



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO PROFESIONAL

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

CURSO: 1º CFGM: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO 25-26

ÍNDICE

- 1.- Introducción y contextualización.
- 2.- Objetivos.
 - 2.1.-Objetivos generales de CF.
 - 2.2.-Objetivo de módulo.
- 3- Competencias profesionales, personales y sociales.
 - 3.1.- Competencia general del título.
 3. 2.- Competencias profesionales, personales y sociales.
4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.
- 5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.
 5. 1.- Contenidos básicos.
 5. 2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas.
 5. 3.- Contenidos transversales.
- 6.- Metodología.
 6. 1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.
 6. 2.- Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
 - 6.3.- Coordinación pedagógica.
- 7- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos.
 7. 1.- Actividades extraescolares.
 - 7.2.- Actividades complementarias.
- 8.- Evaluación del proceso de aprendizaje.
 7. 1.- Sesiones de evaluación.
 8. 2.- Evaluación continua.
 - 8.3.- Criterios e instrumentos de evaluación.
 - 8.4.- Criterios de calificación.
 - 8.5.- Periodo de recuperación y mejora.
 - 8.6.- Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno/a.
 - 8.7.- Calificación de la evaluación final.
- 9.- Evaluación del proceso de enseñanza.
- 10- Atención a la diversidad.
- 11.- Planes y programas
- 12.- Marco normativo y organización escolar.

1.- Introducción y contextualización

La siguiente programación está desarrollada para el Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración donde se imparte el módulo de **Sostenibilidad aplicada al sistema productivo**. Este módulo se imparte en el primer curso del ciclo formativo mencionado, en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar, en modalidad presencial y horario de mañana.

El primer curso de estas enseñanzas se regulará por el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, normativa complementaria y por las presentes Instrucciones.

- Características del centro:

Esta Programación se desarrolla en un Centro de Educación Secundaria Obligatoria, situado en una localidad costera del levante almeriense llamada Mojácar, a 90 kilómetros de la capital. El I.E.S. Rey Alabez es un centro de Educación Secundaria Obligatoria que acoge en torno a 290, 267 de secundaria, cuyas edades oscilan mayoritariamente entre los 12 y 16/18 años, edad de afirmación de la personalidad y que a veces presenta alteraciones conductuales y manifestaciones de rebeldía propias de la adolescencia. El alumnado proviene especialmente del municipio de Mojácar y algunos de Turre y Garrucha. El número de matrículas varía a lo largo de cada curso de manera continuada, con altas permanentes, en cualquier mes, y algunas bajas.

Nuestro instituto se encuentra ubicado en la zona de Mojácar-Playa, a 2 Km del casco urbano de Mojácar pueblo, en la C/Albardinar, s/n, código postal 04638, con número de teléfono: 950-451578 y fax: 950 451655, su página web es: iesreyalabez.es y el correo electrónico:

04700090.edu7@juntadeandalucia.es

Se encuentra en una zona residencial costera, rodeado de casas bajas- máximo dos alturas- y parcelas sin edificar, y junto al Centro Médico de Mojácar- Playa, a 300 metros del cruce de la carretera AI-6111 con la AI-5107, dirección Garrucha.

Nuestro municipio cuenta con una población dispersa, por lo que la mayoría de alumnado hace uso del transporte escolar, alrededor del 90%. La pérdida del mismo supone un aumento de los retrasos y del absentismo. El centro es pequeño, se inauguró en el curso académico 2022/2023 está compuesto por 3 edificios independientes, uno destinado a Zona Docente y Administración, otro destinado a Gimnasio y Servicios y a la Escuela de Hostelería y el otro destinado a vivienda del conserje. Además, cuenta con pistas polideportivas. La superficie de la parcela es de 6887,50 metros cuadrados. Con una superficie construida de 3204,50 metros cuadrados.

El edificio principal consta de 2 plantas en las que se encuentran las aulas, departamentos y oficinas. En el otro edificio, de planta baja, están ubicados el gimnasio, comedor y cafetería, por lo que no se producen grandes desplazamientos del alumnado ni del profesorado. Dispone de porche para resguardarse de las inclemencias del tiempo.

Las aulas ordinarias se encuentran en el ala izquierda del edificio principal, estando actualmente los grupos de primero y cuarto en la planta superior, y los de tercero y segundo en la inferior.

Las aulas específicas se encuentran en la otra ala del edificio, pero las distancias son mínimas, no significando en ninguna ocasión las causas de los retrasos que se produzcan en los cambios entre clases.

El patio rodea a todo el edificio principal y presenta algunos espacios recónditos propicios para esconderse, por lo que se han establecido cinco puntos de guardia para la vigilancia de los recreos.

En este presente curso 2025/2026 contamos con 10 unidades:

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

- Características alumnado:

Esta programación va enfocada a un grupo de 15 alumnos,. Sus edades están comprendidas entre los 16 y los 48 años. Se trata de un grupo muy joven en cuanto a edad, pero también en cuanto a formación y experiencia previa, nivel madurativo y ritmos de aprendizaje, entre otros. No obstante, en general, se trata de un grupo de personas con poca madurez intelectual y capacidad de razonamiento.

2.- Objetivos

2.1.- Objetivos generales del CF

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

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
 - b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
 - c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
 - d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
 - e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
 - f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
 - g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
 - h) 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 los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
 - i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
 - j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
 - k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
 - l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2.- Objetivos del módulo

Los objetivos del módulo de sostenibilidad en los ciclos formativos de Grado Medio son variados y están diseñados para preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos medioambientales y sociales en su futura vida profesional. Aquí te dejo algunos de los objetivos principales:

1. Conciencia Ambiental: Fomentar la comprensión y la conciencia sobre los problemas ambientales y la importancia de la sostenibilidad.
2. Habilidades Prácticas: Desarrollar habilidades prácticas para implementar prácticas sostenibles en el lugar de trabajo.
3. Análisis Crítico: Capacitar a los estudiantes para analizar críticamente el impacto ambiental de las actividades económicas y proponer soluciones sostenibles.
4. Responsabilidad Social: Promover la responsabilidad social y ética en el ámbito profesional.
5. Innovación y Creatividad: Estimular la innovación y la creatividad en la búsqueda de soluciones sostenibles.
6. Trabajo en Equipo: Fomentar el trabajo en equipo y la colaboración para abordar problemas de sostenibilidad.

Estos objetivos buscan no solo formar profesionales competentes, sino también ciudadanos responsables y comprometidos con el medio ambiente y la sociedad.

3- Competencias profesionales, personales y sociales

3.1.- Competencia general del título

Tal y como establece el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, la competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias del módulo de sostenibilidad en los ciclos formativos de Grado Medio están diseñadas para preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos ambientales y sociales en sus futuras profesiones. Aquí tienes algunas de las competencias clave:

1. Conocimiento en Economía Verde: Comprender los principios de la economía verde y cómo aplicarlos en el sector productivo.
2. Impacto Ambiental: Evaluar el impacto ambiental de las actividades económicas y proponer medidas para minimizarlo.
3. Transición Ecológica: Adaptar los procesos productivos a las exigencias de la transición ecológica.
4. Sostenibilidad en la Actividad Profesional: Integrar prácticas sostenibles en el desempeño profesional diario.
5. Protección de Ecosistemas: Promover la protección de los ecosistemas y la salud ambiental.
6. Economía Circular: Implementar principios de economía circular en el sector productivo.

Estas competencias buscan no solo formar profesionales técnicamente capacitados, sino también ciudadanos comprometidos con la sostenibilidad y el bienestar social.

4.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la resolución para Andalucía.

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

RA 1: Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible.
- b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.
- c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.
- d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización.
- e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo.
- f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.

RA 2: Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales.
- b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica.
- c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos.
- d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales.
- e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales

RA 3: Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza.
- b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS.
- c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

RA 4: Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.
- b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.
- c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.
- d) Se han aplicado principios de ecodiseño.
- e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.
- f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados

RA 5: Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.
- Se han identificado los principios de la economía verde y circular.
- Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.
- Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.

RA 6: Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.
- Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.
- Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.
- Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.
- Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.

5.- Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.**5.1.- Unidades Didácticas**

U.D.1: Los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG)

U.D.2: Retos ambientales y sociales de la sociedad actual

U.D.3: Sostenibilidad y desempeño profesional y personal

U.D.4: Productos y servicios en la economía circular U.D.5:

Las actividades sostenibles

U.D.6: El Plan de Sostenibilidad.

5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas

El módulo profesional tiene una duración de 32 horas, distribuidas en 1 hora semanal. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso. El horario del grupo será los martes de 12:45 a 13:45.

A continuación, se estudia la relación entre estos bloques de contenidos con los resultados de aprendizaje anteriormente descritos:

UNIDAD DIDÁCTICA	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA5	RA6
1: Los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG)	X					
2: Retos ambientales y sociales de la sociedad actual		X				
3: Sostenibilidad y desempeño profesional y personal			X			

4: Productos y Servicios en la economía circular				X		
5: Las actividades sostenibles					X	
6: El Plan de Sostenibilidad						X

En cuanto a la secuenciación de contenidos por trimestres, relacionando unidades didácticas, número de sesiones y relación de todo ello con los respectivos Resultados de Aprendizaje.

