los criterios de evaluación del resultado de aprendizaje y en los términos que figuran en el apartado Evaluación de esta programación.

Si la persona en formación acumula un **número de faltas superior al 30% de la duración de la FFEOE** en el curso académico en el que se encuentre matriculado, por **causas de fuerza mayor**, accidente, enfermedad, problemas de salud derivados de situaciones de discapacidad, riesgo durante el embarazo, maternidad o paternidad, entre otras, el equipo docente valorará una de las siguientes opciones:

- Ampliar el periodo de la FFEOE, en función del grado de consecución del resultado de aprendizaje previsto para ese periodo en su plan de formación individual.
- Completar su FFEOE diferente al inicialmente establecido, en el mismo curso o en un curso posterior.
- Adquirir el resultado de aprendizaje previsto en el plan de formación que no se hubiera desarrollado en la empresa en el centro docente, siempre que se cumplan los requisitos mínimos establecidos por la normativa vigente. En este caso, se propondrán actividades diversas que a través de múltiples instrumentos de evaluación permitan determinar la adquisición y calificación del resultado de aprendizaje, siempre considerando los criterios de evaluación del resultado de aprendizaje y en los términos que figuran en el apartado Evaluación de esta programación. La asistencia a clase será obligatoria.

La duración de la FFEOE se reducirá conforme a las exenciones o a los resultados de aprendizaje superados por el alumnado de acuerdo con las convalidaciones o traslados de expediente.

Contenidos transversales.

La FP contribuye a que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas al sector profesional, permitiendo el aprendizaje a lo largo de la vida, progresar en el sistema educativo e incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía. Se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional** y el respeto **al medio ambiente**. La **cultura andaluza** será puesta en valor particularmente en la U.T.1, resaltando el carácter diferenciador de Andalucía y su gastronomía, para ser valorada y respetada en el marco de la cultura española y universal.

Para reforzar en la medida de lo posible el **papel de cada estudiante** como **protagonista de su propio proceso**, se reflexionará con frecuencia variable a lo largo de los trimestres académicos sobre las siguientes finalidades de la FP en Andalucía:

- La educación en la **responsabilidad individual** y en el **mérito y esfuerzo personal**.
- El desarrollo de la **capacidad** del alumnado para regular su propio aprendizaje, para **confiar** en sus aptitudes y conocimientos, así como para **desarrollar** la creatividad, la iniciativa personal, el espíritu emprendedor y la capacidad de **influir positivamente** en su entorno.
- La formación del alumnado en su dimensión social, fomentando la **ciudadanía activa y participativa**.

Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios, que incluye aspectos como conocimiento de la gastronomía española y andaluza, análisis de la información y necesidades, determinación de recursos, programación de actividades y coordinación vertical y horizontal. Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en los procesos de cocina, los procesos de catering y restauración colectiva, y los procesos de pastelería y repostería.

Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre el estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas; la clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional; la interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas; los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y

buffet; el cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

Coordinación pedagógica.

El equipo docente coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

Metodología.

La **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica y el estilo docente. Será importante el **feed-back** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología se caracterizará por ser **coherente, flexible, realista, activa, teórico-práctica, positiva y participativa**, y se ajustará al **diseño universal para el aprendizaje.**

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **de inicio/motivación, de desarrollo, de refuerzo, de ampliación, de recuperación y formativas (en la empresa u organismo equiparado).**

El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas y la participación en la **transformación digital educativa** serán también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas, que formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales.

- **Recursos digitales:** aula ATECA (y su dotación tecnológica), aula virtual Moodle Centros, webs, Canva, apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz...), almacenamiento de datos e información (Google Drive), correo electrónico, RR.SS., etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, tablas nutricionales, etcétera.
 - **Libro de texto de referencia: elaboración propia.**

Aula virtual.

El empleo de **Moodle Centros** estructurará contenidos, unidades de trabajo y actividades evaluables, de refuerzo y de ampliación, por lo que será una guía fundamental para el alumnado. Las ventajas proporcionadas por el aula virtual como referente van a favorecer el acceso a contenidos y materiales didácticos (incluyendo el manual de elaboración de propia), maximizar la comunicación entre el docente y el alumnado, permitir realizar trabajos y actividades de toda índole, fomentar la autonomía y el seguimiento de los progresos y, además, mejorar la competencia digital de los estudiantes. La disponibilidad del recurso 24/7 es, por otro lado, un **apoyo a la atención a la diversidad** dado su carácter flexible y abierto, lo que posibilita la adaptación a distintos ritmos de aprendizaje y la presentación de una variedad considerable de formatos.

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento y/o el docente, tanto con un grupo solo como con otros grupos de FP o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica y el contacto con la actividad profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones, incluyendo actividades con pernoctación en destino.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas impartidas por empresarios, profesionales y/o expertos.

- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres, servicios y jornadas desde el propio Departamento.
- Participación en programas de la Consejería asumidos por el IES Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Evaluación.

La **evaluación** de los aprendizajes será **objetiva, continua, formativa e integradora** de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena ecuanimidad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes. Se empleará el cuaderno Séneca e iPasen para tal fin. Se garantizará que el esfuerzo, el rendimiento y la adquisición de los aprendizajes sean valorados y reconocidos con objetividad.

La evaluación se sustentará en dos pilares:

- **La evaluación continua de los aprendizajes**, que será integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.
- **La observación de las actividades formativas del alumnado**, así como en las **pruebas de evaluación final que se realizarán siempre de manera presencial.**

En la modalidad y el módulo profesional que nos ocupa, el alumnado dispondrá para su superación de un **máximo de cuatro convocatorias**, estableciéndose **dos convocatorias por curso escolar. La convocatoria extraordinaria se concederá con carácter excepcional, y por una sola vez**, previa solicitud del alumnado y una vez agotadas las convocatorias ordinarias y en los términos establecidos en la normativa vigente.

La renuncia a convocatoria y a matrícula de un estudiante, en caso de producirse, se ajustará a lo determinado por la normativa vigente.

Sesiones de evaluación.

Se celebrarán dos sesiones de evaluación parcial dentro del periodo lectivo. Además de estas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica y tiene carácter diagnóstico) **y dos sesiones de evaluación final.**

Además de las evaluaciones finales, también tendrá carácter de evaluación final la convocatoria extraordinaria.

Evaluación continua.

La evaluación continua de los aprendizajes requerirá la **asistencia regular y obligatoria**, tanto en el centro docente como en la FFEOE, **de al menos el 80% de la duración total** del módulo profesional a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado.

La no asistencia a clase implica la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua en base a los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

En caso de **pérdida de derecho de evaluación continua**, el alumnado tendrá derecho a la realización de las pruebas objetivas que el equipo docente responsable considere oportunas. De tal circunstancia, el alumnado afectado será notificado. **Dada esta situación, se procederá en el periodo determinado para ello, a la realización de una prueba objetiva conforme a todos los criterios de evaluación de cada resultado de aprendizaje no superado, incluyendo el programado en FFEOE si corresponde. La prueba será escrita y podrá contener tanto apartados teóricos como desarrollos prácticos.**

Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación.

Los **criterios de evaluación** del módulo profesional, especificados en páginas anteriores, **permitirán comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje**, y van a ser la base para la aplicación de la **evaluación criterial**. Las **técnicas y medios instrumentales** para verificar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, serán:

- **Técnica escrita (pruebas objetivas impresas y/o en Moodle Centros).**
 - **Instrumentos de evaluación:** solucionarios, cuaderno del profesor...
- **Técnica oral y/o basada en la ejecución práctica (tareas-prácticas, exposiciones y/o puestas en común).**
 - **Instrumentos de evaluación:** escalas de valoración o rúbricas, tablas de comprobación, solucionarios, cuaderno del profesor...
- **Técnica basada en la observación sistemática llevada a cabo por el docente.**
 - **Instrumentos de evaluación vinculados:** escalas de valoración, seguimiento en empresa, cuaderno del profesor...
- **Técnica basada en la observación sistemática llevada a cabo por el tutor dual de empresa u organismo equiparado.**
 - **Instrumentos de evaluación vinculados:** informe cualitativo.

Por otro lado, y con objeto de estimular la reflexión e ir más allá de la heteroevaluación, aumentar la motivación y promover la participación activa de los estudiantes, se emplearán **técnicas evaluativas** basadas tanto en la **autoevaluación** como en la **coevaluación**.

Criterios de calificación.

La **cuantificación porcentual** que se aplicará para cada criterio de evaluación se refleja en la tabla contenida al final de esta programación (Anexo I), por lo que finalmente, el valor de cada resultado de aprendizaje, a tenor de los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, queda como sigue:

RA	PONDERACIÓN	UT	TRIMESTRE
1	20% de la calificación del módulo profesional.	1	1º
2	20% de la calificación del módulo profesional.	2	3º
3	20% de la calificación del módulo profesional.	3	1º
4	20% de la calificación del módulo profesional.	4	2º
5	20% de la calificación del módulo profesional.	5	2º

- Para cada resultado de aprendizaje, se hará la media sobre 10 de las valoraciones cuantitativas de sus criterios de evaluación (entre 0 y 10), obtenidas a partir de la aplicación de los instrumentos de evaluación. Cada resultado de aprendizaje se superará con una calificación mayor o igual a 5.

- En caso de no superar un resultado de aprendizaje, sí se considerarán superados los criterios de evaluación de dicho resultado de aprendizaje con calificación mayor o igual a 5.

- En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada criterio de evaluación ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.

- La nota trimestral de los dos parciales (1º y 2º) y de la primera evaluación final será la media de los criterios de evaluación calificados hasta el momento de celebración de cada sesión de evaluación (parcial 1ª, parcial 2ª, final 1ª), implicando una calificación numérica de 1 a 10 sin decimales.

- Las notas trimestrales parciales y finales se redondean (a partir de 5 en adelante y desde 0,5 en todos los casos. No se redondeará si la calificación es inferior a 5).
- Las ausencias del alumnado, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con el desarrollo de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora (junio).
- La no presentación a las pruebas objetivas sin justificar, y la no presentación de las tareas y prácticas evaluables en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrán una calificación de cero en la prueba, tarea o práctica, y por lo tanto, en los criterios de evaluación involucrados ² si los mismos solo tienen asociados un instrumento de evaluación. Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.
- El seguimiento y valoración de la FFEOE se realizará de manera coordinada por el tutor dual de empresa u organismo equiparado en términos cualitativos (superado/no superado), y será el docente responsable del módulo profesional el que ajustará su evaluación y posterior calificación en función de la escala consensuada por el Departamento y las apreciaciones realizadas por dicho tutor dual referentes a la actividad formativa programada, plasmadas en cualquier caso en el informe cualitativo de las personas que ejerzan la tutoría dual de empresa. Los ajustes realizados cuantificarán y calificarán aquellos criterios de evaluación relacionados con el resultado de aprendizaje dualizado en empresa u organismo equiparado, concretado y especificado en los apartados Temporalización de las unidades de trabajo y Fase de formación en empresa u organismo equiparado de la presente programación.
- Si la valoración de la persona que ejerza la tutoría dual de empresa es no superado, se motivará expresamente el sentido de tal decisión.
- La calificación del módulo profesional integrará la valoración del centro y de la empresa y será responsabilidad final del equipo docente y del centro.
- Si durante la celebración de una prueba objetiva escrita, on-line u oral el estudiante emplea malas artes, dispositivos electrónicos o de cualquier otra índole, o es pillado copiando, se le retirará la prueba y obtendrá una calificación de cero en la misma. Del mismo modo, el empleo sistemático de chatbots de inteligencia artificial o el copia-pegar masivo sin sentido implicará penalizaciones, pues no contribuye en absoluto a un aprendizaje significativo.
- Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales.

La FP se enfoca en el aprendizaje transferible al empleo en el sector productivo, y abarca no solo conocimiento, si no también habilidades y actitudes. A lo largo del curso, y a medida que se vayan alcanzando los resultados de aprendizaje, se irá valorando cualitativamente la adquisición de las competencias recogidas en la tabla 1.

Periodo de recuperación y mejora.

Para el alumnado que una vez celebrada la primera sesión de evaluación final tenga algún resultado de aprendizaje por alcanzar, se establece un periodo de recuperación entre dicha sesión y la de segunda evaluación final en junio. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación.

En este sentido, se entiende como resultado de aprendizaje por alcanzar tanto el que en la temporalización se incluye en la formación que tiene lugar en el centro educativo, como aquel que se vincula a la FFEOE.

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen

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

ordinario de clase. En el caso de mejora de la calificación la asistencia al centro será obligatoria solo para las actividades que se propongan para ello.

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje durante las evaluaciones parciales o la primera sesión de evaluación final, se realizará un plan individualizado de recuperación en el periodo establecido. En esta recuperación se evaluarán los criterios de evaluación no alcanzados a través de los instrumentos de evaluación previstos, que serán de las mismas características de los ya realizados y/o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado. Si corresponde, en el plan individualizado podrá incluirse el resultado de aprendizaje vinculado a la FFEOE si no se ha alcanzado durante la misma, siendo posible la recuperación a partir de la aplicación de instrumentos de evaluación facilitadores y objetivos (tareas sencillas, infografías, pruebas escritas y otros análogos) que, a través de los criterios de evaluación normativos, determinen la adquisición o no del resultado de aprendizaje.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que aparecerá como nota de evaluación final.

Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.

Para aquel alumnado que se incorpore más tarde al curso escolar se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

Calificación en la segunda evaluación final.

Al término del proceso el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecerla, el docente considerará el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje de acuerdo a sus criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

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

Dada la situación de pérdida de derecho de evaluación continua, la calificación en la evaluación final del módulo profesional será, del mismo modo, la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje, observando siempre que se hayan superado todos los resultados de aprendizaje según se determina en el apartado Evaluación continua de la presente programación.

Para superar el módulo profesional se deberán alcanzar todos los resultados de aprendizaje (incluido el trabajado en la FFEOE), cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia su adquisición.

En caso de desacuerdo con la calificación final obtenida en el módulo profesional, el alumnado o sus representantes legales podrán presentar escrito dirigido a la dirección del centro para la solicitud de revisión de dicha calificación, según el modelo, plazo y términos recogidos en la normativa vigente.

Evaluación de la práctica docente.

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

Evaluación de la programación.

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

Atención a la diversidad.

Para dar respuesta a los factores de diversidad **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes basadas en las **pautas DUA (diseño universal para el aprendizaje)**, concretándose, según proceda, en la captación y mantenimiento del interés, en proporcionar múltiples formas de representación, y en la gestión de la información y los recursos.

Se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con **necesidades específicas de apoyo educativo** (con especial atención a las necesidades de quienes presenten una discapacidad o cualquier otra necesidad específica) teniendo en cuenta las posibilidades formativas del entorno productivo y **adaptando técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación. Esta adecuación en ningún caso supondrá la modificación o supresión de competencias, resultados de aprendizaje o criterios de evaluación, y no podrá afectar a la adquisición de la competencia general del título.** Según proceda, la adaptación consistirá en:

- **Medidas en el centro educativo:** actividades de refuerzo, actividades y trabajos diferenciados, provisión de materiales diversos en varios formatos (tradicionales y digitales), agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades en las actividades colaborativas o coevaluativas, etcétera. Igualmente, la propia dotación tecnológica (incluyendo la contenida en el aula ATECA) del IES asegura el acceso a tecnología facilitadora que garantiza la correcta aproximación a las posibles formas de representación y a la propia gestión de la información.

- **Actividades formativas adaptadas durante la FFEOE** en empresas seleccionadas, preferentemente públicas, que ofrezcan garantías de una correcta atención a la necesidad concreta. Tales actividades formativas serán plasmadas en el plan de formación individual correspondiente. En el proceso de asignación de empresa u organismo equiparado, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la participación efectiva del alumnado con discapacidad o con necesidades específicas de apoyo educativo, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de accesibilidad y diseño universal.

- **Procedimientos de evaluación flexibles:** sustitución de pruebas escritas y/u on-line por orales, ampliación de los tiempos programados para la realización de pruebas objetivas,

ampliación de los tiempos de entrega de tareas y prácticas, sustitución de actividades y trabajos exigentes por otros más sencillos y/o en formatos adaptados, utilización de traductores on-line y otras tecnologías de asistencia para la realización de actividades y pruebas objetivas, ayuda del profesor durante las pruebas, etcétera.

A modo de concreción, y desde la **detención** en la evaluación inicial o en el proceso de evaluación continua de un progreso no adecuado o de dificultades en el aprendizaje, adquirirán especial consideración tanto la **tutoría individualizada** como las **actividades de refuerzo**, que podrán versar, según proceda o sea la dificultad/necesidad, en afianzar las competencias básicas, incluyendo las **lingüísticas**, que propicien un aprendizaje significativo que favorezca la progresión (lecturas, glosarios técnicos, resaltado de patrones, clarificación de la sintaxis y estructuras, etcétera), y/o en facilitar/garantizar la asimilación de conceptos o procesos/procedimientos fundamentales a partir esquemas, resúmenes, tareas on-line, propuestas gamificadas, recursos interactivos, acceso a múltiples formas de representación para la información (manual de elaboración propia en papel y en Moodle Centros, presentaciones de elaboración propia imágenes-texto, visual thinking, vídeos y explicaciones orales), sesiones de resolución de dudas previas a la realización de exámenes, etcétera.

Para el alumnado con **bajo nivel educativo de partida** se proporcionarán múltiples formas de representación para la información (manual de elaboración propia en papel y en Moodle Centros, presentaciones de elaboración propia imágenes-texto, visual thinking, vídeos y explicaciones orales) y se recomendarán actividades de refuerzo (en Moodle Centros, escritas de elaboración propia o en aplicaciones educativas externas).

Para el **alumnado desmotivado o con poca implicación** en el proceso de aprendizaje se proporcionará una retroalimentación orientada e individualizada, parte de la labor de tutoría que requieren los progresos no adecuados a lo largo del desarrollo del módulo profesional. Este aspecto está estrechamente relacionado con la metodología planteada en la presente programación y el propio estilo docente, *per se*, motivador y explorador de posibilidades y oportunidades.

En las situaciones que lo requieran, las **actividades de refuerzo para la superación del módulo profesional** se planificarán desde la detención de la dificultad o la progresión inadecuada y, en la medida de lo posible, se realizarán en la plataforma Moodle Centros con el objeto de facilitar la repetición y la máxima disponibilidad. Del mismo modo se procederá para las **actividades de refuerzo para la mejora de las calificaciones** que, en este caso, serán planificadas previa concreción del plan de recuperación y mejora y propuestas al alumnado afectado con anterioridad al inicio del periodo de recuperación y mejora.

En todos los casos, y con objeto de centrar la atención, promover la propia organización y estimular la autonomía, se utilizarán las **funcionalidades de Séneca y Moodle Centros** con varios objetivos, como por ejemplo agendar fechas de pruebas objetivas o propiciar la valoración de la progresión individual a partir de la actualización frecuente del cuaderno de Séneca, lo que permitirá un seguimiento de la evolución del proceso de aprendizaje y una información útil para el alumnado y sus familias si son menores de edad.

Las actividades de refuerzo que tengan por objeto la **profundización**, en el caso del alumnado que la requiera, adaptarán la forma de material didáctico complementario y bibliografía recomendada.

Plan de recuperación y mejora.

El **plan individualizado de recuperación y/o mejora** determinado en la presente programación **constituye por sí mismo una medida de atención a la diversidad**.

Según el **caso concreto de cada estudiante**, se entregará y explicará al inicio del periodo de recuperación y mejora, y contendrá:

- **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no superados/mejorables.**
- **Plan de trabajo.**

- Fechas e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Recordatorio sobre la obligatoriedad de asistir a clase. Horario y calendario.
- Recordatorio de alcanzar positivamente todos los resultados de aprendizaje para obtener una calificación positiva del módulo profesional.

Planes y programas.

Se participará en los planes y programas asumidos por el centro.

•

Para cualquier aspecto no concretado en la presente programación se remite a la programación anual de Departamento y a la normativa vigente.

Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados.

RA 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».	3,33%	1	Cuestionario 1 (conceptos)
b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	1,67%	1	Cuestionario 2 (historia)
c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.	1,67%	1	Video + redacción
d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.	3,33%	1	Investigación 1 (chef famosos)
e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.	1,11%	1	Prueba 1
	1,11%		Exposición receta España
	1,11%		Identificación visual 1
	0,83%		Prueba 1
	0,83%		Identificación visual 2
f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.	0,83%	1	Análisis carta Parador Mójaca
	0,83%		GoogleMaps
	0,83%		Prueba 1
CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL		20,00 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL
RA 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.	2,50%	2	ACTIVIDAD FORMATIVA
CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL		20,00 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL
RA3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.	2,86%	3	Prueba 3
b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.	1,43%	3	Prueba 3
	1,43%		Infografía (rueda)
c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.	1,43%	3	Actividad on-line 2
	1,43%		Prueba 3
	0,95%		Práctica 1 (kcal)
d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.	0,95%	3	Práctica 2 (kcal)
	0,95%		Prueba 4 (kcal)
e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.	2,86%	3	Investigación 2
f) Se han descrito las dietas tipo.	1,43%	3	Exposición dieta tipo
	1,43%		Prueba 3
g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.	1,43%	3	Exposición NAE
	1,43%		Prueba 3
CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL		20,00%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL
RA4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	2,22%	4	Prueba 5
b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.	2,22%	4	Prueba 5 (dif menú-carta)
c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)
d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)
e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)
f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)
g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.	2,22%	4	Práctica 4 (Omnes)
h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.	1,11%	4	Práctica 5 (M.E.)
	1,11%		Prueba 6 (M.E. + Omnes)
i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	2,22%	4	Práctica 3 (carta)
CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL		20,00%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL
RA5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	INSTRUMENTO
a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.	0,91%	5	Prueba 7
	0,91%		Cuestionario 3
b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.	1,82%	5	Prueba 7
c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.	1,82%	5	Prueba 7
d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.	1,82%	5	Prueba 7
e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones.	1,82%	5	Práctica 6 (escandallo)
f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.	1,82%	5	Práctica 6 (escandallo)
g) Se ha cumplimentado la documentación específica.	1,82%	5	Práctica 6 (escandallo)
h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.	1,82%	5	Prueba 7
i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.	0,91%	5	Prueba 7 (escan + PVP)
	0,91%		Práctica 7 (PVP)
j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.	1,82%	5	Prueba 7
k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.	1,82%	5	Observación del profesor
CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL		20,00%	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL