

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

IES Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: PROYECTO INTERMODULAR.

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 | 7 |
| Contenidos transversales | 8 |
| Orientaciones pedagógicas del módulo profesional | 8 |
| Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje | 8 |
| Coordinación pedagógica | 8 |
| Metodología | 8 |
| Actividades extraescolares | 9 |
| Actividades complementarias | 10 |
| Evaluación | 10 |
| Sesiones de evaluación | 10 |
| Evaluación continua | 10 |
| Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación | 11 |
| Criterios de calificación | 11 |
| Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales | 12 |
| Periodo de recuperación y mejora | 12 |
| Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno | 13 |
| Calificación en la segunda evaluación final | 13 |
| Evaluación de la práctica docente | 13 |
| Evaluación de la programación | 14 |
| Atención a la diversidad | 14 |
| Planes y programas | 14 |
| Anexo I. Tabla criterios de evaluación ponderados | 15 |

Introducción, contexto y marco normativo.

Introducción.

El módulo profesional **Proyecto Intermodular** 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**, en modalidad presencial y horario de mañana. 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.

El módulo profesional **tiene carácter integrador y complementario con el resto de módulos profesionales del ciclo formativo y no se dualiza en empresa u organismo equiparado, por lo que se imparte y desarrolla íntegramente en el centro educativo.**

Existirá un seguimiento y tutorización individual y colectiva del proyecto, que se desarrollará de forma simultánea al resto de los módulos profesionales. El proyecto deberá defenderse ante una representación del equipo docente. La valoración de esta presentación se integrará en la calificación final del proyecto, según se explicará en el apartado Evaluación.

El alumnado será evaluado del proyecto individualmente, correspondiéndole dicha evaluación al profesorado o personal experto responsable de la tutorización del mismo.

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.

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.**

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.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP.

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

- 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.
- 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.*
- i) *Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.*
- j) *Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.*
- k) *Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.*
- l) *Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.*
- n) *Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.*
- ñ) *Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.*
- o) *Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.*

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.*
- 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.*
- l) *Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.*
- m) *Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.*
- n) *Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.

RA 1. Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las empresas tipo más representativas del sector.
- a) Se ha descrito la estructura organizativa de las empresas.
- b) Se han caracterizado los principales departamentos.
- c) Se han determinado las funciones de cada departamento.
- d) Se ha evaluado el volumen de negocio de acuerdo a las necesidades de los clientes.
- e) Se ha definido la estrategia para dar respuesta a las demandas.
- f) Se han valorado los recursos humanos y materiales necesarios.
- g) Se ha realizado el seguimiento de los resultados de acuerdo a la estrategia aplicada.
- h) Se han relacionado los productos o servicios con su posible contribución a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).

RA 2. Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta la viabilidad de las mismas, los costes asociados y elaborando un pequeño proyecto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades.
- b) Se han planteado en grupo posibles soluciones.
- c) Se ha obtenido la información relativa a las soluciones planteadas.
- d) Se han identificado aspectos innovadores que puedan ser de aplicación.
- e) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica.

- f) Se han identificado las partes que componen el proyecto.
- g) Se han previsto los recursos materiales y humanos para realizarlo.
- h) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.
- i) Se ha definido y elaborado la documentación para su diseño.
- j) Se han identificado los aspectos relacionados con la calidad del proyecto.
- k) Se han presentado en público las ideas más relevantes de los proyectos propuestos.

RA 3. Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada, determinando el plan de intervención y elaborando la documentación correspondiente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han temporizado las secuencias de las actividades.
- b) Se han determinado los recursos y la logística de cada actividad.
- c) Se han identificado permisos y autorizaciones en caso de ser necesarios.
- d) Se han identificado las actividades que implican riesgos en su ejecución.
- e) Se ha tenido en cuenta el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- f) Se han asignado recursos materiales y humanos a cada actividad.
- g) Se han tenido en cuenta posibles imprevistos.
- h) Se han propuesto soluciones a los posibles imprevistos.
- i) Se ha elaborado la documentación necesaria.