TRIMESTRE	U.D.	SESIONES	RA1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1 ^a	1	6	X					
	2	6		X				
2 ^a	3	5			X			
	4	5				X		
3 ^a	5	6					X	
	6	4						X
Total horas : 32								

5.3.- Contenidos transversales

La formación profesional contribuirá a, entre otros aspectos, posibilitar que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida, a progresar en el sistema educativo, y a incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, se trabajará la educación en **valores** y en **salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto **al medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

6.- Metodología

La metodología que a continuación se reflejará pretende promover la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, que favorezcan en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar de forma autónoma y en grupo. Los contenidos deben exponerse en un lenguaje sencillo a la vez que técnico para que el alumnado, futuro profesional, vaya conociendo la terminología propia de su futura profesión.

Seguimos unos principios Metodológicos necesarios para que el alumno/a logre desarrollar su carrera profesional en el sector que nos ocupa:

- ✓ Conocimiento del contexto social del alumnado, sus experiencias y su personalidad. Para ello se emplea la metodología activa, participativa y las pruebas de diagnóstico inicial.
- ✓ Enfoque dinámico: «aprender - haciendo». A través de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales de su ámbito profesional utilizando datos reales de empresas, índices económicos, estadísticas...
- ✓ “Aprender a aprender”: aprendizaje basado en problemas, aprendizaje experimental o el aprendizaje por descubrimiento, enfoques de guía mínima, para que el alumno/a a alcanzar sus propias soluciones conduce a un aprendizaje más eficaz y les permite el manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente a las empresas y el desarrollo de su espíritu crítico. En dicha búsqueda de información y procesos de investigación, el alumno/a utiliza las Tics.
- ✓ Enfoque constructivista: cada unidad parte de la puesta en común de las ideas y experiencias que los alumnos/as tengan sobre la materia, teniendo en cuenta su evaluación inicial y sus conocimientos previos. Podemos ponerlo de manifiesto a través de un caso práctico o comentar una noticia real conectada con la unidad, esto es, aprendizaje funcional.
- ✓ Se dará prioridad a los valores fundamentales que rigen la convivencia en el aula: el respeto, la responsabilidad, la solidaridad, la constancia, el esfuerzo y la proactividad. Para que el total de la clase colabore en mantener ese clima, el profesor/a debe fomentar la escucha, la confianza, la motivación y la participación en el aula y desde casa.
- ✓ La adaptación individual al alumnado, como consecuencia de la atención a la diversidad. Ello permite también modificar a lo largo del curso las estrategias o métodos que habían sido programados por otros que sean más eficaces en la práctica, dada la flexibilidad y el carácter abierto que nos permite la evaluación continua y formativa.
- ✓ Metodología DUA: un modelo de enseñanza para la educación inclusiva que reconoce la singularidad del aprendizaje de cada alumno y que promueve la accesibilidad educativa por medio de un currículo flexible capaz de ajustarse a las necesidades, ritmos y diversidad de cada estudiante.
- ✓ Trabajo cooperativo: metodología que trata de que el grupo debe asumir la responsabilidad de alcanzar sus objetivos, y cada miembro será responsable de cumplir con la parte del trabajo asignado. El grupo debe tener claros sus objetivos y debe ser capaz de evaluar el progreso realizado en cuanto al logro de esos objetivos y los esfuerzos individuales de cada miembro.

6.1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional

El módulo de sostenibilidad en los ciclos formativos de Grado Medio es una parte esencial de la nueva Formación Profesional en España. Este módulo se ha introducido para abordar los retos medioambientales, sociales y de gobernanza que enfrenta la sociedad española. A continuación, haremos un breve resumen de lo que incluye:

- Impacto Ambiental: Los estudiantes aprenderán sobre el impacto ambiental del sector productivo en el que desean trabajar.
- Plan de Sostenibilidad: Se analizará y diseñará un plan de sostenibilidad concreto para una empresa del sector.
- Competencias Transversales: Se desarrollarán habilidades y capacidades relacionadas con la sostenibilidad aplicadas al sistema productivo.

Este módulo es parte de un esfuerzo más amplio para integrar la sostenibilidad en la educación y preparar a los estudiantes para un desempeño profesional responsable y consciente del medio ambiente.

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

Algunas líneas de actuación para el proceso de enseñanza-aprendizaje en el módulo de Sostenibilidad aplicado al sector de Cocina, orientadas a integrar la sostenibilidad de manera práctica y significativa en el aprendizaje de los estudiantes pueden ser:

1. Gestión Responsable de Residuos y Recursos

- **Desperdicio cero:** Fomentar una mentalidad de aprovechamiento total de los ingredientes, utilizando todas las partes del alimento (piel, tallos, huesos, etc.) en recetas creativas o como base para otras preparaciones.
- **Separación y reciclaje:** Crear estaciones de reciclaje en el área de cocina, instruyendo a los estudiantes en la correcta clasificación y disposición de residuos orgánicos, plásticos, vidrio y papel.
- **Compostaje:** Instaurar un pequeño compostero en el aula (si es posible) para que los estudiantes vean el proceso de descomposición de residuos orgánicos y su transformación en fertilizante para un huerto, que podría formar parte del centro educativo.

2. Optimización del Consumo de Energía y Agua

- **Prácticas de ahorro energético:** Instruir a los estudiantes en el uso eficiente de equipos de cocina (como el horno o la estufa) y enseñarles la importancia de apagar los aparatos cuando no se están utilizando.
- **Reducción del consumo de agua:** Promover técnicas de lavado y enjuague eficientes y enseñar métodos de cocción que utilicen menos agua (como el uso de vapor en lugar de hervido para ciertos alimentos).
- **Análisis de eficiencia de equipos:** Realizar una revisión de los equipos de cocina y su impacto energético, promoviendo el uso de tecnologías eficientes y prácticas sostenibles en el uso de utensilios.

3. Sensibilización y Formación en Temas de Sostenibilidad

- **Charlas y talleres de expertos:** Invitar a profesionales y especialistas en sostenibilidad y gastronomía ecológica para que compartan sus conocimientos y experiencias.
- **Visitas a mercados y productores locales:** Organizar salidas a huertos, mercados de productores o establecimientos locales, de manera que los estudiantes puedan entender el valor de una cadena de suministro corta y el origen de los productos que utilizan.
- **Debates y proyectos de investigación:** Motivar a los estudiantes a investigar sobre temas como el impacto del cambio climático en los alimentos o las prácticas de pesca y agricultura sostenibles, y realizar presentaciones o debates en el aula.

6. Evaluación y Reflexión sobre las Prácticas Sostenibles. ATECA

- **Autoevaluación y feedback:** Realizar evaluaciones en las que los estudiantes reflexionen sobre sus prácticas y detecten áreas de mejora en cuanto al uso de recursos, aprovechamiento de alimentos y reducción de residuos.
- **Registro de sostenibilidad:** Mantener un registro en el que los estudiantes anoten sus decisiones sostenibles, cantidad de residuos generados, ahorro de agua, y estrategias para mejorar.
- **Aprendizaje basado en proyectos:** Proponer que cada estudiante o grupo desarrolle un proyecto de sostenibilidad en la cocina, como una campaña de reducción de residuos o un plan de reciclaje para el centro educativo.

7. Uso de Indicadores de Sostenibilidad. ATECA

- **Establecimiento de métricas:** Utilizar métricas claras para medir el impacto de las prácticas sostenibles, como el porcentaje de desperdicios reducidos o el ahorro de energía.
- **Comparación y análisis:** Incentivar a los estudiantes a realizar comparaciones de los resultados de sus prácticas sostenibles y analizar cómo podrían mejorarlas.

- **Informe final de sostenibilidad:** Al final del curso, solicitar a cada estudiante un informe en el que describan las prácticas sostenibles aplicadas, sus logros y sus áreas de mejora.

Estas líneas de actuación buscan promover no solo el conocimiento teórico, sino también la aplicación práctica de la sostenibilidad en el ámbito de la cocina, formando profesionales conscientes de su impacto en el medio ambiente y en la comunidad.

Además, cumpliendo con la actual normativa de educación, se potenciará el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) para garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado, siempre teniendo en cuenta que habrá de respetarse el currículo fijado.

6.3.- Coordinación pedagógica

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

7.- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos

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

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos-procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **teóricopráctica** (para el desarrollo de las competencias en un entorno laboral real), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **iniciales** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios...), **de desarrollo y consolidación** (supuestos prácticos, cálculos, cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/vídeos...), **de investigación** (búsquedas de información en internet/bibliografía para su posterior exposición oral o escrita, análisis de datos...), **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos), y **de síntesis y resumen** (esquemas, mapas conceptuales...).

Se comenzará presentando cada unidad didáctica exponiendo la importancia que tiene el tema, los objetivos y los contenidos.

La **disposición del aula** formará parte también del sistema metodológico. Al tratarse de un ciclo formativo orientado al servicio, se romperá frecuentemente la tradicional disposición del aula para crear espacios para interactuar, simular, operar y teatralizar situaciones, exposiciones, simulaciones y trabajos varios relacionados con el perfil profesional del título. El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas será también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas. Audio, vídeo, webs, apps, herramientas on-line, imágenes en varios formatos, portales educativos, etcétera, formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales, manuales de diversas editoriales y material complementario relacionado con el sector y la materia.

- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, webs, webs de diseño gráfico (Canva) apps, simuladores empresariales y/o softwares de gestión, herramientas on-line proporcionadas por Andalucía Emprende, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Socrative, Kahoot...) almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., procesadores de texto, etcétera.
- **Recursos tradicionales:** documentos PDF, revistas, periódicos, informes de coyuntura, documentos contables y material fotocopiado rellenable (fichas) que se colgarán en Moodle y/o se entregará físicamente al alumnado. - **Libro de Texto:** “Sostenibilidad aplicada al sector productivo” GM, editorial TulibrodeFP.
-
- **AULA ATECA:** Para la mejora de la competencia digital y el fomento de la empleabilidad y emprendimiento del alumnado.

7.1.- Actividades extraescolares y complementarias

Se contemplan las siguientes:

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno para ver su plan de Sostenibilidad.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Visita a una empresa de producción ecológica en la provincia de Almería.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas de emprendimiento y gastronómicas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Las relacionadas con las efemérides: la conmemoración del día mundial de la Salud Mental, Día de la Empresa en Andalucía, del día de la mujer, del flamenco, del descubrimiento de América, del día de la Constitución, del Estatuto de Andalucía, del medio ambiente, de la paz, violencia de género, día de Europa, etc. ● Las relacionadas con los planes y programas del centro.

8.- Evaluación del proceso de aprendizaje

El proceso de evaluación se rige por la 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 Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

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

Debe permitir **verificar adquisición de las competencias profesionales y para la empleabilidad**, tomando como **referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación**. Asimismo, se tendrá en cuenta la diferente contribución de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación en la adquisición de las competencias de cada título.

Cuando los **resultados de aprendizaje se adquieran tanto en el centro docente como en la empresa**, la persona encargada de la tutoría dual de empresa **colaborará** en la evaluación mediante la valoración cualitativa de las actividades desarrolladas vinculadas a los resultados de aprendizaje que se hayan trabajado. **La evaluación será responsabilidad del profesorado que imparta cada módulo.**

La evaluación continua de los aprendizajes requerirá la **asistencia regular y obligatoria, tanto en el centro docente como en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, de al menos el 80 por ciento** de la duración total del módulo. a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado. **En caso de superar el 20% de faltas el alumno perderá el derecho a evaluación continua.**

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena **objetividad**, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.

Se informará al alumnado, o representantes legales antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación y procedimientos e instrumentos de evaluación del módulo.

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

8.1.- Sesiones de evaluación

Se desarrollarán 2 parciales y dos finales. Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida).

8.2.- Evaluación continua

Según la Orden de 18 de septiembre de 2025, en la modalidad presencial y en la parte presencial de la semipresencial, se establece la asistencia regular y obligatoria de, al menos, el 80 % de la duración total del módulo o ámbito. El porcentaje se contabiliza a partir de la fecha de matrícula del alumnado. El incumplimiento de este requisito puede implicar la pérdida del derecho a evaluación continua, conforme a lo que establezca el Proyecto Educativo del centro.

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 didáctica** y en el **proyecto educativo del centro**.

Este proceso garantiza una evaluación justa y objetiva, asegurando que todos los estudiantes tengan las mismas oportunidades para demostrar sus competencias y alcanzar la titulación profesional requerida.

La asistencia a clase será controlada por el docente con el objeto de llevar un seguimiento del proceso de aprendizaje del alumnado.

Si un alumno/a **no puede asistir a una prueba escrita/práctica, o a una actividad** y la ausencia **ha sido justificada debidamente (documentación pertinente)**, tendrá derecho a realizar la misma en la fecha y hora que se plantee o a la realización de una tarea diferente que le permita mantener la calificación.

Se realizarán tareas evaluables asociadas a los criterios de evaluación y R.A. durante la hora de clase con tiempo definido con el objeto de fomentar la asistencia a clase.

8.3.- Criterios e instrumentos de evaluación

Los criterios de evaluación del módulo profesional, especificados en páginas anteriores, **permitirán comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje**, y van a ser la base para la aplicación de la **evaluación criterial** a desarrollar.

Los medios instrumentales explícitos para comprobar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, la competencia general del título y las competencias profesionales, personales y sociales, serán:

I.1. Pruebas escritas. Procuraremos restar el matiz de “examen” y la impopularidad que normalmente tienen estas pruebas. Se plantearán como unas preguntas que se hacen en clase, pero en vez de hacerse verbalmente se hacen por escrito. Está previsto realizar cuatro pruebas escritas por evaluación, lo que supone, de hecho, que cada una de estas pruebas abarcará poca materia. Opinamos que de esta manera favorecemos el carácter formativo de la evaluación. En cada una de las pruebas escritas se indicarán los criterios de calificación, y al finalizar la prueba, se comentará la misma y se comunicará a los alumnos y alumnas las respuestas correctas.

I.2. Realización de actividades. De cada una de las unidades didácticas se realizarán entre 2 y 10 actividades de consolidación. Consistirán en preguntas y ejercicios sobre los contenidos del tema. Se procurará que algunas de estas actividades tengan relación con la especialidad del ciclo formativo.

I.3. Debates sobre temas de interés o actualidad relacionados con los contenidos del módulo de Sostenibilidad, y a ser posible con el ciclo formativo.

I.4. Pequeños trabajos individuales y en grupos reducidos. Serán trabajos sencillos relacionados con los contenidos de Sostenibilidad. Los alumnos y alumnas expondrán una síntesis del trabajo.

I.5. Investigaciones o proyectos. Con objeto de fomentar el orden en la organización de la documentación, la lectura y las TIC se mandarán como tareas de casa, la realización de investigaciones o proyectos sobre contenidos del módulo de Sostenibilidad, y relacionados con su ciclo formativo.

Calificación.

La calificación del módulo profesional se ajustará a lo dispuesto en el **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**

El **artículo 27 del Decreto 147/2025, de 17 de septiembre**, y en los **artículos 2, 3 y 6 de la 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 Formación Profesional en Andalucía.

Según el artículo 18.8 del Real Decreto 659/2023, la calificación será numérica, entre 1 y 10, sin decimales, y estará basada en la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo. Esta nota integrará la valoración tanto del centro educativo como de la empresa, siendo la responsabilidad final del equipo docente. El Decreto 147/2025 establece que la evaluación será continua, formativa e integradora.

Según decisión departamental para **superar el módulo es imprescindible que el alumnado obtenga una calificación positiva en todos los resultados de aprendizaje establecidos en su currículo, con una nota mínima de 5 sobre 10 en cada uno de ellos.**

No se exige superar todos los Criterios asociados a esos RAs

Además, la evaluación incluirá la participación y valoración del tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado para aquellos resultados de aprendizaje que se desarrollen en la fase de formación en la empresa.

La calificación final del módulo será la media aritmética de todos los RAs. La nota individual de cada RA será la media aritmética de sus Criterios de evaluación asociados. No se exige superar todos los CE pero sí se exige sacar un 5 en la media de cada RA para dar por superado el módulo

Es evaluación continua, por lo tanto la nota de cada parcial será la media de los RAs y Criterios trabajados hasta es momento desde el principio del curso (son acumulativos). La nota final será la media de la totalidad de los RAs y Criterios del módulo.

En consecuencia, **no se considerará superado el módulo si alguno de los Resultados de Aprendizaje no alcanza la calificación mínima establecida.**

(la nota de cada RA es la media de sus criterios, por tanto si la media de los criterios de un RA es 5, el RA está aprobado aunque tenga criterios suspensos)

El alumnado que no haya superado alguno de los Resultados de Aprendizaje deberá realizar las actividades de recuperación específicas diseñadas para dicho RA, conforme a lo indicado en el apartado "Recuperación".

Solo cuando todos los Resultados de Aprendizaje estén superados se podrá registrar la calificación final positiva del módulo en el acta de evaluación.

Este sistema garantiza una evaluación objetiva, detallada y coherente, que refleja la adquisición y dominio real de las competencias profesionales, personales y sociales del alumnado durante todo el proceso formativo, incluyendo la fase de empresa. También permite detectar áreas de mejora específicas y favorecer una orientación personalizada para la recuperación si fuera necesaria.

Así, la calificación final será un valor numérico único entre 1 y 10, que reflejará un juicio global sobre el nivel de competencia alcanzado por el alumnado conforme a los estándares oficiales y la normativa autonómica vigente. Se realizarán dos evaluaciones parciales y dos evaluaciones finales.

Según mi programación todas los RA participan en la misma proporción en la adquisición de los resultados de aprendizaje.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
R.A.1	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.2	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.3	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.4	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.5	16,66% de la calificación de la nota final
R.A.6	16,66% de la calificación de la nota final

Para **superar el módulo**, el/la alumno/a deberá superar todos los resultados de aprendizaje con calificación igual o superior a 5. **Para superar un resultado de aprendizaje** se hará la media aritmética de los criterios de evaluación asociados al mismo, debiendo resultar una calificación igual o mayor a 5. Para evaluar los diferentes criterios se utilizarán instrumentos de evaluación variados.

En el caso de que un criterio de evaluación sea evaluado por más de un instrumento, la calificación de ese criterio será la resultante de calcular la media aritmética de las calificaciones obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación.

8.5.- Periodo de recuperación y mejora

Para aquel alumnado que tiene **algún resultado de aprendizaje por alcanzar**, se establece un **periodo de recuperación**. **Este periodo se establece entre la 1ª evaluación final y la 2ª final (ambas en junio)**. También **en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación del alumnado**.

Recuperación

Según la Orden de Evaluación de 18 de septiembre de 2025, la recuperación de los Resultados de Aprendizajes pendientes tendrá lugar entre la 1ª final y la 2ª final, esta recuperación tendrá **carácter presencial**, la profesora **estimaré los instrumentos de evaluación a utilizar de forma individualizada** (exámenes, proyectos, etc) teniendo en cuenta los Resultados de Aprendizaje a superar.

El alumnado que haya perdido la evaluación continua realizará un único examen final con todos los Resultados de Aprendizaje pendientes.

La evaluación y la recuperación tendrán **carácter presencial** y estarán programadas en el calendario académico conforme a los plazos oficiales.

Todo el proceso será comunicado formalmente al alumnado, y en su caso a sus representantes legales, garantizando el derecho a la información, a la revisión de resultados y a la presentación de reclamaciones según los procedimientos reglados.

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado tendrá obligación de asistir a clase conforme a lo establecido en la normativa, y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje durante las evaluaciones parciales, se realizará un plan de recuperación en el periodo establecido. En esta recuperación se evaluarán los criterios de evaluación no alcanzados a través de los instrumentos de evaluación previstos, que serán de las mismas características de los ya realizados y/o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.

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

Mejora

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.

- Actividades de refuerzo

Tienen como finalidad facilitar la **recuperación de los resultados de aprendizaje no alcanzados** durante las evaluaciones parciales.

Se realizarán:

- a) En horario lectivo, bajo la supervisión del profesorado responsable.
- b) A través de tareas específicas de repaso, prácticas guiadas, tutorías individualizadas, revisiones de trabajos o pruebas de recuperación.
- c) **La asistencia será obligatoria** para el alumnado que deba realizar estas actividades.
- d) La no asistencia injustificada podrá conllevar la pérdida del derecho a evaluación continua, de acuerdo con la normativa vigente y el Proyecto Educativo del centro.

Actividades de mejora

Van dirigidas al alumnado que haya obtenido una evaluación positiva, pero desee **mejorar su calificación final** o profundizar en determinados contenidos.

- Tendrán carácter **voluntario**.
- Se realizarán en el mismo periodo previsto para el refuerzo, antes de la evaluación final.
- Podrán consistir en la ampliación de proyectos, presentaciones, autoevaluaciones, investigaciones aplicadas o elaboración de productos digitales relacionados con la empleabilidad y el emprendimiento.
- Las calificaciones obtenidas en estas actividades podrán **incrementar la nota final del módulo**, siempre que el alumnado mantenga la evaluación positiva en los RA evaluados. (Recuerda que no puedes bajar la nota, solo subirla, no pueden suspender lo ya superado)

Coordinación y seguimiento

El profesorado informará al alumnado, a través de **Moodle Centros** y del tablón de aula, de las fechas, tareas y requisitos para participar en las actividades de refuerzo y mejora. Los resultados de estas actividades se registrarán en los instrumentos de seguimiento y evaluación del módulo, garantizando la transparencia y la equidad del proceso.

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

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

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que éste se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

8.7.- Calificación en la evaluación final

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

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

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

9.- Evaluación del proceso de enseñanza

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

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

10.- Atención a la diversidad

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

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

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

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

Dislexia

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

Trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH)

- Situar al estudiante en primera fila y mantenimiento de frecuente contacto visual.

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

Bajo/nulo nivel de español

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

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

Altas capacidades

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

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

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

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

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.

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

- Mejorar competencias profesionales, personales y sociales que se recojan en el currículo.
- Fomentar la autonomía del alumnado y mejorar su inclusión y su autoestima.
- Fomentar la coeducación, innovación y sostenibilidad.
- Potenciar la competencia digital del alumnado.

FFEOE

Para el curso escolar 2025/2026, la fase de formación en empresa del módulo se llevará a cabo durante el tercer trimestre.

1º CURSO DE LOS CICLOS. CURSO 25-26				
INICIO	FIN	DÍAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES
8 ABRIL (miércoles)	26 MAYO (martes)	5 DÍAS A LA SEMANA	6 h	200 h

Durante este periodo, el alumnado desarrollará en el entorno laboral real las actividades que complementan y refuerzan los resultados de aprendizaje del módulo, poniendo en práctica los conocimientos técnicos y competencias transversales adquiridas.

Esta fase se organizará conforme a lo estipulado en la **Orden de 26 de septiembre de 2025**, que regula la formación en empresa y establece los marcos de colaboración entre centros educativos y empresas, así como los términos de supervisión y evaluación conjunta.

Se garantizará una correcta coordinación entre el tutor o tutora del centro educativo y el tutor o tutora de empresa para asegurar el seguimiento, apoyo y evaluación continuada del alumnado, respetando los derechos y deberes establecidas para ambas partes y para el alumnado en formación.

La formación en empresa constituirá un componente esencial para la evaluación final del módulo, considerando la valoración en el centro y la obtenida en el entorno profesional.

De acuerdo con lo dispuesto en la **Orden de 26 de septiembre de 2025**, que regula la fase de formación en empresa en los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en Andalucía, la formación en empresa debe incluir los resultados de aprendizaje definidos en el currículo, permitiendo su desarrollo en un entorno laboral real bajo la supervisión compartida del centro educativo y la empresa.

Para este módulo, se ha determinado que el Resultado de Aprendizaje más apropiado para completarse durante la estancia en la empresa u organismo equiparado es el:

RA 5 Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente :

Este resultado de aprendizaje será incorporado en el plan de formación inicial y en el plan de formación individual del alumnado, sirviendo como referencia para diseñar los criterios de evaluación y las actividades formativas específicas que el alumnado deberá realizar en la empresa.

De este modo, se garantiza el cumplimiento de los requisitos normativos, favoreciendo la conexión efectiva entre la formación teórica y la práctica profesional, y asegurando el desarrollo de competencias y habilidades imprescindibles para el ejercicio profesional conforme al marco normativo vigente.

A continuación se detalla el R.A.5 y sus criterios de evaluación:

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN LA EMPRESA	HORAS TOTALES EN LA EMPRESA	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD/ES FORMATIVA/S
SASP	1	7	RA 5	a,b,c,d	Realizar actividades sostenibles en la formación en la empresa

La evaluación y posterior calificación de este R.A. se hará en consonancia con el informe del tutor dual de empresa. La calificación del módulo integrará la valoración del centro y de la empresa conforme a lo recogido en esta programación didáctica

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, 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.

Superación del R.A.2(bloque de P.R.L)

De acuerdo con lo establecido en el **artículo 13.3 de la Orden de Evaluación de 18 de septiembre de 2025**, el profesorado que imparta módulos que contribuyan a la adquisición de competencias relativas a la **prevención de riesgos laborales (PRL)** deberá valorar y calificar dichas competencias como «Superado» o

«No superado» en la sesión de evaluación previa a la incorporación del alumnado a la fase de formación en empresa u organismo equiparado,

En este sentido, el módulo **Itinerario Personal para la Empleabilidad I (IPE I)**, cursado en primer curso, **contribuye directamente a la adquisición de las competencias básicas en prevención de riesgos laborales**, ya que incluye entre sus resultados de aprendizaje y criterios de evaluación el **R.A.2: “Aplica las medidas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados a las actividades profesionales y aplicando las medidas preventivas necesarias”**.

Permitir el acceso a la fase de **formación en empresa** sin haber acreditado estas competencias supondría **un incumplimiento de la normativa vigente**, además de **un riesgo para la seguridad del alumnado y de las empresas colaboradoras**.

Por ello, **solo podrá incorporarse a la formación dual aquel alumnado que haya obtenido la calificación de “Superado” en el R.A.2 de IPE I**, conforme al procedimiento establecido.

Esta medida garantiza el cumplimiento de la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, así como la coherencia del proceso formativo del ciclo, que exige que el alumnado acceda a los entornos laborales con las competencias básicas de seguridad y salud plenamente adquiridas.

Marco normativo y organización escolar

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

ESTATAL:

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- REAL DECRETO 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional (BOE 10-07-2024).
- REAL DECRETO 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 28-05-2024).
- Real Decreto 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de Formación Profesional del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (Texto consolidado 22 de julio 2023).

AUTONÓMICA:

- Orden de 18 de septiembre de 2025, regula la evaluación, certificación, acreditación y regulación académica del alumnado de FP (grados D y E) . Sustituye la orden de 29/10/2010.

- **Decreto 147/2025, de 17 de septiembre**, por el que se establece la ordenación de los Grados D y E del Sistema de FP en Andalucía.
- **Orden de 26 de septiembre de 2025**, sobre la fase de formación en empresa u organismo equiparado (grados D y E del Sistema de FP andaluz).
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía