
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN

2º CFGM Cocina y Gastronomía

ÍNDICE

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

1. INTRODUCCIÓN

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

La normativa que lo regula es el **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 23 de noviembre de 2007), la **ORDEN de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (BOJA 27 de noviembre de 2008) y el **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.

Contextualización

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería, aula de catas y comedor en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, nivel académico o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con más de 6.000 plazas hoteleras, unos 200 negocios de hostelería y una evidente vocación turística, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado en la fase de Formación en Empresas u Organismo equiparado (FFEOE), sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes tras la formación.

1.1. Identificación del TÍTULO y del MÓDULO

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía y el módulo PR quedan identificado por los siguientes elementos:

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

Competencia General del Título
<i>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.</i>

Identificación del MÓDULO	POSTRES EN RESTAURACIÓN
Curso en el que se imparte:	2º curso del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía
Duración:	210 horas
Código	0028
Unidad de competencia	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base e masas y pastas, postres de cocina y helados.
Horas semanales	6 horas

1.2. Objetivos generales de Ciclo.

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

1.3. Objetivos de módulo

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

2. COMPETENCIAS

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE. RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes:

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

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

RA	Competencias asociadas	Objetivos Generales del Ciclo asociados
RA1	a), f), g), h), i), k)	a), d), e), g), h), i), j)
RA2	c), d), f), g), h), i)	d), e), f), h), i), j), k)
RA3	c), d), f), g), h), i)	d), e), f), h), i), j), k)
RA4	c), d), f), g), h), i)	d), e), f), h), i), j), k)
RA5	c), d), f), g), h), i)	d), f), h), i), j), k)
RA6	c), d), f), g), h), i)	d), f), h), i), j), k)
RA7	c), d), f), h), i), k)	f), g), h), i), j), k)

Todos los RAs tienen contribuciones similares a la hora de alcanzar las competencias profesionales del título, por lo tanto, no se establece ponderación ninguna. Esto es coherente con la programación de departamento.

4. CONTENIDOS. DESCRIPCIÓN DE UNIDADES

4.1. Duración, distribución horaria semanal

El módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería se va a desarrollar a lo largo de 210 horas, a razón de 6 horas semanales, durante el segundo curso del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

4.2. CONTENIDOS BÁSICOS

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

<p>Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. - Documentación asociada a los procesos productivos de postres. - Descripción e interpretación. - Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. - Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería. - Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.
<p>Elaboración de postres a base de frutas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
<p>Elaboración de postres a base de lácteos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
<p>Elaboración de postres fritos y de sartén</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. - Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
<p>Elaboración de helados y sorbetes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. y conservación. - Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes. - Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento. - Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. - Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
<p>Elaboración de semifríos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación. - Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos. - Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras
<p>Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. – Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. - Criterios de conservación.

4.3. SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS

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

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

4.4. TEMPORALIZACIÓN

Dada la naturaleza de este módulo y lo poco operativo que resulta compartimentar unidades ya que muchas se solapan, todas las Unidades Didácticas se irán desarrollando conjuntamente y de forma progresiva a lo largo del curso, tanto en el centro como en el periodo correspondiente a la FFEOE.

UNIDAD	TRIM.1	TRIM.2 (*)	TRIM.3	TOTAL HORAS
UNIDAD 1. Organización de las tareas. Documentación. Fases	6	6	22	34
UNIDAD 2. Postres a base de frutas	15	7	10	32
UNIDAD 3. Postres a base de lácteos	17	7	10	34
UNIDAD 4. Postres fritos y de sartén	10	10	4	24
UNIDAD 5. Semifríos	12	16	5	33
UNIDAD 6. Helados y sorbetes	4	17	5	26
UNIDAD 7. Decoración y presentación de postres emplatados	10	9	8	27
TOTAL HORAS	74	72	64	210

(*) Durante este curso el alumnado se incorpora a empresa antes de la finalización oficial del segundo trimestre escolar. El desarrollo de los RA y criterios seleccionados continúan en empresa según se indica en la presente programación, pero la temporalización anual no se ve afectada ya que la fase de empresa se considera parte de la formación y debe tratarse de forma integrada con el resto.

4.5. RELACIÓN UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

5. 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**:

- **Exposición didáctica**, para la transmisión inicial de información, conceptos o procedimientos técnicos
- **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.
- **Tutorización entre iguales**, con el objetivo de reforzar la colaboración, la autonomía y el aprendizaje entre compañeros.

Durante el desarrollo del módulo, la **selección y combinación de los métodos** se realizará atendiendo a:

- La naturaleza de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- Las características del grupo y del contexto formativo.
- Los recursos humanos y materiales disponibles.
- El tiempo asignado y la fase del proceso de enseñanza-aprendizaje.

La metodología mantendrá un enfoque **competencial, inclusivo y adaptado al entorno profesional real**, promoviendo la participación, la aplicación práctica del conocimiento y la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales vinculadas al perfil profesional del título.

5.1. Orientaciones pedagógicas

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

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

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

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

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

5.2. Recursos didácticos

En el aula polivalente

- Pizarra clásica y pizarra digital, proyector. Carro de ordenadores portátiles. Temario de elaboración propia, presentaciones. Plataforma Moodle.

En el Aula-taller.

- Mobiliario, maquinaria y equipamiento de las instalaciones. Herramientas personales de trabajo aportadas por el alumnado. Materias primas y géneros necesarios para las prácticas, y material de un solo uso, suministrados por el centro.

Aula ATECA.

Se dispondrá de un aula ATECA para el desarrollo de actividades intermodulares dotada de herramientas tecnológicas y espacios de trabajo colaborativo.

6. ACTIVIDADES

Las actividades constituyen un eje vertebrador del proceso de enseñanza-aprendizaje y cumplen una doble función: **actuar como recurso didáctico** y **servir como instrumento de evaluación** del grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos en el currículo. Los tipos de actividades que se desarrollarán son los siguientes:

- **Introducción y motivación**
- **Conocimientos previos**

- Desarrollo.
- Consolidación
- Refuerzo y mejora

Tipología de Actividades:

Para el desarrollo de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo, el alumnado participará en actividades de diversa naturaleza, combinando el trabajo teórico, práctico y digital, tanto de forma individual como colaborativa. Entre ellas se incluyen:

- **Elaboración de trabajos y/o creación de presentaciones digitales**
- **Exposiciones orales**
- **Elaboración de esquemas, diagramas y mapas de procesos**
- **Cumplimentación de fichas técnicas**
- **Búsqueda, análisis y puesta en común de información**
- **Desarrollo de prácticas en el aula-taller tanto de forma individual como grupal**
- **Desarrollo de proyectos grupales** bajo metodología de *Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)*.
- **Cumplimentación de cuestionarios o formularios**
- **Realización de ejercicios de autoevaluación**
- **Resolución de ejercicios y actividades con cálculos técnicos**
- **Análisis y debate posterior al visionado de materiales audiovisuales.**
- **Elaboración de bocetos de emplatados**

Estas actividades se combinarán a lo largo del curso en función de los RAs trabajados, los recursos disponibles, y la evolución y características del alumnado.

Se adecuarán **las actividades formativas conforme a las pautas DUA** cuando el módulo vaya a ser cursado por alumnado que presente discapacidad o cualquier otra **necesidad específica de apoyo educativo o formativo**.

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

Esta actividad, **de carácter departamental y transversal**, integra un conjunto de actuaciones formativas que van más allá del propio servicio con clientes reales. Supone un **proceso completo de planificación, previsión, ejecución y evaluación**, desarrollado durante la semana previa a cada servicio.

Se concibe como una **actividad integradora**, que permite aplicar los conocimientos y destrezas adquiridos en los diferentes módulos del ciclo. Por su naturaleza, cumple funciones de **ampliación, consolidación, refuerzo y evaluación** de los aprendizajes, contribuyendo al desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales propias del perfil profesional.

Su realización se llevará a cabo a lo largo del curso, en las fechas establecidas por los **equipos educativos de los ciclos de Cocina y de Servicios**, siguiendo la programación conjunta del departamento.

AULA ATECA

Se colabora con el Programa Aula Ateca a través del Proyecto Integrado de 2º curso y del módulo de Cocina y Gastronomía Internacional que figuran como proyectos a desarrollar en dicha aula. La

colaboración se llevará a cabo en el momento que se determine oportuno por el profesorado, como parte del desarrollo intermodular de las enseñanzas.

La actividad programada se basará en el ABP:

- Creación de un postre en restauración: Trabajo colaborativo por grupos de búsqueda de información, puesta en común, justificación y desarrollo de la idea. Elaboración y presentación. Fotografía digital y uso de plataformas. Dossier digital completo del proceso.

6.1. Agrupamientos

La organización del alumnado variará según la naturaleza de la actividad y el espacio formativo.

7. 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**.

7.1. El proceso de evaluación.

Para cada uno de los módulos, ámbitos y proyecto de los Grados D el alumnado dispondrá de **un máximo de cuatro convocatorias**, estableciéndose **dos convocatorias por curso escolar**.

En la modalidad presencial se realizarán, para cada grupo, las siguientes sesiones de evaluación:

- En los Grados D, al menos, **dos sesiones de evaluación parcial** dentro del periodo lectivo. Además de estas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial** y **dos sesiones de evaluación final** en cada uno de los cursos académicos.
- Excepcionalmente, y por una sola vez en la oferta formativa para cada módulo profesional, el alumnado podrá disponer de **una convocatoria extraordinaria**, previa solicitud motivada, una vez agotadas las convocatorias ordinarias.

Fechas sesiones	1er. Mes (primera semana de octubre)	Final 1er. Trimestre (tercera semana de diciembre)	Antes de la FFEOE (tercera semana de febrero)	(Posterior al 30 de mayo)	(Posterior al 22 de junio)
Evaluación	Evaluación Inicial	1ª sesión evaluación parcial	2ª sesión de Ev parcial	Evaluación 1ª final	Evaluación 2ª final
Calificación	No lleva nota numérica	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10

7.2. Sesiones de evaluación.

Evaluación inicial

Tendrá lugar en el plazo de un mes desde el comienzo de las actividades lectivas, y tendrá como objetivo fundamental conocer las características y el nivel de competencias que

presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje del módulo para poder hacer las adaptaciones necesarias. No lleva calificación numérica.

La evaluación inicial se llevará a cabo durante las primeras semanas y para ello **se usarán instrumentos de evaluación variados** según la presente programación. Para ello, se tendrá en cuenta **principalmente la observación diaria, así como otras herramientas**. La evaluación inicial del alumnado **en ningún caso consistirá exclusivamente en una prueba objetiva**.

Sesiones de evaluación parcial

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

La segunda sesión de evaluación parcial será anterior a la incorporación del alumnado a la fase de formación en empresa u organismo equiparado. En esta evaluación, el profesorado que imparta módulos que contribuyan a la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención y protección de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes valorarán y calificarán la adquisición de tales competencias como «Superado» o «No superado», en el documento que se dispone como Anexo XII, a través del Sistema de Información Séneca, con el fin de determinar el cumplimiento de este requisito.

Evaluación Final

Tendrán lugar dos evaluaciones finales:

- Primera evaluación final: Con carácter general, en el segundo curso, no podrá ser anterior al 30 de mayo (para primer curso no podrá ser anterior al 3 de junio)
- Segunda evaluación final: La fecha de la segunda sesión de la evaluación final se corresponderá con la finalización del régimen ordinario de clase y no podrá ser anterior al 22 de junio.

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

7.3. Instrumentos de evaluación

El procedimiento de evaluación y calificación **se sustentará** en la evaluación continua de los aprendizajes, que será integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa, **y en la observación de las actividades formativas** del alumnado, **así como en las pruebas de evaluación final** que se realizarán siempre de manera presencial.

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**.

La **Orden de 18 de septiembre de 2025**, especifica que 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, haciendo uso de los correspondientes **soportes para su corrección y calificación**.

Para atender a la diversidad del alumnado y adaptarse a los recursos materiales disponibles, se contemplan diferentes **tipos de pruebas e instrumentos de evaluación**, que podrán combinarse según el momento formativo:

a) Actividades de enseñanza-aprendizaje: Todas las actividades formativas anteriormente mencionadas se usarán como instrumentos de evaluación, proporcionando evidencias sobre el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y las competencias asociadas.

b) Pruebas objetivas teóricas - prácticas

- Pruebas prácticas individuales.
- Realización de proyectos grupales.
- Pruebas teóricas de respuesta escrita o tipo test. Realización de fichas.
- Pruebas orales.
- Pruebas que combinen diferentes formas de expresión (oral, escrita, dibujos, esquemas u otro producto final...)
- Realización y/o exposiciones de trabajos usando distintos soportes (digital, cartulinas etc)
- Pruebas digitales u online (Moodle u otras plataformas).

La selección de los instrumentos se hará en función de las **características del alumnado, los recursos disponibles y la fase del proceso de aprendizaje**. Se adecuarán las pruebas objetivas cuando el módulo vaya a ser cursado por alumnado que presente discapacidad o cualquier otra **necesidad específica de apoyo educativo o formativo**.

Se evaluará cada CE con **más de un instrumento**. Un instrumento de evaluación puede usarse para evaluar más de un CE pero cada CE llevará su nota de forma diferenciada.

No se ponderan los instrumentos.

c) Registros de seguimiento y rúbricas. Recogida de evidencias.

El seguimiento del proceso de evaluación se realizará mediante:

- **Fichas de observación o cotejo,**
- **Rúbricas de evaluación,**
- **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

La **Evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo** se realizará conforme a los principios del **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)** y **priorizará la dimensión práctica** de los resultados de aprendizaje. 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 evaluación respetará las necesidades de adaptación metodológica, de ampliación de tiempos y de recursos. **Estas adaptaciones en ningún caso, estas adaptaciones se tendrán en cuenta para minorar las calificaciones obtenidas.**

Instrumentos de evaluación destinados al alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua.

La **evaluación continua** requerirá la **asistencia regular y obligatoria** a las actividades formativas, tanto en el centro docente como, en su caso, en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, con una asistencia mínima del **80 % de la duración total del módulo** desde la fecha de matriculación.

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**.

En la presente programación se contemplan las siguientes pruebas objetivas teóricas – prácticas:

- Pruebas teóricas de respuesta escrita o tipo test.
- Realización de fichas técnicas.
- Diseño y elaboración de un postre de restauración. Documentación del proceso.
- Búsqueda de información y/o exposición de un trabajo temático.

El seguimiento del proceso de evaluación se realizará mediante:

- **Fichas de observación o cotejo, Cuaderno de observaciones** y
- **Registro de calificaciones en Séneca**, que servirá de soporte oficial para la documentación de los progresos individuales.

En ningún caso podrán realizarse aquellas actividades prácticas o pruebas que, a juicio del equipo docente, **impliquen riesgo** para el propio alumnado, para el grupo o para las instalaciones.

7.4. Fase de FFEOE

Con carácter previo al inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, el alumnado deberá haber superado, durante el primer curso, los resultados de aprendizaje correspondientes a la prevención de riesgos laborales, así como los relativos al módulo Itinerario para la Empleabilidad I, con independencia de que dicho módulo esté o no dualizado.

Calendario.

CURSO 25-26: 2º COCINA				
INICIO	FIN	DÍAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES
19 FEBRERO (lunes)	26 MAYO (miércoles)	martes miércoles jueves viernes	7 h	356 h

RA en empresa. Criterios de evaluación. Actividades formativas.

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN EMPRESA	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CE	ACTIVIDADES FORMATIVAS EN EMPRESA
POSTRES EN RESTAURACIÓN	6	0	RA1.Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas	c,d,e,f,g	Organizar las tareas de elaboración de postres siguiendo los protocolos establecidos

- **Procedimiento de evaluación**

La persona responsable de la **tutoría dual de empresa colaborará** en la evaluación de los resultados de aprendizaje trabajados conjuntamente entre centro de formación y la empresa u organismo equiparado y **esta valoración será recogida por la persona que ejerza la tutoría dual docente**, de conformidad con el artículo 27.3 del Decreto 147/2025, de 17 de septiembre.

Para la evaluación y calificación del módulo se tendrán en cuenta el informe cualitativo emitido por la persona que ejerza la tutoría dual de empresa.

De acuerdo con las directrices del departamento, la calificación del módulo se obtendrá a partir de las observaciones registradas en una hoja de cotejo, conforme a las entrevistas mantenidas con la persona responsable de la tutoría dual de empresa, en relación con las actividades, criterios y resultados de evaluación asignados a la FFEOE, junto con la valoración final emitida por la tutoría dual de empresa.

Las notas obtenidas de los Criterios evaluados se integrarán en la calificación final de la misma forma que el resto de criterios evaluados en el centro según el procedimiento que se detalla en esta programación.

- **Procedimientos para la recuperación de los resultados de aprendizaje no alcanzados durante la fase de formación en empresa.**

Los alumnos que no alcancen los resultados de aprendizaje durante la FFEOE tendrán que acudir a clase en el periodo establecido para la recuperación y realizar las actividades y pruebas programadas para ello.

- **Medidas de atención al alumnado cuya fase se vea interrumpida.**

Las medidas de atención al alumnado cuya fase se vea interrumpida será decisión del equipo educativo y dependerán del momento y las circunstancias en las que se haya producido la interrupción de la FFEOE.

En caso de que se decida que el alumno/a debe continuar su fase de formación en el centro se seguirá lo dispuesto en esta programación en cuanto a metodología, actividades e instrumentos de evaluación.

- **Medidas necesarias para la adaptación metodológica y organizativa de la fase de formación en empresa.**

Se realizarán las adaptaciones razonables de las actividades de formación que aseguren la igualdad de oportunidades y la accesibilidad universal, así como el cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales y protección del menor. Estas adaptaciones **en ningún caso supondrán la modificación o supresión** de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación ni a la adquisición de la competencia general del título.

Para todo lo referente con el seguimiento y la coordinación de la fase FFEOE se remite a la programación de departamento.

7.5. Criterios de calificación

La calificación del módulo **se llevará a cabo en función de la consecución de los resultados de aprendizaje**, se expresará en valores numéricos entre 1 y 10 sin decimales y será positiva cuando su puntuación sea igual o superior a 5 puntos y negativas las restantes.

la superación del módulo requiere la superación de la totalidad de los resultados de aprendizaje.

La nota de la evaluación final será la media aritmética de todos los RAs del módulo (calculado por la plataforma Séneca).

No se exige superar todos los Criterios de evaluación, pero es necesario que la media de los CE de cada RA alcance el 5 para darlos por superados.

Calificación de los criterios que se comparten con la empresa (FFEOE):

Las personas que ejerzan la **tutoría dual de empresa realizarán un informe cualitativo** en el que valorarán cada resultado de aprendizaje en los términos de **«Superado» o «No superado»**. Cuando la valoración sea «No superado», se motivará expresamente el sentido de tal decisión.

Se ajustará la correspondiente evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe al que se refiere el apartado anterior, considerando también las observaciones obtenidas en las visitas de seguimiento y traspasadas a una rúbrica según se indica en la programación de departamento y en la correspondiente programación

La calificación final del módulo integrará la valoración realizada por el centro docente y por la empresa u organismo equiparado, considerando los criterios de evaluación trabajados en la empresa del mismo modo que los desarrollados en el centro.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1º y 2º TRIMESTRE

La calificación final del trimestre será la media aritmética de la nota de todos los RAs trabajados hasta ese momento.

Para cada trimestre, la nota individual de cada RA será la media aritmética 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 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 calificación será un número entero entre 1 y 10.

1ª FINAL

La nota de la 1ª final será la media aritmética de la nota de todos los RAs del módulo. A su vez, la nota obtenida de cada RA será la media de las notas obtenidas en todos y cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a ese Resultado de Aprendizaje. 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.

Las notas asignadas a los criterios de evaluación trabajados en empresa se integrarán en la media de los criterios del RA.

Se considerará aprobado el módulo si la media de sus RAs es de 5 o superior y si todos los RAs están superados.

Un RA se considera superado si la media de todos sus CE es de 5 o superior. Es necesario superar todos los RA del módulo, pero no es preciso superar todos los CE de un RA.

Se 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

2ª FINAL

La calificación de la segunda evaluación Final del módulo será la media de las notas de todos los RAs del módulo. A su vez, la nota obtenida de cada RA 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 valorados en la FFEOE. 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 RAs y criterios superados en **fase de recuperación** sustituirán a la nota de los criterios de la primera evaluación final.
- La nota de todos los RAs y criterios 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.

Se considerará aprobado el módulo si la media de sus RAs es de 5 o superior y si todos los RAs están superados.

Un RA se considera superado si la media de todos sus CE es de 5 o superior. Es necesario superar todos los RA del módulo, pero no es preciso superar todos los CE de un RA.

Se 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

7.6. Medidas de recuperación y mejora

En las ofertas que cuenten con dos evaluaciones finales por curso, el periodo de refuerzo y mejora de las competencias será el comprendido **entre las dos evaluaciones finales**.

En los supuestos de superación de los módulos pendientes de evaluación positiva la asistencia a clase será obligatoria.

Plan de Refuerzo.

El plan de refuerzo estará dirigido a la consecución de aquellos resultados de aprendizaje no superados durante el curso, **con independencia de que su desarrollo se haya producido en el centro docente o en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.**

El refuerzo de los resultados de aprendizaje para alcanzar una evaluación positiva del módulo, **se realizará en el centro docente y se centrará en los RAs no superados.**

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades prácticas en el aula taller
- Realización y entrega de actividades escritas.
- Elaboración de diagramas de procesos y fichas técnicas
- Creación de un postre en restauración de carácter libre.

Estas actividades servirán de instrumentos de evaluación. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado relacionada con criterios no superados.

En caso de que **el alumnado no pueda desarrollar alguno de los resultados de aprendizaje previstos en su plan de formación individual**, durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado, se podrán incluir actividades específicas orientadas a garantizar la adquisición de dichos resultados de aprendizaje fuera del periodo de realización de esta fase. En este caso el alumnado tendrá que asistir a clase hasta final de curso y se realizarán las actividades relacionadas con los RA. no superados en la FFEOE. Comprobando los CE por medio de los instrumentos de evaluación en el centro formativo.

En caso de que el alumno/a cese en su fase de empresa por causas imputables a él o falte más del 30% en la FFEOE. será el equipo educativo quien determine que hacer en este caso. Si se decide que vuelva al centro formativo el alumnado tendrá que asistir a clase y realizar las actividades relacionadas con los RA. no superados en la FFEOE. Comprobando los CE por medio de los instrumentos de evaluación.

Plan de mejora

Está orientada a la profundización de los aprendizajes y la mejora de la calificación

del módulo ya superado. Consistirá en una prueba teórico-práctica de creación de un postre en restauración con su documentación asociada. La nota final será la obtenida tras ajustar la nueva nota si esta superior a la obtenida anteriormente. En caso de nota inferior se mantendrá la nota de la 1ª Final.

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

Alumnos con pérdida al derecho a evaluación continua.

En caso de pérdida de derecho de evaluación continua el alumnado tendrá derecho a la realización de las pruebas objetivas que el equipo docente responsable considere oportunas, conforme a los criterios de evaluación que estén asociados a los resultados de aprendizaje no superados.

Tras la pérdida del derecho a la evaluación continua, el alumnado tiene que presentarse a todas las actividades evaluables que se programen durante el periodo correspondiente.

Para estos alumnos las pruebas objetivas consideradas para este módulo son:

- Pruebas teóricas de respuesta escrita o tipo test.
- Realización de fichas técnicas.
- Diseño documental y elaboración de un postre de restauración.
- Búsqueda de información y/o exposición de un trabajo temático.

Se conservará la nota si tiene algún RA. aprobado.

En todo caso, este alumnado no podrá realizar aquellas actividades prácticas o pruebas objetivas que, a criterio del equipo docente, impliquen algún tipo de riesgo para sí mismos, para el resto del grupo o para las instalaciones del centro.

7.7. Criterios de evaluación

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

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1.Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han **interpretado** los diversos **documentos relacionados con la producción**.
- b) Se han **determinado y secuenciado** las distintas **fases de la producción**.
- c) Se han **deducido las necesidades** de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del **orden y de la limpieza** en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han identificado y relacionado las necesidades de **conservación y/o regeneración** de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.
- f) Se han determinado los procesos buscando una **utilización racional de los recursos materiales y energéticos**.
- g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la **normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental**.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han **caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén**.

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

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

Criterios de evaluación:

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha **identificado el proceso** de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha **verificado la disponibilidad** de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas **técnicas de presentación y decoración** en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales **elementos de decoración** en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo **criterios estéticos y/o preestablecidos**
- f) Se han deducido las necesidades de **conservación** hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles **medidas de corrección**.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la **normativa** higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

8. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividades extraescolares y actividades complementarias (Propuestas del Departamento)

- Apertura del aula- taller de restaurante al público siempre que se den unas circunstancias óptimas para su buen desarrollo.
- Día de Andalucía: elaborar un desayuno mediterráneo saludable.
- Master Class de profesionales del sector para demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- Visita a empresas del sector de la zona (Paradores de Turismo)
- Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas
- Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez
- Viaje a una capital europea como parte del módulo asociado al proyecto de Aula ATECA (para 2º curso)

9. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Los contenidos transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en la programación de departamento y en el PC, Estos se trabajarán de forma paralela y complementaria a los contenidos del currículo.

- Técnicas de Primeros Auxilios
- Convivencia en el trabajo
- Educación para la Salud
- Igualdad y coeducación.
- Uso de las TIC de manera eficiente y crítica.

Alguno de estos contenidos se planificará junto a las Actividades de Departamento o de Centro (ejemplo: taller de Primeros auxilios impartido por la enfermera de referencia del IES)

10. 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.

Adecuación de las actividades formativas y de los procedimientos de evaluación

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 y se priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes** 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.

La evaluación respetará las necesidades de adaptación metodológica, de ampliación de tiempos y de recursos. **Estas adaptaciones en ningún caso, estas adaptaciones se tendrán en cuenta para minorar las calificaciones obtenidas.**

Incorporación de ajustes razonables específicos en relación con el acceso al currículo

Para garantizar el acceso equitativo, se podrán implementar, entre otras, las siguientes medidas:

<p>MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La adaptación o el ajuste de los materiales curriculares, a través de la accesibilidad cognitiva, lectura fácil, apoyos visuales y enfoques metodológicos. • El acceso a recursos tecnológicos y materiales accesibles que faciliten la participación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo que requieran ajustes o adaptaciones. • La formación del profesorado en atención a la diversidad, a través de herramientas y metodologías inclusivas, que permitan una respuesta educativa de calidad a todo el alumnado. • El acercamiento de los centros docentes que imparten formación profesional a las instituciones vinculadas al ámbito de la discapacidad para impulsar la fase de formación en empresa u organismo equiparado del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo o formativo.
--	---

Para las pautas DUA generales de aplicación se remite a la programación de departamento.

11. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO. AULA ATECA

Desde el ámbito de este módulo 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 Proyecto Integrado de 2º curso y del módulo de Cocina y Gastronomía Internacional que figuran como proyectos a desarrollar en dicha aula. La colaboración se llevará a cabo en el momento que se determine oportuno por el profesorado, como parte del desarrollo intermodular de las enseñanzas.

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.
- Impulsar proyectos que resuelvan un problema y simular entornos laborales reales como práctica de aprendizaje significativo.
- Fomentar la autonomía del alumnado y mejorar su inclusión y su autoestima.
- Fomentar la coeducación, innovación y sostenibilidad.
- Potenciar la competencia digital del alumnado.

12. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Evaluación de la práctica docente

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

Instrumentos para evaluar la práctica docente:

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

13. MARCO NORMATIVO

LEYES DE EDUCACIÓN:

-NIVEL ESTATAL:

- ▶ **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
- ▶ **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (Texto consolidado 08-06-2024)

-NIVEL AUTONÓMICO:

- ▶ **Ley 17/2007, de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía. LEA. (Texto consolidado, 2020).

ORDENACIÓN DE LA FP

- **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.
- **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 Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

CURRÍCULO

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

EVALUACIÓN

- **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.

FFEOE

- **Orden de 26 de septiembre de 2025**, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.