RA 4. Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas, verificando que se cumple con la planificación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las actividades.
- b) Se ha verificado la calidad de los resultados de las actividades.
- c) Se han identificado posibles desviaciones de la planificación y/o los resultados esperados.
- d) Se ha informado de las desviaciones en caso de ser necesario.
- e) Se han solucionado las desviaciones y se han documentado las intervenciones.
- f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto en su conjunto.

RA 5. Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.
- b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.
- c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.
- d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.

Contenidos básicos.

Empresas del sector:

- Tipos de empresas.
- Estructura organizacional.
- Departamentos, organigramas y funciones.
- Estrategias empresariales.
- Recursos humanos.
- Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Tendencias en el sector:

- Necesidades actuales.
- Debilidades y fortalezas. Amenazas y oportunidades.
- La innovación en el sector.
- Viabilidad técnica y tecnológica.
- Partes de un proyecto:
 - o Recursos humanos.
 - o Recursos materiales.
 - o Recursos económicos.
- La calidad.

Planificación empresarial:

- Cronogramas de actividades.
- Recursos y logística.
- Documentación.
- Plan de prevención de riesgos: medios y equipos necesarios.
- Imprevistos.

Seguimiento empresarial:

- Seguimiento.
- Desviaciones.
- Ajustes y documentación.

Técnicas de comunicación.

- Verbal y no verbal.
- Digital.

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

El módulo profesional tiene una duración de **70 horas**, distribuidas en **2 horas semanales**.

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 |
|----------------|----------------|----|---------|--|----------------------------|-------|-----------|
| n), o) | a), j), n) | 1 | a) - h) | <u>U.T. 1 Las empresas de hostelería.</u> | Empresas del sector. | 12 | 1º |
| l), n), ñ) | a), l) | 2 | a) - k) | <u>U.T. 2 Tendencias en hostelería.</u> | Tendencias en el sector. | 12 | 1º |
| a), i), j), ñ) | i), j), l), m) | 3 | a) - i) | <u>U.T. 3 La planificación empresarial.</u> | Planificación empresarial. | 12 | 2º |

| | | | | | | | |
|-------------------|---------------|---|---------|---|---|----|----|
| i), j), k), l) | i), k), n) | 4 | a) - f) | U.T. 4 Seguimiento empresarial. | Seguimiento empresarial. | 24 | 3º |
| o) | k) | 5 | a) - d) | U.T. 5 Técnicas de comunicación. | Comunicación verbal, no verbal y digital. | 2 | 1º |
| | | | | | | 2 | 2º |
| | | | | | | 6 | 3º |

Contenidos transversales.

El desarrollo de las sesiones se impregnará de contenidos transversales ligados al propio proyecto, prestando especial atención a los elementos de **búsqueda de información, innovación, investigación aplicada y emprendimiento en el sector productivo**. Siendo así, la participación activa en la **transformación digital educativa** será una constante, como también aspectos relacionados con la **protección de datos, la propiedad intelectual/industrial/comercial** o la **netiqueta**.

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 desarrollar un proyecto interdisciplinar que integre y aplique de manera coordinada los resultados de aprendizaje y las competencias adquiridas en los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

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 profesional versarán sobre la integración y aplicación conjunta de los resultados de aprendizaje y competencias adquiridas en los distintos módulos profesionales del ciclo, mediante la planificación, desarrollo y presentación de un proyecto que implique situaciones reales del entorno productivo. Se promoverá tanto el trabajo en equipo como el trabajo individual, la coordinación y la responsabilidad, así como la resolución de problemas, la toma de decisiones y la aplicación de los conocimientos de forma práctica y contextualizada. Asimismo, se fomentará la autonomía, la creatividad y la innovación incorporando principios de sostenibilidad y el uso de las nuevas tecnologías.

Coordinación pedagógica.

El equipo docente coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo. Dada la naturaleza intermodular se considerarán todos los módulos profesionales del ciclo formativo.

Metodología.

De acuerdo con las directrices del Departamento y lo establecido en el artículo 13 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio*, y en el artículo 2.1 de la *Orden de 18 de septiembre de 2025*, la metodología se basará en el carácter activo, competencial, inclusivo y orientado a la empleabilidad del aprendizaje. Se utilizarán de forma combinada los siguientes **métodos de**

enseñanza y aprendizaje: **Autoaprendizaje**, que fomenta la autonomía y la responsabilidad en el proceso formativo; **Clase invertida**, destinada a optimizar el tiempo de aula mediante el trabajo previo individual y el desarrollo práctico durante la sesión presencial; **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)**, favoreciendo la integración de los resultados de aprendizaje mediante la resolución de tareas contextualizadas en entornos reales o simulados; **Aprendizaje cooperativo**, promoviendo la interacción, la corresponsabilidad y la adquisición de competencias sociales y para la empleabilidad.

Para la aplicación de los anteriores métodos de enseñanza, los diferentes espacios del **aula ATECA** (comparte, investigación, diseño, fabricación) servirán para la consecución de los objetivos y, además, permitirán fortalecer la conexión entre el entorno educativo y el mundo profesional; promover cambios metodológicos innovadores mediante actividades que fomenten la búsqueda, selección y elaboración de información y productos finales a través de soluciones tecnológicas; impulsar proyectos de innovación colaborativos tanto en el centro como en colaboración con otras instituciones educativas y/o empresariales; reducir la brecha digital.

Como parte significativa de la metodología a seguir, el aula ATECA va a permitir durante el desarrollo del módulo profesional, entre otros aspectos:

- Acercar el mundo de la empresa al alumnado.
- Propiciar los tiempos de investigación y búsqueda de información.
- Facilitar los procesos de elaboración de productos finales empleando el equipamiento tecnológico disponible.
- Compartir en diferentes formatos conclusiones y resultados.
- Favorecer el desarrollo del Proyecto Bosque, que cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU, enfocado en la restauración sostenible.
- Acoger la evaluación, calificación y defensa del propio proyecto ante una representación del equipo docente.

Recursos digitales a emplear: aula ATECA (y su dotación tecnológica), aula virtual Moodle Centros, webs, Canva, apps, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz...), almacenamiento de datos e información (Google Drive), correo electrónico, RR.SS., etcétera.

No se va a seguir un manual/libro de referencia, será el profesorado el que facilite información relevante a través del aula virtual Moodle Centros.

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, 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, expertos y/o personal del Servicio Andaluz de Empleo o de los Centros Andaluces de Emprendimiento.
- 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.
- Aplicación y desarrollo de proyectos *in situ* en colaboración con organizaciones externas.

Las actividades complementarias son obligatorias y evaluables.

Evaluación.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado permitirá **verificar la adquisición de las competencias profesionales y para la empleabilidad**, tomando como **referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación**.

El proyecto de aprendizaje colaborativo tendrá **carácter integrador de las competencias adquiridas**, y será uno durante el ciclo formativo. Todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional contribuyen por igual a adquirir la competencia general del título.

Existirá un **seguimiento y tutorización individual y colectiva**. Se informará al alumnado, o representantes legales antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, criterios de calificación y procedimientos e instrumentos de evaluación del módulo profesional.

La evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) se realizará conforme a los principios del **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)**. Se aplicarán las medidas necesarias de accesibilidad y flexibilidad en los instrumentos, tiempos y contextos de evaluación, garantizando siempre la consecución de los resultados de aprendizaje esenciales.

La propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** y a lo acordado por el **Departamento**.

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 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.

El **alumnado que pierda el derecho a la evaluación continua** tendrá derecho a realizar las **pruebas objetivas** que el equipo docente determine, de acuerdo con los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje no superados y con lo dispuesto en la presente programación y en el Proyecto Educativo de Centro, en el periodo establecido.

En la presente programación se contemplan las siguientes pruebas objetivas:

- Búsqueda de información y uso de tecnología aplicada.
- Elaboración y entrega en formato digital de un Proyecto Intermodular siguiendo las indicaciones del profesorado.
- Defensa oral del proyecto.

Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación.

La evaluación de los procesos de aprendizaje de las personas en formación profesional se basará en la **observación sistemática y en la recogida continua de evidencias**.

Las **técnicas e instrumentos de evaluación** serán **variados, flexibles, accesibles, diversos y se adaptarán a las competencias profesionales** contenidas en los diferentes resultados de aprendizaje cuya adquisición se quiera evidenciar.

Todas las **actividades formativas** se usarán como **instrumentos de evaluación**, proporcionando evidencias sobre el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y las competencias asociadas.

El seguimiento del proceso de evaluación se realizará mediante **cuaderno de observaciones y registro de calificaciones en Séneca**, que servirá de soporte oficial para la documentación de los progresos individuales. Estos instrumentos permitirán valorar el proceso de aprendizaje del alumnado garantizando la objetividad y la trazabilidad de la información registrada.

Al finalizar, el alumnado será evaluado del proyecto individualmente, correspondiéndole dicha evaluación al profesorado responsable de la tutorización del mismo. El Proyecto Intermodular deberá defenderse ante una representación del equipo docente en la forma en la que disponga el Proyecto Educativo de Centro. **La valoración de esta presentación se integrará en la calificación final del proyecto.**

Esta valoración final se realizará con el uso de una rúbrica, y todas las notas de los criterios evaluados se integrarán en la calificación final para el cálculo de la media aritmética que corresponderá a cada resultado de aprendizaje.

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 | 1º | | |
| 3 | 20% de la calificación del módulo profesional. | 3 | 2º | | |
| 4 | 20% de la calificación del módulo profesional. | 4 | 3º | | |
| 5 | 20% de la calificación del módulo profesional. | 5 | 1º | 2º | 3º |

Las calificaciones para cada convocatoria se calcularán haciendo la media de la nota de todos los **resultados de aprendizaje trabajados hasta ese momento desde el comienzo del curso**. Para cada convocatoria, la nota individual de cada resultado de aprendizaje será la media de las notas obtenidas en cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultados de aprendizaje y trabajados hasta ese momento mediante todas las actividades evaluables realizadas. A su vez, un criterio de evaluación puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.

Los criterios evaluados en la valoración final de la defensa se integrarán en la calificación final para el cálculo de la media aritmética que corresponderá a cada resultado de aprendizaje.

Un resultado de aprendizaje se considera superado si la media de todos sus criterios de evaluación es de 5 o superior. Es necesario superar todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional, pero no es preciso superar todos los criterios de evaluación de un resultado de aprendizaje.

El profesorado podrá ajustar el redondeo de la nota obtenida en Séneca teniendo en cuenta la asistencia, implicación y evolución académica a lo largo del curso, y siempre siguiendo criterios objetivos.

La no presentación de actividades evaluables en la forma y fecha requerida sin justificar supondrán una calificación de cero en la actividad, 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 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.

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

Evaluación de las competencias profesionales, personales y sociales.

La verificación de la adquisición de las competencias profesionales y para la empleabilidad se hará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación en la forma que detalla la presente programación.

Periodo de recuperación y mejora.

El periodo de recuperación (refuerzo) y mejora de las competencias será el comprendido **entre las dos evaluaciones finales**.

En los supuestos de superación del módulo profesional pendiente de evaluación positiva, la asistencia a clase será obligatoria. En el caso de mejora de la calificación la asistencia al centro será obligatoria solo para las actividades que se propongan para ello.

- Plan de Refuerzo. El refuerzo de los resultados de aprendizaje para alcanzar una evaluación positiva del módulo profesional **se realizará en el centro docente** y se centrará en los resultados de aprendizaje no superados. Las actividades del plan de refuerzo consistirán en:

- Búsqueda de información y uso de tecnología aplicada
- Revisión, terminación y/o entrega del Proyecto Intermodular.
- Defensa oral del proyecto.

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

- **Plan de mejora.** Permite la profundización de los aprendizajes y la mejora de la calificación obtenida en el módulo profesional ya superado. Las actividades del plan de mejora consistirán en:

- Ampliación y mejora del Proyecto Intermodular presentado.
- Puesta en práctica de técnicas de comunicación aplicadas a la defensa del proyecto.

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.

La calificación de la segunda evaluación final del módulo profesional será la media de las notas de todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional. A su vez, la nota obtenida de cada resultado de aprendizaje será la media de las notas obtenidas en todos y cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese resultado de aprendizaje, incluidos los criterios de evaluación valorados en la defensa del proyecto. Un criterio de evaluación puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.

La nota de todos los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación superados en **fase de recuperación** sustituirán a la nota de los criterios de la primera evaluación final.

La nota de todos los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación superados en **fase de mejora** solo sustituirán a la nota de los criterios de la primera evaluación final si la nota obtenida es superior, en caso contrario se conserva la nota de la primera final.

Dada la situación de **pérdida de derecho de evaluación continua**, la calificación en la segunda 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 a través de las pruebas objetivas según se determina en el apartado Evaluación continua de esta programación.

Un resultado de aprendizaje se considera superado si la media de todos sus criterios de evaluación es de 5 o superior. Es necesario superar todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional, pero no es preciso superar todos los criterios de evaluación de un resultado de aprendizaje.

El profesorado podrá ajustar el redondeo de la nota obtenida en Séneca teniendo en cuenta la asistencia, implicación y evolución académica a lo largo del curso, y siempre siguiendo criterios objetivos.

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

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 que 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 el alumnado que presente discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo **se garantizará el acceso al currículo y a las pruebas de evaluación** disponiendo de los medios necesarios para que puedan alcanzar los objetivos establecidos en términos de resultados de aprendizaje y adquirir las competencias profesionales correspondientes.

Para ello se adaptarán las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación a las características del alumnado, con especial atención a las necesidades de quienes presenten una discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo y teniendo en cuenta las posibilidades formativas del entorno productivo.

Para la incorporación de estos ajustes específicos **se aplicarán las pautas DUA** haciendo uso de las correspondientes adaptaciones metodológicas, tecnológicas, organizativas y de comunicación que sean razonables. Estas adaptaciones **en ningún caso supondrán la modificación o supresión** de las competencias contempladas de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del grado ni a la adquisición de la competencia general del título. Para las pautas DUA de aplicación general se remite a la programación de Departamento.

Planes y programas.

Desde el ámbito de este módulo profesional se colabora con el Programa de Bienestar Emocional en el Ámbito Educativo, con el Plan de Transformación Digital Educativa, y con el Plan de Igualdad de Género.

Aula ATECA.

El aula ATECA debe entenderse como un proceso de aprendizaje basado en la generación de conocimiento colectivo desde un espacio común hacia un entorno de aprendizaje individual. Se colabora con el Programa Aula Ateca a través del presente módulo profesional de Proyecto Intermodular, que figura como proyecto a desarrollar en dicho espacio.

Las actividades programadas tendrán los siguientes objetivos desde el punto de vista del presente módulo profesional:

- Mejorar competencias profesionales, personales y sociales.
- Impulsar proyectos que resuelvan un problema o mejoren una situación educativa y simular entornos laborales reales como práctica de aprendizaje significativo.
- Promover metodologías de aprendizaje digital.
- Fomentar la autonomía del alumnado.
- Mejorar la inclusión y la autoestima del alumnado.
- Fomentar los principios rectores de coeducación, innovación, equidad y sostenibilidad.
- Potenciar la competencia digital del alumnado.
- Fomentar la transferencia de conocimientos y el acceso a equipamiento específico y actual de cada sector productivo.



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. Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen. | | | |
|---|-------|----------------|---|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD | INSTRUMENTO |
| a) Se han identificado las empresas tipo más representativas del sector. | 1,11% | 1 | Brainstorming tipos empresas |
| | 1,11% | 1 | Punto 1: elección empresa |
| a) Se ha descrito la estructura organizativa de las empresas. | 1,11% | 1 | Actividad on-line: tipos estructura |
| | 1,11% | 1 | Punto 2: elección estructura |
| b) Se han caracterizado los principales departamentos. | 2,22% | 1 | Punto 3: organigrama |
| c) Se han determinado las funciones de cada departamento. | 2,22% | 1 | Punto 4 funciones |
| d) Se ha evaluado el volumen de negocio de acuerdo a las necesidades de los clientes. | 2,22% | 1 | Punto 5: ¿qué necesidades cubre? |
| e) Se ha definido la estrategia para dar respuesta a las demandas. | 1,11% | 1 | Investigación 1: tipos estrategia |
| | 1,11% | 1 | Punto 6: elección estrategia |
| | 0,74% | 1 | Investigación 2: RRHH |
| f) Se han valorado los recursos humanos y materiales necesarios. | 0,74% | 1 | Investigación 3: RR materiales |
| | 0,74% | 1 | Punto 7: relación RRHH + materiales |
| g) Se ha realizado el seguimiento de los resultados de acuerdo a la estrategia aplicada. | 2,22% | 1 | Investigación 1: tipos estrategia |
| h) Se han relacionado los productos o servicios con su posible contribución a los ODS. | 2,22% | 1 | Punto 8: relación ODS con empresa |
| | | 20,00 % | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL RA 1 |
| RA 2. Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta la viabilidad de las mismas, los costes asociados y elaborando un plan de acción. | | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD | INSTRUMENTO |
| a) Se han identificado las necesidades. | 1,82% | 2 | DAFO colaborativo |
| b) Se han planteado en grupo posibles soluciones. | 1,82% | 2 | DAFO colaborativo |
| c) Se ha obtenido la información relativa a las soluciones planteadas. | 1,82% | 2 | A-F Y D-O |
| d) Se han identificado aspectos innovadores que puedan ser de aplicación. | 1,82% | 2 | Investigación 4: innovación |
| e) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica. | 1,82% | 2 | Punto 9: viabilidad |
| f) Se han identificado las partes que componen el proyecto. | 1,82% | 2 | Punto 10: implementación |
| g) Se han previsto los recursos materiales y humanos para realizarlo. | 1,82% | 2 | Punto 10: implementación |
| h) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente. | 1,82% | 2 | Punto 10: implementación |
| i) Se ha definido y elaborado la documentación para su diseño. | 1,82% | 2 | Punto 10: implementación |
| j) Se han identificado los aspectos relacionados con la calidad del proyecto. | 1,82% | 2 | Punto 10: implementación |
| k) Se han presentado en público las ideas más relevantes de los proyectos propuestos. | 0,91% | 2 | Expo 1: puntos 9/10 |
| | 0,91% | 2 | Expo 2: DAFO colaborativo |
| | | 20,00 % | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL RA 2 |
| RA3. Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada, determinando el plan de intervención y elaborando la documentación necesaria. | | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD | INSTRUMENTO |
| a) Se han temporizado las secuencias de las actividades. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| b) Se han determinado los recursos y la logística de cada actividad. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| c) Se han identificado permisos y autorizaciones en caso de ser necesarios. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| d) Se han identificado las actividades que implican riesgos en su ejecución. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| e) Se ha tenido en cuenta el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| f) Se han asignado recursos materiales y humanos a cada actividad. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| g) Se han tenido en cuenta posibles imprevistos. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| h) Se han propuesto soluciones a los posibles imprevistos. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| i) Se ha elaborado la documentación necesaria. | 2,22% | 3 | ACTIVIDAD |
| | | 20,00 % | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL RA 3 |
| RA4. Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas, verificando que se cumple con la planificación. | | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD | INSTRUMENTO |
| a) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las actividades. | 3,33% | 4 | ACTIVIDAD |
| b) Se ha verificado la calidad de los resultados de las actividades. | 3,33% | 4 | ACTIVIDAD |
| c) Se han identificado posibles desviaciones de la planificación y/o los resultados esperados. | 3,33% | 4 | ACTIVIDAD |
| d) Se ha informado de las desviaciones en caso de ser necesario. | 3,33% | 4 | ACTIVIDAD |
| e) Se han solucionado las desviaciones y se han documentado las intervenciones. | 3,33% | 4 | ACTIVIDAD |
| f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto en su conjunto. | 3,33% | 4 | ACTIVIDAD |
| | | 20,00 % | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL RA 4 |
| RA5. Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada. | | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % | UD | INSTRUMENTO |
| a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información. | 5,00% | | ACT ACT ACT |
| b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente. | 5,00% | | ACT ACT ACT |
| c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos. | 5,00% | | ACT ACT ACT |
| d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector. | 5,00% | | ACT ACT ACT |
| | | 20,00 % | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL RA 5 |