

PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE

HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2025/2026

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN. CONTEXTUALIZACIÓN. MARCO NORMATIVO	3
2.	NORMAS GENERALES DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.	6
3.	EVALUACIÓN.....	7
3.1.	CALENDARIO Y CONVOCATORIAS.....	8
3.2.	PROCESO DE EVALUACIÓN	10
3.3.	MEDIDAS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA	11
3.4.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	12
3.5.	FIN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.....	14
3.6.	EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	15
4.	METODOLOGÍA.....	15
5.	FFEOE	16
6.	PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS.....	40
7.	MÓDULOS OPTATIVOS.....	42
8.	PROYECTO INTERMODULAR.....	44
9.	ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	45
10.	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	46
10.1.	PAUTAS DUA DE APLICACIÓN POR EL DEPARTAMENTO.....	47
11.	COMPETENCIA DIGITAL.....	49
12.	CONTENIDOS TRANSVERSALES.....	49
13.	PLANES Y PROGRAMAS	50
	AULA ATECA.....	50
14.	FORMACIÓN DEL PROFESORADO	53

1. INTRODUCCIÓN. CONTEXTUALIZACIÓN. MARCO NORMATIVO

El Departamento de Familia Profesional es el órgano básico encargado de planificar, coordinar, desarrollar y evaluar la formación relacionada con la familia profesional correspondiente.

Actualmente el departamento de Hostelería y Turismo lo componen 7 profesores/as de los cuerpos 591-201, 590-105, 590-106, 598-009 y 590-230

Asimismo, hay una profesora PES del Departamento de Inglés del IES para la impartición de los módulos de inglés de los ciclos de Cocina y Servicios.

CONTEXTUALIZACIÓN

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

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

NORMATIVA

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 1690/2007 que establece las enseñanzas mínimas del título de Técnico en Servicios en Restauración.



Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Servicios de Restauración.

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.

REGLAMENTO ORGÁNICO DE LOS IES

Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (Versión consolidada)

CICLOS FORMATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL

EL Departamento de Hostelería y Turismo del IES Rey Alabez cuenta actualmente con 2 ciclos formativos de grado medio correspondientes al grado D.

- **Cocina y Gastronomía**
- **Servicios en Restauración**

De conformidad con el artículo 96 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, los ciclos formativos de grado medio y superior tendrán estructura modular y constarán de:

- a) Una parte **troncal** obligatoria integrada por:
 - 1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.
 - 2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales y a la orientación laboral y el emprendimiento.
 - 3.º Proyecto intermodular.
- b) Una parte de **optatividad** integrada por, al menos, un módulo optativo durante la formación con una duración anual cuyo cómputo horario de currículo será como máximo de 3 horas semanales.

La organización modular de los cursos es la siguiente:

CICLO FORMATIVO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

1º G.D.C.F.G.M. (Cocina y Gastronomía)

Curso	Módulo	Código	Número de horas semanales	Número de horas anuales	RA
1º	Digitalización Aplicada a los Sectores Productivos GM	1664	1:00	32:00	5
	Itinerario Personal para la Empleabilidad	1709	3:00	96:00	5
	Preelaboración y Conservación de Alimentos	0046	8:00	256:00	6
	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	0026	6:00	192:00	6
	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	0031	2:00	64:00	6
	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo	1708	1:00	32:00	6
	Técnicas Culinarias	0047	9:00	288:00	6
				960	

2º F.P.I.G.M. (Cocina y Gastronomía)

Curso	Módulo	Código	Número de horas semanales	Número de horas anuales	RA
2º	Itinerario Personal para la Empleabilidad II	1710	3:00	105:00	5
	Proyecto Intermodular	1713	2:00	70:00	5
	Ofertas Gastronómicas	0045	3:00	105:00	5
	Postres en Restauración	0028	6:00	210:00	7
	Productos Culinarios	0048	11:00	385:00	4
	Inglés profesional GM	0156	2:00	70:00	5
	Optativa	CTOP	3:00	105:00	
				1050	

CICLO FORMATIVO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

1º G.D.C.F.G.M. (Servicios en Restauración)

Curso	Módulo profesional	Código	Horas semanales	Horas anuales	N.º de RAs
1.º	Operaciones Básicas en Bar-Cafetería (OPBBC)	0150	8	256	8
	Operaciones Básicas en Restaurante (OPBR)	0151	8	256	5
	Técnicas de Comunicación en Restauración (TCR)	0155	2	64	4
	Inglés Profesional (ING)	0156	5	160	5
	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos (SH)	0031	2	64	6
	Itinerario Personal para la Empleabilidad I (IPE I)	1709	3	96	5
	Digitalización Aplicada a los Sectores Productivos (DIGIT)	1664	1	32	5
	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo (SOST)	1708	1	32	6
			30	960	—

2º F.P.I.G.M. (Servicios en Restauración)

Curso	Módulo profesional	Código	Horas semanales	Horas anuales	N.º de RAs
2.º	Servicios en Restaurante y Eventos Especiales (SERRE)	0153	10	350	4
	Servicios en Bar-Cafetería (SERBC)	0152	5	175	5
	El Vino y su Servicio (EVSS)	0154	4	140	6
	Ofertas Gastronómicas (OGA)	0045	3	105	5
	Itinerario Personal para la Empleabilidad II (IPE II)	1710	3	105	5
	Proyecto Intermodular GM	1713	2	70	5
	Optativa (CTOP)	—	3	105	3
			30	1.050	—

2. NORMAS GENERALES DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.

Se establecen las siguientes normas de organización comunes.

- Para la realización de las actividades práctico-teóricas los Profesores Técnicos tendrán asignada la aula-taller de cocina, aula taller de cuarto frío, aula taller de cata, aula del comedor didáctico y aula cafetería situadas en el edificio anexo del IES Rey Alabez.
- El aula del comedor didáctico y aula de cafetería cuentan con ordenador, conexión a internet y proyector, pudiendo usarse para la impartición de contenidos curriculares de los distintos módulos respetando siempre la preferencia de su uso para las actividades de departamento de apertura de comedor y cantina en los días y horas acordados para ello. Asimismo, podrá usarse el aula de cata para la impartición de los distintos módulos siempre respetando la prioridad del módulo de Vino y su servicio de 2º de Servicios.
- Se dispone también de un aula ATECA en las instalaciones del IES para el desarrollo de proyectos de carácter integrador de competencias e intermodulares. Este aula debe entenderse como un espacio de aprendizaje para la puesta en marcha de metodologías de trabajo activas con producto final relacionado con las nuevas tecnologías, la innovación, la investigación aplicada y el emprendimiento activo.
- Se cuenta con un carro de ordenadores exclusivo para los ciclos. El profesorado se organizará para su uso compartido.
- Asimismo, pueden usarse otros espacios del IES previa reserva en la plataforma moodle (Sala del profesorado).
- Las aulas asignadas a cada módulo figuran en el Drive del departamento y en el horario de Séneca de cada profesor/a.
- Las reuniones de departamento se realizarán los lunes de 16 a 17 horas vía telemática a través del enlace que figura en moodle (Aula de Sala del profesorado/ Videoconferencias/Reunión departamento de Hostelería). En estas reuniones se informará semanalmente de lo acordado en la ETCP y se tratarán todos los temas de carácter departamental que se consideren oportunos.

- Se usará Drive para compartir actas, calendarios, documentación de los planes formativos de la FFEOE y cualquier otro documento de trabajo colaborativo del departamento.

Módulos y distribución aulas curso 25-26

1º COCINA						2º COCINA					
	L	M	X	J	V		L	M	X	J	V
1	PBPR cocina	TCU COCINA	PYC cocina	PYC cocina	PYC cocina	1	POSTRES cafetería	OGA comedor	PROCU Ampliación	POSTRES Ampliación	IPE II Aula taller
2	PBPR cocina	TCU COCINA	PYC cocina	PYC cocina	PYC cocina	2	PI aula taller	OGA comedor	PROCU Ampliación	POSTRES Ampliación	OPTATIV Aula taller/ Ampliación
3	PBPR cocina	SEHMA comedor	IPE I comedor	TCU Ampliación	TCU cocina	3	PI aula taller	IPE II polivalente	PROCU Ampliación	PROCU Cocina	OPTATIV Aula taller/ Ampliación
4	PYC cocina	SOST comedor	PBPR cocina	TCU Ampliación	SEHMA comedor	4	OGA comedor	PROCU Ampliación	POSTRES Ampliación	PROCU Cocina	IPE II aula taller
5	IPEI Aula taller	PYC cocina	PBPR cocina	TCU Ampliación	TCU comedor	5	PROD cafetería	OPTATIV Aula taller	POSTRES Ampliación	PROCU Cocina	PROCU Cocina
6	IPEI Aula taller	DIG aula taller	PBPR cocina	TCU Ampliación	TCU comedor	6	INGLES	INGLÉS	PSOTRES Ampliación	PROCU Cocina	PROCU Cocina

1º SERVICIOS						2º SERVICIOS					
	L	M	X	J	V		L	M	X	J	V
1	SEHMA comedor	OPBBC cafetería	TCR cafetería	SEHMA comedor	INGLÉS	1	IPE II polivalente	IPE II polivalente	-----	IPE II polivalente	SERBC cafetería
2	IPEI comedor	OPBBC cafetería	OPBBC cafetería	OPBBC cafetería	SOST comedor	2	-----	SERBC polivalente	EVSS polivalente	SERBC comedor	SERBC cafetería
3	IPEI comedor	OPBBC cafetería	OPBBC cafetería	OPBBC cafetería	DIGIT comedor	3	-----	SERBC polivalente	EVSS polivalente	SERBC comedor	SEREE cafetería
4	OPBBC cafetería	TCR cafetería	OPBBR comedor	<u>INGLÉS?</u>	INGLÉS	4	EVSS polivalente	-----	SEREE cafetería	SEREE cafetería	SEREE polivalente
5	OPBBR comedor	IPE I comedor	OPBBR comedor	OPBBR comedor	INGLÉS	5	OGA polivalente	-----	SEREE cafetería	SEREE cafetería	SEREE cafetería
6	OPBBR comedor	OPBBR comedor	OPBBR comedor	OPBBR comedor	INGLÉS	6	OGA polivalente	OGA polivalente	SEREE cafetería	SEREE cafetería	SEREE cafetería

3. EVALUACIÓN.

- **La evaluación será objetiva, continua, formativa e integradora** de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.
- La evaluación debe permitir **verificar la adquisición de las competencias** profesionales y para la empleabilidad, tomando como **referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación** garantizando, que el esfuerzo, el rendimiento y la adquisición de los aprendizajes sean valorados y reconocidos con objetividad.
- 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, así como, en su caso, las necesarias adaptaciones del proceso de evaluación a las características peculiares de cada sector productivo contenidas en las diferentes programaciones didácticas.

- El procedimiento de evaluación y calificación se sustentan 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.
- En la modalidad presencial 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**, ámbito o proyecto, a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado.
- La superación de cualquier oferta formativa de Grado D requerirá la evaluación positiva en todos los módulos y el proyecto intermodular que lo compone.

3.1. CALENDARIO Y CONVOCATORIAS

- 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 o proyecto, el alumnado podrá disponer de **una convocatoria extraordinaria**, previa solicitud motivada, una vez agotadas las convocatorias ordinarias.

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**. 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**.

En la sesión de evaluación, la persona que ejerza la tutoría del grupo **facilitará al equipo docente la información disponible** sobre las características generales del mismo y sobre las circunstancias académicas o personales con incidencia educativa del alumnado.

Esta información podrá obtenerse de:

- a) Los **informes individualizados** de evaluación de la etapa anteriormente cursada que consten en el centro docente o que aporte el alumnado.

- b) Los **estudios académicos** u ofertas formativas de formación profesional previamente cursadas del Sistema de Formación Profesional.
- c) La **forma de acceso** para el alumnado sin titulación.
- d) Los informes de **evaluación psicopedagógica del alumnado con** necesidades específicas de apoyo educativo o formativo que pertenezcan al grupo.
- e) La **experiencia profesional** previa del alumnado.
- f) La **matrícula condicional del alumnado** pendiente de homologación de un título extranjero.
- g) La **observación del alumnado y las actividades realizadas** en las primeras semanas del curso académico.

La **evaluación inicial será el punto de referencia** del equipo docente y, en su caso, del departamento de coordinación didáctica, **para la toma de decisiones** relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación, en ningún caso, conllevará calificación para el alumnado y **los acuerdos que se adopten por parte del equipo docente se recogerán en el acta según el modelo que figura como Anexo X de la Orden que regula la evaluación.**

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

FECHAS SESIONES DE EVALUACIÓN CURSO 24-25

- **Evaluación Inicial:** 1º CFGM y 2º CFGM: 18 de octubre de 2025.
- **1ª Evaluación** 1º CFGM Y 2º CFGM: 17 de diciembre de 2025.

- **2º Evaluación:**
 - 17/02/2026 .FP 2º curso
 - 25/03/2026 .FP 1º curso
- **1ª Convocatoria FINAL:** 04/06/2026
- **2ª Convocatoria FINAL:** 24/06/2026

3.2. PROCESO DE EVALUACIÓN

Al inicio del curso **se informará al alumnado de los procedimientos** de evaluación, los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo. Esta información debe darse en formato papel (en este caso, los alumnos deben firmarla) o en formato digital dentro del aula moodle.

La evaluación **respetará el carácter práctico de la formación**, así como las necesidades de adaptación metodológica y de recursos de las personas con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo, garantizando la accesibilidad de la evaluación.

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

- **Instrumentos de evaluación.**

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**.

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.

- **Seguimiento del proceso de evaluación.**

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

- **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.**

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

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.

La pérdida del derecho a la evaluación continua, así como sus consecuencias, **deberá notificarse al alumnado afectado en el momento en el que se produzca la pérdida del derecho**, a través de medios que garanticen su constancia utilizando para ello el modelo establecido en el **Anexo I** de la orden de evaluación. Dicha notificación deberá efectuarse por el profesorado que ejerza la tutoría, con el visto bueno de la persona titular de la dirección del centro. En caso del alumnado menor de edad, la notificación se realizará a sus representantes legales.

- **Las decisiones de evaluación final** se adoptarán de manera colegiada en función del grado de adquisición de las competencias correspondientes al ciclo formativo.

3.3. 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.**

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 qué hacer en este caso. Si se decide que vuelva al centro formativo el alumnado tendrá que asistir a clase hasta final de curso 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 las pruebas objetivas que figuren en cada programación, realizando convocatoria con suficiente antelación. 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.**

3.4. 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 la rúbrica de valoración según se indica 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 GENERALES

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

3.5. FIN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Al término del proceso de enseñanza aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos y proyecto en que esté matriculado. La calificación 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.

Para establecer dicha calificación final los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y su relación con las competencias profesionales y para la empleabilidad de cada módulo, siempre asegurando la adquisición de dichas competencias.

La superación de cualquier oferta formativa de Grado D o E requerirá la evaluación positiva en todos los módulos y el proyecto intermodular que lo compone.

El equipo docente actuará de manera colegiada en la adopción de las decisiones de obtención del certificado o título, teniendo siempre en cuenta, como referente para la toma de decisiones respecto de la superación de la oferta, la globalidad de las competencias asociadas a la oferta formativa.

De haberse superado únicamente los resultados de aprendizaje impartidos en el centro docente, la calificación «Pendiente de formación en empresa» irá acompañada de la calificación numérica correspondiente.

Promoción del alumnado

El alumnado que supere todos los módulos del primer curso promocionará a segundo curso.

En caso de no superar todos los módulos, el alumnado no promocionará y deberá cursar nuevamente aquellos módulos no superados. Para estos alumnos se procederá del siguiente modo:

- Si la carga horaria de los módulos no superados es superior al 50 por ciento de las horas totales del primer curso, el alumnado deberá repetir sólo los módulos no superados y no podrá matricularse de ningún módulo de segundo curso.
- Si la carga horaria de los módulos no superados de primer curso es igual o inferior al 50 por ciento de las horas totales, el alumnado podrá optar por repetir sólo los módulos no superados, o matricularse de estos y ampliar matrícula a módulos de segundo curso siempre que la carga horaria de todos los módulos y proyecto intermodular que vaya a

cursar no sea superior a 1.150 horas lectivas y el horario lectivo de dichos módulos sea compatible, permitiendo la asistencia y evaluación continua en todos ellos.

Informe de evaluación individualizado.

En caso de que el alumnado se traslade a otro centro docente sin haber concluido la oferta formativa, el centro docente de origen emitirá un informe de evaluación individualizado, según el modelo que figura en el Anexo XVIII de la *Orden de 18 de septiembre de 2025* que recogerá aquella información que resulte necesaria para la continuidad del proceso de aprendizaje del alumnado.

Este informe será elaborado por la persona que ejerza la tutoría del alumnado a partir de los datos facilitados por el profesorado que imparta los módulos de la oferta formativa

3.6. 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.**

4. METODOLOGÍA

Según 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 procurará poner en práctica **metodologías activas e integradoras de competencias** enfocando el proceso de enseñanza de modo que el alumno/a sea capaz de aprender por sí mismo. Se fomentará el **uso de las TIC** como medio de actualización constante de conocimientos. Se hará asimismo uso de metodologías **inclusivas** que atiendan a la diversidad (Visual Thinking, Aprendizaje entre iguales, Aprendizaje servicio, Tutorización entre iguales), y de las **pautas del Diseño Universal de Aprendizaje (DUA)**.

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

- La naturaleza de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación trabajados.
- Las características del grupo y de cada uno de los alumnos, atendiendo a la diversidad.
- Los recursos humanos y materiales disponibles.
- El tiempo asignado y la fase del proceso de enseñanza-aprendizaje.

5. FFEOE

Con carácter general, en régimen ordinario, las ofertas de formación profesional de grado D incorporarán una fase de formación en empresa u organismo equiparado en cada uno de los cursos del ciclo formativo.

Aspectos generales de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.

- Todos los módulos del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales, así como aquellos asociados a habilidades y capacidades transversales, orientación laboral y emprendimiento, podrán incluirse en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- Queda excluido de la fase de formación en empresa el proyecto de los ciclos formativos de grado D.
- En ningún caso podrán desarrollarse en la empresa más del 65 por ciento de las horas de duración total de un módulo profesional.
- Para la organización de las ofertas formativas los centros docentes deberán elaborar dos planes de formación: un plan de formación inicial y un plan de formación individual.

1. Plan de formación inicial.

Los centros docentes deberán cumplimentar, en el Sistema de Información Séneca y antes del inicio del período de admisión del curso siguiente, al menos un plan de formación inicial correspondiente a cada una de las ofertas formativas que tengan autorizadas.

Cada plan de formación inicial incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- a) Régimen, general o intensivo, de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- b) Distribución temporal de la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, con indicación aproximada de las horas y los períodos de formación que se prevén realizar en el centro docente y en la empresa.
- c) Resultados de aprendizaje, concretados en criterios de evaluación de cada módulo, que se podrán desarrollar en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- d) Criterios objetivos, establecidos por el centro docente en colaboración con la empresa u organismo equiparado, de asignación del alumnado en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.

1.1. Régimen

La fase de formación en empresa u organismo equiparado para el Ciclo de Cocina y Gastronomía y el ciclo de Servicios en Restauración se realizará en **régimen general**.

La fase de formación en empresa u organismo equiparado en régimen general posee las siguientes características, tomando como base la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional:

- Duración de entre el 25 y el 35% del total previsto del ciclo formativo.
- Desarrollo en la empresa u organismo equiparado de entre el 10 y el 20% de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales.

1.2. Temporalización.

La distribución temporal de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, en cada ciclo formativo, se realizará según el criterio de cada equipo docente y las características socioeconómicas y productivas del entorno en el que se circunscriba la enseñanza.

Con carácter general, las jornadas formativas se desarrollarán de lunes a viernes, entre las 6:00 y las 22:00 horas, respetando el calendario escolar, salvo en situaciones excepcionales autorizadas.

El horario de la fase de formación en empresa u organismo equiparado se adaptará, en la medida de lo posible, al horario de las empresas u organismos equiparados que participen en dicha fase.

Las jornadas formativas serán, preferentemente, de 6 horas diarias, pudiendo flexibilizarse para adaptarlas a las características del entorno productivo o por otras necesidades relacionadas con el calendario escolar, sin que, en ningún caso, puedan exceder de la jornada establecida por la normativa laboral.

1º CURSOS

RÉGIMEN GENERAL: entre 500-700 horas.

200 horas en 1º curso

2º CURSOS CONTINUACIÓN DEL AÑO ANTERIOR

RÉGIMEN GENERAL: entre 500-700 horas.

- ▶ El curso pasado se realizaron 144 horas de FFEOE.
- ▶ Este curso se completarán un mínimo de 356 horas.
- ▶ Un día a la semana se deberá acudir al centro para la realización del Proyecto Integrado, que es de carácter anual y no dualizable.

FECHAS PREVISTAS:

1º CURSOS				
INICIO	FIN	DÍAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES
8 ABRIL	26-MAYO	5 DÍAS	6 h	200 h

2º CURSO (CONTINUACIÓN AÑO ANTERIOR)				
INICIO	FIN	DÍAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES
19 FEBRERO	28 MAYO	4 DÍAS	7 h	356 h

Posibilidad de cambios. Plan Formativo individual.

Dado que los centros docentes deben ajustar el calendario y el horario final de la fase de formación en empresa u organismo equiparado al calendario laboral de las empresas u organismos equiparados y a las condiciones establecidas en los convenios o acuerdos de colaboración suscritos, **podrá dar lugar a cambios y situaciones excepcionales** que quedarán reflejados en los correspondientes **Planes Formativos Individuales**.

1.3. Situaciones excepcionales.



Se requerirá autorización expresa de la Delegación Territorial competente en materia de educación para realizar la fase de formación en empresa u organismo equiparado cuando concurra alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Se desarrolle en periodos no lectivos (sábados y domingos, otros periodos vacacionales y días festivos contemplados en la normativa vigente).
- b) El horario de formación se desarrolle fuera del intervalo comprendido entre las 6:00 y las 22:00 horas.
- c) Las jornadas de formación superen los cinco días continuados.
- d) El centro de trabajo se encuentre en otra Comunidad Autónoma. Esta excepción no será aplicable en la oferta modular diferenciada ni en estancias formativas sujetas al programa Erasmus+.
- e) Las jornadas formativas contemplen un descanso semanal inferior a dos días.
- f) La fase de formación se realice en un único periodo durante la duración de la oferta formativa en régimen ordinario, por insuficiencia de plazas formativas.
- g) Se desarrolle en instituciones públicas o privadas sin fines de lucro y en centros educativos, cuando las competencias profesionales de la oferta formativa estén en el ámbito en que estos desarrollan su actividad.

La solicitud deberá presentarse con una **antelación mínima de treinta días hábiles**, respecto al inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, a través del Registro Electrónico Único de la Administración de la Junta de Andalucía y utilizando el modelo que figura como Anexo III de la orden que regula la FFEOE.

La solicitud podrá formularse de manera colectiva, siempre que se adjunte la relación nominal del alumnado para el que se solicita la autorización-

Este curso se podrán solicitar situaciones excepcionales para realizar la FFEOE en periodos no lectivos por motivos de organización de calendarios con las empresas colaboradoras.

Asimismo, se podrán solicitar situaciones excepcionales por jornadas formativas con descansos inferiores a dos días en el caso de los 2º cursos, dado que una de las jornadas semanales debe acudir al centro formativo de forma obligatoria.

Todo esto quedará reflejado en los correspondientes Planes Formativos Individuales.

1.4 . Empresas colaboradoras

Empresa
Hola-ola power S.L.
Pasión y Detalle S.L.
Rte. El suizo 2019 S.L.
Bancalejo hostelería
Terraza carmona S.L.
Restaurante Muñoz Caparrós, S.L.
Collado e Hijos S.L.
Restaurante Mondéjar Molina, S.L.
Macenas restauration S.L.
Villa Cadima S.L.
Hotel Reina del Sol Número Uno, S.L.
Marau beach club, S.L.U.
Paradores de Turismo de España SME S,A,

Hotel Valle del Este, S.L.U.
Ternecort S.L.

(La lista de empresas puede aumentar y/o variar según las circunstancias y los acuerdos finalmente establecidos este curso).

1.5. Reparto de RA y CE entre el centro formativo y la empresa u organismo equiparado. Actividades formativas. Horas semanales.

MÓDULOS DUALIZADOS:

1º Cocina: Todos los módulos de primer curso.

2º Cocina: Todos los módulos excepto el módulo de Proyecto Integrado.

RA Y CE EN EMPRESA:

COCINA Y GASTRONOMÍA. PERIODO 25-27

1º DE COCINA Y GASTRONOMÍA

MODULOS DUALIZABLES: 7

HORAS SEMANALES TOTALES EN EMPRESA: 30

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN EMPRESA (TOTAL 30)	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD/ES FORMATIVA/S
IPE I	3	0	R.A.3: Normativa laboral y condiciones del trabajador	a, b, c, d	Conocer la organización del trabajo de la empresa y la normativa laboral de los trabajadores.
DIGITALIZACIÓN	1	0	RA 3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.	a, b, c, d	Conocer el sistema de digitalización de la empresa basado en la nube- pública o privada- para centralizar el inventario y los pedidos.
SOSTENIBILIDAD	1	0	R.A.5:Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente	a,b,c,d	Realizar actividades sostenibles en la formación en la empresa
TÉCNICAS CULINARIAS	9	0	R.A.2:Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a, b, c, d, e, f	Confeccionar y elaborar operaciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
			R.A.5: Realiza acabados y presentaciones	a, b, c, d, e	Realizar acabados y presentaciones valorando su importancia en el

			valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.		resultado final de la elaboración culinaria.
PREELABORACIÓN CONSERVACIÓN ALIMENTOS	8	0	R.A.4. Praelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	b,c,e,f,g,h,i,j	Preelaborar y conservar todo tipo de materias primas en cocina aplicando las técnicas de limpieza, corte y racionado adecuadas así como obtención de piezas con denominación propia.
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2	0	RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a, b, c, d, e, g	Limpiar y desinfectar equipos e instalaciones empleando los productos adecuados y las frecuencias indicadas.
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	6	0	R.A.6.Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	d,e,f,g,h,i, j	Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.
TOTAL MÓDULOS DUALIZADOS EN 1º	TOTAL HORAS SEMANALES EN EMPRESA	TOTAL HORAS SEMANALES EN CENTRO	NÚMERO TOTAL DE RAs 1º CURSO		
7	30	0	8		

2º DE COCINA Y GASTRONOMÍA

MODULOS DUALIZABLES: 6

HORAS SEMANALES EN EMPRESA FEEOE: 28

HORAS SEMANALES EN CENTRO (MODULO PROYECTO INTERMODULAR): 2

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN EMPRESA	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD/ES FORMATIVA/S
INGLÉS	2	0	RA 3: Produce mensajes orales sencillos, claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.	d) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.	Comunicar al requerimiento del cliente platos e ingredientes
PRODUCTOS CULINARIOS	11	0	R.A.3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las	f, g, h, i, k	Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

			distintas alternativas.		
			R.A.4.Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	d, f	Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.
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
OFERTAS GASTRONÓMICAS	3	0	RA2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	a, b, c, d, e, f, g, h	Comprender la organización funcional de la empresa, los departamentos involucrados y los documentos asociados.
ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD II	3	0	RA.2. Estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo	a, b, c, d	Valorar y aplicar las competencias sociales y emocionales necesarias para interactuar con el equipo de trabajo en una cocina o restaurante, como la empatía, la comunicación asertiva y el trabajo en equipo.
MÓDULO OPTATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	3	0	RA3. Elabora productos culinarios internacionales.	a, c, e	Elaborar de manera secuenciada y organizada ofertas gastronómicas.
PROYECTO INTERMODULAR	0	2	NO DUALIZA	NO DUALIZA	NO DUALIZA
TOTAL MÓDULOS DUALIZADOS EN 2º	TOTAL HORAS SEMANALES EN EMPRESA	TOTAL HORAS SEMANALES EN CENTRO	NÚMERO TOTAL DE RAs 2º CURSO		
6	30	0	7		

CONTINUIDAD 2º CURSO DE COCINA. PERIODO 2025-2026

RA DUALIZADOS EN PRIMER CURSO : 5 RA

MODULOS DUALIZABLES EN 2º CURSO: 6 MÓDULOS

HORAS EN EMPRESA: 28 H - HORAS EN CENTRO:2 H

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN EMPRESA	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD/ES FORMATIVA/S
OFERTAS GASTRONÓMICAS	3	0	RA2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	a, b, c, d, e, f, g, h	Comprender la organización funcional de la empresa, los departamentos involucrados y los documentos asociados.
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.
INGLÉS	2	0	RA 3: Produce mensajes orales sencillos, claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.	d)	Comunicar al requerimiento del cliente platos e ingredientes
PRODUCTOS CULINARIOS	11	0	R.A.3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	f, g, h, i, k	Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
			R.A.4.Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	d, f	Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.
ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD II	3	0	RA.2. Estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo.	a, b, c, d	Valorar y aplicar las competencias sociales y emocionales necesarias para interactuar con el equipo de trabajo en una cocina o restaurante, como la empatía, la comunicación asertiva y el trabajo en equipo.
MÓDULO OPTATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	3	0	RA3. Elabora productos culinarios internacionales.	a, c, e	Elaborar de manera secuenciada y organizada ofertas gastronómicas.
PROYECTO INTERMODULAR	0	2	NO DUALIZA	NO DUALIZA	NO DUALIZA
TOTAL MÓDULOS DUALIZADOS EN 2º	TOTAL HORAS SEMANALES EN EMPRESA	TOTAL HORAS SEMANALES EN CENTRO	NÚMERO TOTAL DE RAs 2º CURSO		
6	28	2	7		

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

MÓDULOS DUALIZADOS:

1º Servicios. Curso 25-26: Todos los módulos de primer curso.

2º Servicios. Curso 26-27: Todos los módulos excepto el módulo de Proyecto Integrado.

RA Y CE EN EMPRESA:

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN. PERIODO 25-27

1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

MODULOS DUALIZABLES: 8

HORAS SEMANALES TOTALES EN EMPRESA: 30

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN EMPRESA (TOTAL 30)	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD/ES FORMATIVA/S
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2	0	RA1. Limpia/desinfecta a utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	a, b, c, d, e, g	Limpia y desinfecta equipos e instalaciones empleando los productos adecuados y las frecuencias indicadas.
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN	2	0	RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	d), e), f), g), h)	Informar a clientes y proveedores adecuando las respuestas de manera profesional según proceda.
INGLÉS PROFESIONAL GM	5	0	RA 3: Produce mensajes orales sencillos, claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.	d) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.	Comunicar y comprender los requerimientos a petición del cliente
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA	8	0	RA 3. Prepara equipos, útiles y materiales, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	a), b), c), d), e), f), g)	Preparar equipos, útiles y materiales, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE	8	0	RA 3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus	c,d,e,f, g, h, i, j.	Ejecutar operaciones de apoyo en el servicio de alimentos y bebidas en sala, valorando su influencia en la calidad del servicio ofrecido al cliente.

			implicaciones en la calidad del servicio.		
DIGITALIZACIÓN	1	0	RA 3: Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.	a, b, c, d	Conocer el sistema de digitalización de la empresa basado en la nube- pública o privada- para centralizar el inventario y los pedidos.
SOSTENIBILIDAD	1	0	R.A.5:Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente	a,b,c,d	Realizar actividades sostenibles en la formación en la empresa
IPE I	3	0	R.A.3: Normativa las condiciones trabajador.	a, b, c, d	Conocer la organización del trabajo de la empresa y la normativa laboral de los trabajadores.
TOTAL MÓDULOS DUALIZADOS EN 1º	TOTAL HORAS SEMANALES EN EMPRESA	TOTAL HORAS SEMANALES EN CENTRO	NÚMERO TOTAL DE RAs 1º CURSO		
8	30	0	8		

2º DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

MODULOS DUALIZABLES: 6

HORAS SEMANALES EN EMPRESA FEEOE: 28

HORAS SEMANALES EN CENTRO (MODULO PROYECTO INTERMODULAR): 2

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN EMPRESA	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD/ES FORMATIVA/S
EL VINO Y SU SERVICIO	4	0	RA 5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	d, e, f, g, h, i, j, k.	Realizar el servicio del vino adaptándolo al tipo de plato, al ambiente del establecimiento y a las condiciones físicas del entorno, utilizando los utensilios adecuados, la temperatura correcta y el procedimiento profesional correspondiente.

SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES	10	0	RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	a,b,c,d,e, f, g, h, i, j, k	Realizar el servicio de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas de servicio y protocolo, e identificando sus características y forma de presentación.
SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA	5	0	RA 2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.	c, d, e, f, g.	Servir todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.
OFERTAS GASTRONÓMICAS	3	0	RA2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	a, b, c, d, e, f, g, h	Comprender la organización funcional de la empresa, los departamentos involucrados y los documentos asociados.
ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD II	3	0	RA.2. Estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo.	a, b, c, d	Valorar y aplicar las competencias sociales y emocionales necesarias para interactuar con el equipo de trabajo en una cocina o restaurante, como la empatía, la comunicación asertiva y el trabajo en equipo.
PRODUCCIÓN PARA SERVICIO Y EVENTOS (AN4468)	3	0	RA2. Prepara y presenta platos para eventos de diversa naturaleza, garantizando la satisfacción del cliente y la calidad del servicio.	b,c,d,e	Presentar platos para eventos de diversa naturaleza, garantizando la satisfacción del cliente y la calidad del servicio.
PROYECTO INTERMODULAR	0	2	NO DUALIZA	NO DUALIZA	NO DUALIZA
TOTAL MÓDULOS DUALIZADOS EN 2º	TOTAL HORAS SEMANALES EN EMPRESA	TOTAL HORAS SEMANALES EN CENTRO	NÚMERO TOTAL DE RAs 2º CURSO		
6	28	2	6		

CONTINUIDAD. 2º CURSO DE SERVICIOS. PERIODO 2025-2026

RA DUALIZADOS EN PRIMERO: 6 RA

MÓDULOS DUALIZABLES EN 2º CURSO: 6 MÓDULOS

HORAS EN EMPRESA: 28 H - HORAS EN CENTRO:2 H

MÓDULO	HORAS SEMANALES EN EMPRESA	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD/ES FORMATIVA/S
OFERTAS GASTRONÓMICAS	3	0	RA2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	a, b, c, d, e, f, g, h	Comprender la organización funcional de la empresa, los departamentos involucrados y los documentos asociados.
EL VINO Y SU SERVICIO	4	0	RA 5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	d, e, f, g, h, i, j, k	Realizar el servicio del vino adaptándolo al tipo de plato, al ambiente del establecimiento y a las condiciones físicas del entorno, utilizando los utensilios adecuados, la temperatura correcta y el procedimiento profesional correspondiente.
SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES	10	0	RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	a,b,c,d, e, f, g, h, i, j, k	Realizar el servicio de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas de servicio y protocolo, e identificando sus características y forma de presentación.
SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA	5	0	RA 2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.	c, d, e, f, g.	Servir todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.
ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD II	3	0	RA.2. Estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo.	a, b, c, d	Valorar y aplicar las competencias sociales y emocionales necesarias para interactuar con el equipo de trabajo en una cocina o restaurante, como la empatía, la comunicación asertiva y el trabajo en equipo.
PRODUCCIÓN PARA SERVICIO Y EVENTOS (AN4468)	3	0	RA2. Prepara y presenta platos para eventos de diversa naturaleza, garantizando la satisfacción del cliente y la calidad del servicio.	b,c,d,e	Presentar platos para eventos de diversa naturaleza, garantizando la satisfacción del cliente y la calidad del servicio.
PROYECTO INTERMODULAR	0	2	NO DUALIZA	NO DUALIZA	NO DUALIZA

TOTAL MÓDULOS DUALIZADOS EN 2º	TOTAL HORAS SEMANALES EN EMPRESA	TOTAL HORAS SEMANALES EN CENTRO	NÚMERO TOTAL DE RAs 2º CURSO
6	28	2	6

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASUMIDOS POR EL CENTRO EDUCATIVO.

El resto de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no dualizados -que completan el currículo del Ciclo Formativo- serán asumidos por el centro educativo **según lo dispuesto en las programaciones didácticas** de los correspondientes módulos profesionales.

5.2. Requisitos para el periodo de formación en empresa u organismo equiparado.

Como condición general, para incorporarse a la fase de formación en empresa u organismo equiparado, el alumnado deberá contar con las condiciones de seguridad y funcionalidad necesarias para ocupar un puesto formativo, garantizando así su participación efectiva y autónoma en la formación práctica.

Requisitos específicos:

El inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado requerirá:

- Tener cumplidos los dieciséis años, de acuerdo con el artículo 158 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
- Haber superado los resultados de aprendizaje en materia de prevención de riesgos laborales correspondientes a los módulos del primer curso que participen en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, así como los correspondientes al módulo de Itinerario para la Empleabilidad I, independientemente de si este último se dualiza o no.
- Otros requisitos determinados por la empresa u organismo equiparado y recogidos en las normas que le sean de aplicación al sector productivo.

Toda persona en formación que participe en esta fase deberá estar dada de alta en el sistema de la Seguridad Social, de conformidad con la disposición adicional quincuagésima segunda del texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 8/2015, de 30 de octubre, que determina la inclusión en el sistema de Seguridad Social de alumnos que realicen prácticas formativas o prácticas académicas externas incluidas en programas de formación

Todo el alumnado de los ciclos tendrá cumplidos los 16 años en los periodos de la fase de la FFEOE.

Todo el alumnado de 2º curso tiene superados los RA de riesgos laborales. Para el resto del alumnado habrá que esperar al resultado de la 2ª sesión de evaluación, que tendrá lugar antes de su incorporación a las empresas.

5.3. Asignación del alumnado para la formación en empresa u organismo equiparado.

El centro docente, en colaboración con la empresa u organismo equiparado, asignará los puestos formativos en la misma al alumnado que curse el ciclo formativo o curso de especialización. Ambos lo harán **conforme a unos criterios objetivos** -académicos, de madurez, motivación, iniciativa, predisposición al régimen de enseñanza general o intensivo, entre otros- acordes con la actividad de la

empresa. En todo caso, **dichos criterios deberán ser públicos, respetar el principio de no discriminación y ser coherentes con la actividad de la empresa u organismo equiparado.**

Conforme al artículo 155.4 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, corresponde al centro de formación profesional la organización del proceso de selección, en base a los criterios establecidos y públicos.

Los criterios de asignación a empresas contemplarán:

- El rendimiento y la asistencia a las actividades lectivas en el centro de formación profesional
- Las competencias personales de cada persona en formación
- La capacidad para el trabajo en equipo
- La capacidad para toma de decisiones
- La capacidad para la innovación y la creatividad.

La persona responsable de la tutoría del grupo elaborará el listado del alumnado de dicho grupo que participará en la fase de formación para cada curso académico, con indicación de la empresa u organismo equiparado asignada.

5.4. Inclusión y medidas de apoyo.

En el proceso de asignación de empresa se **adoptarán las medidas necesarias para garantizar la participación efectiva del alumnado con discapacidad o con necesidades específicas de apoyo educativo**, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de accesibilidad y diseño universal.

Se proporcionarán los medios personales y materiales necesarios que permitan su participación en condiciones de equidad.

Podrá establecerse la agrupación del alumnado con necesidades similares, siempre que ello no suponga una reducción en la calidad de la atención individualizada ni contravenga el principio de inclusión educativa.

El personal de orientación del centro educativo participará activamente en el diseño, seguimiento y evaluación de las medidas de apoyo, en coordinación con el profesorado tutor dual docente y el resto de profesionales implicados.

Para los ciclos, este curso, no se requieren adaptaciones para el alumnado más allá de la aplicación del diseño universal de aprendizaje y el uso de metodologías activas inclusivas.

5.5. Seguimiento del alumnado durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado

- Será responsabilidad de la persona que ejerza la tutoría dual docente.
- Se garantizará el contacto permanente entre el centro docente y la empresa. Para ello, el profesorado realizará el seguimiento bien de manera **presencial**, bien utilizando los medios **telemáticos** o virtuales.
- El seguimiento se llevará a cabo cada vez que el alumnado complete un periodo aproximado de **entre 60 y 90 horas** de estancia en la empresa.



Para el correcto seguimiento los alumnos completarán diariamente un registro de actividades realizadas que deberá ser firmado por el tutor dual de empresa, por el alumno y por el tutor dual de centro.

A su vez, los tutores duales de centro completarán una hoja de cotejo/observaciones en donde dejarán consignados aspectos observados en las visitas a la empresa.

Los modelos de diario de actividades y de hoja de cotejo de seguimiento se muestran a continuación:

DÍA		ACTIVIDAD DESARROLLADA/PUERTO FORMATIVO	TIEMPO EMPLEADO	OBSERVACIONES
LUNES				
MARTES				
MIÉRCOLES				
JUEVES				
VIERNES				

EL/LA ALUMNO/A	Vº Bº EL/LA PROFESOR/A. RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	Vº Bº EL/LA TUTOR/A DUAL DE EMPRESA
Fdo.: _____	Fdo.: _____	Fdo.: _____

Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional
I.E.S. Rey Alabez

FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

HOJA DE COTEJO (SEGUIMIENTO INDIVIDUALIZADO)

ALUMN __: _____

CURSO: _____ CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA.
 SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO: _____

TUTOR EMPRESA: _____ PROFESOR/A SEGUIMIENTO: _____

VISITA 1. FECHA: __ / __ / 20__				
ASISTENCIA/ PUNTUALIDAD	BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	DESTREZA PROFESIONAL	IMPLICACIÓN EN LAS TAREAS	TRABAJO EN EQUIPO
<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO
SEGUIMIENTO DEL PLAN FORMATIVO POR LA EMPRESA	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	OBSERVACIONES:		

VISITA 2. FECHA: __ / __ / 20__				
ASISTENCIA/ PUNTUALIDAD	BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	DESTREZA PROFESIONAL	IMPLICACIÓN EN LAS TAREAS	TRABAJO EN EQUIPO
<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO
SEGUIMIENTO DEL PLAN FORMATIVO POR LA EMPRESA	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	OBSERVACIONES:		

VISITA 3. FECHA: __ / __ / 20__				
ASISTENCIA/ PUNTUALIDAD	BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	DESTREZA PROFESIONAL	IMPLICACIÓN EN LAS TAREAS	TRABAJO EN EQUIPO
<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO	<input type="checkbox"/> ADECUADO <input type="checkbox"/> NO ADECUADO
SEGUIMIENTO DEL PLAN FORMATIVO POR LA EMPRESA	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	OBSERVACIONES:		

11. Alumnado repetidor

En régimen ordinario, en el caso del alumnado repetidor, **será el equipo docente quien determine en qué curso académico realizará el segundo periodo de la fase de formación en la empresa** u organismo equiparado. Esta decisión se adoptará en función de los módulos matriculados, así como de la disponibilidad de plazas formativas. Todo ello, teniendo en cuenta que, de acuerdo con el artículo 10.9 del Decreto 147/2025, de 17 septiembre, el alumnado podrá realizar la formación en empresa en un **máximo de dos ocasiones** en el marco de un grado D.

Para estos alumnos el equipo docente decidirá en qué curso académico realizarán su segunda fase de FFEOE, la decisión se tomará en función de los módulos matriculados.

12. Interrupción de la actividad formativa durante la fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

La dirección del centro docente, previo acuerdo del equipo docente y a instancias de la empresa u organismo equiparado o de oficio, podrá **interrumpir la fase de formación en empresa** u organismo equiparado de una persona en formación, bien por incumplimiento de los compromisos adquiridos para la realización del periodo de formación en empresa u organismo equiparado contemplados en el artículo 18 de la presente orden, bien por cualquier circunstancia sobrevenida debidamente justificada.

- **En el caso de incumplimiento**, el equipo docente **valorará** si el alumnado:
 - a) Realiza esta fase de formación en otra empresa u organismo equiparado, ya sea en el mismo curso o en un curso posterior, o
 - b) Alcanza en el centro docente los resultados de aprendizaje no desarrollados en la empresa, siempre que se cumplan los requisitos mínimos establecidos para cada régimen en los artículos 6 y 7 de la orden que regula la fase de FFEOE.

- **Por causas de fuerza mayor**, si la persona en formación acumula un número de **faltas superior al 30 por ciento** de la duración de la fase de formación en empresa u organismo equiparado 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:
 - a) Ampliar el periodo de la fase de formación en empresa, en función del grado de consecución de los resultados de aprendizaje que estuvieran previstos para ese periodo en su plan de formación individual.
 - b) Completar su fase de formación en una empresa u organismo equiparado diferente al inicialmente establecido, en el mismo curso o en un curso posterior.
 - c) Adquirir los resultados de aprendizaje previstos en el plan de formación que no se hubieran desarrollado en la empresa, en el centro docente en el que se encuentre matriculado, siempre que se cumplan los requisitos mínimos establecidos para cada régimen en los artículos 6 y 7 de la orden que regula la fase FFEOE.

13. Alumnado que no cumple los requisitos para acceder a la FFEOE

Los alumnos/as que no hayan superado la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y la prevención de riesgos laborales, no realizarán la FFEOE en este curso, en este caso se actuará conforme dicte la normativa.

Se procederá de igual forma con el alumnado que no haya podido darse de alta en la Seguridad Social.

14. Exención de la fase de formación en empresa u organismo equiparado. Convalidaciones de módulos dualizados.

CONSIDERACIONES:

- La duración de la fase de formación en empresa u organismo equiparado **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.
- El módulo de **Proyecto Integrado no puede dualizarse ni puede ser objeto de convalidación.**

EXENCIÓN DE LA FFEOE:

- La exención de la FFEOE podrá ser total o parcial.
- Podrán quedar exentos, total o parcialmente, quienes acrediten una experiencia laboral mínima correspondiente a **un año a tiempo completo o su equivalente**, para los grados D, que se corresponda con la formación cursada.
- A estos efectos, se podrá aportar la **experiencia laboral en los cinco años anteriores.**
- **La justificación de la experiencia laboral se realizará**, mediante la presentación de los siguientes documentos:
 - 1.º **Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social** (...) donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación y
 - 2.º **Contrato de trabajo o certificación de la empresa** donde hayan adquirido la experiencia laboral, **en la que conste específicamente** la duración de los periodos de prestación del contrato, la **actividad desarrollada y el intervalo de tiempo** en el que se ha realizado dicha actividad. En caso de autónomos se presentará la **descripción de la actividad** desarrollada e **intervalo de tiempo** en el que se ha realizado la misma. (Para otras situaciones, consultar la normativa).

CONVALIDACIÓN MÓDULOS POR EXPERIENCIA LABORAL:

La experiencia profesional y la formación no formal no podrán ser aportadas para la convalidación de módulos si no han sido objeto de **reconocimiento a través del procedimiento de acreditación de las competencias profesionales.**

COORDINACIÓN DUAL

La persona que ostenta la dirección del centro designará, al menos, a una persona que ejerza la coordinación dual en cada departamento de familia profesional. Esta persona realizará las siguientes funciones:

- Coordinar al personal que desempeñe funciones de tutoría dual docente dentro del departamento de familia profesional al que pertenezca.
- Realizar labores de búsqueda de empresas u organismos equiparados con el apoyo del personal dinamizador designado para ello, así como gestionar posibles incidencias que puedan afectar al alumnado durante la fase de formación.
- Determinar, junto al personal responsable de la tutoría dual de empresa u organismo equiparado, las plazas formativas ofertadas.
- Coordinar y elaborar el plan de formación inicial de cada ciclo formativo del departamento de familia profesional, en colaboración con el profesorado que ejerza la tutoría dual docente y el resto del equipo docente del grupo, asumiendo la responsabilidad de su validación.
- Supervisar e informar a la dirección del centro docente y al profesorado con funciones de tutoría dual docente sobre el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la inclusión del alumnado en la Seguridad Social durante la fase de formación.
- Formalizar, en colaboración con las personas que ejerzan la tutoría dual docente y de empresa los acuerdos o convenios de colaboración correspondientes a la fase de formación.
- Elaborar un informe de valoración de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- Coordinar al profesorado con funciones de tutoría dual docente del departamento de familia profesional, con el fin de recabar las valoraciones de las personas que ejerzan la tutoría dual de empresa u organismo equiparado sobre el desarrollo de la fase de formación en dicho entorno.
- Tramitar las solicitudes de exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado presentadas por el alumnado.
- Cualesquiera otras establecidas en la normativa vigente o por orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de educación.

El coordinador dual designado es J. Alejandro Campos Hurtado, profesor de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

TUTORES DUALES DOCENTES

Todo el profesorado que imparta módulos vinculados a la fase de formación en empresa u organismo equiparado asumirá las siguientes funciones:

- Diseñarlas actividades formativas
- Colaborar con la persona que ejerza la coordinación dual en la elaboración del plan de formación inicial
- Cumplimentar el plan de formación individual.
- Comprobar documentalmente el cumplimiento de los requisitos exigidos al alumnado para la fase de formación en empresa.
- Realizar el seguimiento del desarrollo de la formación,
- Controlar y registrar en tiempo y forma la asistencia del alumnado durante la fase de formación en empresa.



- Ajustar la evaluación y calificación del módulo que imparte teniendo en cuenta el informe cualitativo, de conformidad con lo establecido en la correspondiente programación didáctica.
- Impartir docencia presencial de su módulo al alumnado que, por causas debidamente justificadas, no pueda asistir a la fase de formación en empresa.

Los criterios para la asignación del alumnado al profesorado con funciones de tutoría dual docente se establecerán en el **proyecto educativo**, respetando que impartan docencia efectiva en el grupo al que esté adscrito el alumnado. Asimismo, la asignación deberá efectuarse de forma **proporcional al número de horas lectivas del módulo profesional dualizado** correspondiente.

CONCRECIÓN DE LA FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO. PLAN DE FORMACIÓN INDIVIDUAL.

El plan de formación individual es un documento basado en el plan de formación inicial que será **elaborado por la persona que ejerza la tutoría dual docente** para el alumnado en cada curso escolar.

Tendrá la consideración de **documento de concreción curricular individual** y requerirá para su elaboración de la coordinación del equipo docente y la colaboración de las personas que ejerzan la tutoría dual de empresa u organismo equiparado.

Incluirá:

Las actividades formativas.

Todas las especificaciones, constituyendo un registro individualizado y detallado del desarrollo de dicha fase. Se detallará entre otros aspectos:

- Relacionará cada actividad formativa con los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje
- Reflejará la asignación horaria en la empresa
- **Mecanismos e instrumentos que se utilizarán para el seguimiento del aprendizaje.**
- Las medidas, apoyos y **adaptaciones** necesarias, en su caso, para personas con discapacidad o necesidades específicas de apoyo.
- Autorización de situación excepcional, si la hubiese.
- Formación específica no vinculada al currículo, en caso de ser requerida por la empresa que tendrá carácter de formación complementaria.
- Convalidaciones o exenciones de la fase de formación en empresa, si las hubiese.

Este plan Tendrá carácter flexible y podrá ser objeto de modificaciones y actualizaciones que resulten necesarias a lo largo del curso escolar.

Se deberá cumplimentar el plan de formación individual a través del Sistema de Información Séneca con carácter previo a la incorporación del alumnado a la empresa u organismo equiparado.

COMPROMISO DEL ALUMNADO

De conformidad con el artículo 153.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, **las personas en formación que desarrollen su actividad en la empresa u organismo equiparado se comprometen a:**

- Cumplir con el calendario y horario formativo establecido en la empresa u organismo equiparado, del que deben haber sido previamente informados.
- Cumplir con las normas establecidas por la empresa u organismo equiparado, especialmente las referidas a la prevención de riesgos laborales.
- Aplicar y cumplir adecuadamente con las tareas formativas que se le encomienden en la empresa u organismo equiparado, de acuerdo con el plan de formación y la programación establecida, respetando el régimen interno de funcionamiento de la misma.
- Respetar y cuidar los medios materiales que se pongan a su disposición.
- Comunicar a la empresa u organismo equiparado, con la antelación que sea posible, cualquier ausencia.
- Respetar la máxima confidencialidad durante su periodo de formación en la empresa u organismo equiparado y a la finalización de la misma. Además, no se le permite la reproducción o almacenamiento de datos de la empresa u organismo equiparado, ni su transmisión, cualquiera que sea el medio utilizado para ello, sin permiso expreso del tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado.
- Otras acordadas con la empresa u organismo equiparado e incorporadas en el convenio de colaboración.

Además, las personas en formación deberán:

- Complimentar de forma adecuada y completa toda la documentación derivada de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- Mantener un rendimiento académico adecuado que refleje el aprovechamiento tanto del periodo de formación en empresa u organismo equiparado como en el centro docente.

En caso de incumplimiento de los compromisos establecidos, el equipo docente, en colaboración con la persona que ejerza la tutoría dual de empresa, **podrá valorar**, previa audiencia al alumnado afectado y mediante decisión colegiada, la procedencia de **interrumpir la fase de formación en empresa** u organismo equiparado.

EVALUACIÓN DE LA FFEOE

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.

El **seguimiento de aquellos resultados de aprendizaje** que se desarrollen tanto en el centro docente como durante la formación en empresa u organismo equiparado será responsabilidad de la persona que ejerza **la tutoría dual docente**. 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.

Las personas que ejerzan la **tutoría dual de empresa realizarán un informe cualitativo**, conforme el Anexo XIV de la Orden, 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. Los tutores o tutoras dual de empresa podrán participar e informar de su valoración en la sesión de evaluación correspondiente según lo establecido en el proyecto educativo del centro.



Cada docente ajustará en su correspondiente módulo la evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe al que se refiere el apartado anterior. La calificación del módulo integrará la valoración del centro y de la empresa conforme a lo recogido en la programación didáctica y será responsabilidad final del equipo docente y del centro.

El refuerzo de los resultados de aprendizaje, si así fuera necesario para alcanzar una evaluación positiva del módulo, se realizará en el centro docente conforme a lo que establezca la programación didáctica correspondiente.

El departamento sugiere para este curso el mismo procedimiento puesto en práctica el curso anterior para realizar la valoración del alumnado en la fase de FFEOE.

- Se dispondrá del **anexo XIV** oficial para la valoración final del tutor dual de empresa para cada RA.
- Se dispondrá de una **hoja de cotejo** para que los tutores duales de centro consignen las observaciones obtenidas en cada una de las visitas.
- Se usará una **rúbrica** de actividades asociadas a los RA y criterios para facilitar la valoración del tutor de empresa y ajustar de forma objetiva las valoraciones con la nota numérica. Esta rúbrica será firmada por el tutor de empresa.

Los documentos a usar serán:

ANEXO XIV DE VALORACIÓN (MODELO OFICIAL):

ANEXO XIV
INFORME DE LA TUTORÍA DUAL DE EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO: CIF / NIF: LOCALIDAD:

DIRECCIÓN: CP: PROVINCIA:

APELLIDOS, NOMBRE DEL/LA ALUMNO/A: CICLO FORMATIVO O CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

CENTRO DOCENTE: CÓDIGO CENTRO DOCENTE:

ACTIVIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	MOTIVO (Solo en caso de no superado)
DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD 1	1. RESULTADO DE APRENDIZAJE ASOCIADO	1.1 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		1.2 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		1.3 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		1.4 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		1.5 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
	2. RESULTADO DE APRENDIZAJE ASOCIADO	2.1 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		2.2 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		2.3 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		2.4 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		2.5 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
	3. RESULTADO DE APRENDIZAJE ASOCIADO	3.1 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	
		3.2 CRITERIO DE EVALUACIÓN	— Superado — No superado	



RÚBRICA VALORACIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS. FASE FFEOE. IES REY ALABEZ

ALUMNO/A:			
EMPRESA:		TUTOR DUAL DE EMPRESA	
GRUPO:	1º COCINA CFGM	CURSO:	24-25

Actividad 1: Realizar acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

- Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para terminar el plato.
- Realiza el emplatado siguiendo las indicaciones y corrige lo que no es correcto.
- Sabe conservar y/o regenerar las materias primas
- Cumple con las normas higiénicas, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividad 1	No sabe hacerlo	Sabe hacerlo con ayuda	Sabe hacerlo de manera autónoma	Sabe hacerlo de manera autónoma y es capaz de enseñar a otros
Marcar con una x según proceda				

Actividad 2: Preparar y utilizar maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

- Conoce la maquinaria y la usa de forma correcta.
- Realiza el mantenimiento y limpieza de la maquinaria, útiles y herramientas.
- Cumple con las normas de higiene, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actividad 2:	No sabe hacerlo	Sabe hacerlo con ayuda	Sabe hacerlo de manera autónoma	Sabe hacerlo de manera autónoma y es capaz de enseñar a otros
Marcar con una x según proceda				

Actividad 3: Preelaborar materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.

- Ejecuta las principales técnicas de limpieza, preparación y preelaboración de hortalizas, carne y pescados.
- Realiza de forma correcta las principales técnicas de cortes y de obtención de piezas cumpliendo con las instrucciones recibidas.
- Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

MODELO DE CORRESPONDENCIA NOTAS NUMÉRICAS-RÚBRICAS TUTORES DUALES EMPRESA.

No sabe hacerlo	Sabe hacerlo con ayuda	Sabe hacerlo de manera autónoma	Sabe hacerlo de manera autónoma y es capaz de enseñar a otros
0-3	4-6	7-8	9-10

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para ajustar la nota de cada RA se tendrán en cuenta:

- La valoración del tutor dual de empresa según modelo oficial XIV conforme a “superado” o “no superado” en relación con los RAs.
- las observaciones obtenidas de las visitas realizadas a las empresas por los tutores duales de seguimiento durante el periodo de la fase FFEOE y consignadas en las hojas de cotejo.
- Las valoraciones de las actividades firmada por el tutor dual de empresa aplicando la correspondiente rúbrica.
- El diario de actividades de los alumnos/as.

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, realizando media con ellos según se detalla en el procedimiento de calificación.

Si un alumno/a tiene un número de faltas injustificadas superior al 30% de las horas de la fase de la FFEOE se darán los RA por no superados al no haber podido llevarse de manera adecuada el proceso de evaluación continua.

- **Alumnos con 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 cada 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.

6. PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS

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.

Los departamentos de los módulos implicados, a través del equipo docente, desarrollarán la contextualización y concreción del currículo mediante la elaboración de las correspondientes **programaciones didácticas** de los módulos. Dicha elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el Proyecto Educativo del Centro, **prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación.**

Las programaciones didácticas se elaborarán conforme al artículo 29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria,

Las programaciones didácticas de las enseñanzas encomendadas a los institutos de educación secundaria incluirán, al menos, los siguientes aspectos:

- Los **objetivos**
- los **contenidos y su distribución temporal** (adaptación de la secuenciación de contenidos a las características del centro y su entorno)
- **Competencias** profesionales, personales y sociales que hayan de adquirirse.
- La forma en que se incorporan los **contenidos de carácter transversal** al currículo
- La **metodología** que se va a aplicar.
- los **criterios de evaluación,**
- **Los procedimientos de evaluación** del alumnado y los **criterios de calificación,** en consonancia con las orientaciones metodológicas establecidas **prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, en lo referente a:**
 - a) Los criterios generales establecidos para la superación de los módulos, **incluyendo los resultados de aprendizaje que se desarrollen en la empresa.**
 - b) La diferente contribución, en su caso, de cada resultado de aprendizaje para alcanzar las competencias profesionales en el marco de la contextualización del currículo al entorno en el que se desarrolle el proceso de enseñanza-aprendizaje y siempre asegurando la adquisición de dichas competencias, **especificando si la superación del módulo o proyecto requiere la superación de la totalidad de los resultados de aprendizaje o solo la de aquellos que se determinen como imprescindibles.**
 - c) Los **procedimientos, técnicas e instrumentos de evaluación comunes** para las enseñanzas de formación profesional.
 - d) **Los procedimientos, técnicas e instrumentos de evaluación que vayan a ser aplicados para valorar los criterios de evaluación** que permitan comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje, así como la adquisición de las competencias de cada título.

e) La **determinación y planificación de las actividades de refuerzo y mejora** de las competencias que permitan al alumnado la mejora de la calificación o la superación de los módulos, o en su caso, ámbitos o proyecto pendientes de evaluación positiva.

f) Los **instrumentos de evaluación destinados al alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua**.

g) La **adecuación de las actividades formativas y de los procedimientos de evaluación** cuando el ciclo formativo o curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado que presente discapacidad o cualquier otra **necesidad específica de apoyo educativo o formativo**, conforme a lo establecido en el artículo 2.10 de esta orden.

h) La incorporación de **ajustes razonables específicos** para el alumnado con discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo en relación con el acceso al currículo.

- Las **medidas de atención a la diversidad**.
- Los **materiales y recursos didácticos** que se vayan a utilizar, incluidos los libros para uso del alumnado.
- Las **actividades complementarias y extraescolares** relacionadas con el currículo que se proponen realizar por los departamentos de coordinación didáctica

En cuanto a la FFFOE deberán constar, al menos los siguientes aspectos:

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. Artículo 29.

a) Identificación de los **resultados de aprendizaje y criterios de evaluación compartidos** entre el centro docente y la empresa u organismo equiparado, así como su contribución al desarrollo de las competencias profesionales, personales y para la empleabilidad.

b) **Descripción de las actividades formativas** que se desarrollarán en la empresa u organismo equiparado, vinculadas a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo, indicando el grado de responsabilidad del alumnado y las condiciones de seguridad y prevención de riesgos laborales que deban observarse.

c) **Criterios, procedimientos, técnicas e instrumentos de evaluación** de los resultados de aprendizaje desarrollados en la empresa u organismo equiparado, incluyendo, en su caso, la ponderación de estos resultados en la calificación final del módulo.

d) **Mecanismos de coordinación entre el profesorado o personas expertas responsables del módulo y la persona que ejerza la tutoría dual de la empresa u organismo equiparado**.

e) **Procedimientos para la recuperación de los resultados de aprendizaje no alcanzados durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado**, en coherencia con lo establecido en la programación general del módulo.

f) **Estrategias de seguimiento y evaluación continua del alumnado en la empresa u organismo equiparado**, incluyendo los **instrumentos de recogida de información y los indicadores de valoración cualitativa** del tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado.

g) **Referencia al plan de formación inicial e individual del alumnado**, en lo relativo a las actividades formativas, calendario y temporalización de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.»

7. MÓDULOS OPTATIVOS

Según se dispone en la **LOE 3/2022 de 31 de marzo** de ordenación e integración de FP y en el **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, el currículo del ciclo formativo debe incorporar una parte de optatividad.

El **Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025** establece que esa parte de optatividad integrada por, al menos, un módulo optativo durante la formación con una duración anual cuyo cómputo horario de currículo será como máximo de 3 horas semanales

Esa parte de optatividad estará integrada por módulos profesionales que doten de mayor flexibilidad a la configuración y capacidad de adaptación de la oferta, para atender la diversidad de la realidad productiva del territorio correspondiente y los intereses y motivaciones personales en la construcción de cada itinerario formativo y profesional, permitiendo la profundización en determinados elementos del ciclo formativo.

las administraciones educativas promoverán la flexibilidad y la especialización de su oferta formativa con el objetivo de **promover la innovación y la empleabilidad**.

El Catálogo Modular Andaluz de Formación Profesional recogerá todos los módulos o agrupaciones de módulos que sean susceptibles de ser ofertados en la modalidad modular. Asimismo, podrán incorporarse a dicho Catálogo aquellos módulos que complementen la oferta formativa con módulos profesionales de carácter optativo u orientados a las especificidades del entorno productivo andaluz. En este sentido, se incluirán tanto los módulos optativos establecidos en el marco de la normativa básica como aquellos módulos profesionales propios de la Comunidad Autónoma de Andalucía diseñados para dar respuesta a necesidades formativas específicas de su tejido social y económico.

Los criterios para determinar la oferta de los módulos optativos para los ciclos formativos en el IES Rey Albez atienden a:

- Las necesidades y demandas de las empresas participantes y del sector productivo en general.
- Las necesidades y motivaciones del alumnado
- La promoción de la innovación y la empleabilidad (tanto en el sector público como privado)
- Las posibilidades organizativas y de recursos

MODULOS DE LA OFERTA DE OPTATIVIDAD DEL REY ALABEZ

NORMATIVA

RESOLUCIÓN de 10 de septiembre de 2025, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se publica la concreción curricular de los módulos optativos autorizados, en el marco del procedimiento establecido para su diseño y autorización en los ciclos formativos de grado medio y superior en los centros docentes de Andalucía para el curso 2025/2026.

En el curso pasado por **resolución de 20 de febrero de 2025** (*) el departamento de hostelería presentó la propuesta de dos módulos optativos para ser autorizados por la Dirección General de Formación profesional y Educación permanente e incorporados a las ofertas de ciclos formativos de grado medio y grado superior de formación profesional a partir del curso escolar 2025/2026. Ambos módulos correspondían con la propuesta de optatividad de los ciclos de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración.

(*) RESOLUCIÓN de 20 de febrero de 2025 por la que se establece el procedimiento para el diseño y autorización de los módulos profesionales optativos de los ciclos formativos de grado medio y superior de formación profesional en centros docentes de Andalucía.

Tras la publicación final de los módulos optativos autorizados -por **Resolución del 10 de septiembre de 2025**- figura como aceptado el módulo Optativo correspondiente al ciclo de cocina y rechazado el correspondiente al ciclo de Servicios.

Tras reunión de departamento se optó por ofertar este curso para el ciclo de Cocina el Módulo de diseño propio autorizado (Cocina y gastronomía internacional), y elegir para el ciclo de Servicio un módulo del catálogo publicado en la Resolución del 10 de septiembre.

Los módulos que se van a ofertar como optatividad en nuestro IES son los que figuran a continuación.

MÓDULO OPTATIVO DE 2º DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Código Módulo Optativo: AN137

Nombre Módulo Optativo: Cocina y gastronomía internacional

Descripción:

Investigación sobre gastronomía y cultura culinaria de los 5 continentes y aplicación práctica.

Contenido Básico:

Geografía gastronómica del mundo

- Continentes, países, capitales.
- Introducción a la historia gastronómica internacional.
- Dieta mediterránea, patrimonio de la Humanidad.
- Cultura gastronómica y culinaria de Europa.
- Cultura gastronómica y culinaria de América.
- Cultura gastronómica y culinaria de Asia-África-Pacífico.

Aplicaciones digitales para el desarrollo teórico de la cultura culinaria internacional

Ingredientes y técnicas culinarias

- Ingredientes y técnicas culinarias europeas: Francia.
- Ingredientes y técnicas culinarias europeas: Italia.
- Ingredientes y técnicas culinarias de otros países europeos.
- Ingredientes y técnicas culinarias americanas.
- Ingredientes y técnicas culinarias asiáticas.
- Ingredientes y técnicas culinarias africanas y del Pacífico.

Materias primas en el ámbito internacional

- Recepción, almacenaje y conservación de alimentos.
- Preelaboraciones básicas.
- Control de la trazabilidad para el mantenimiento de la seguridad alimentaria.
- Registro de documentación asociada a la elaboración de recetas internacionales.

- Ejecución práctica de recetas internacionales atendiendo al emplatado y presentación tradicional y/o fusión.

Principios y postulados generales de la cocina fusión

- Concepto de cocina fusión.
- Ejemplos de cocina fusión.
- Aplicación práctica de la fusión gastronómica.

Resultados de Aprendizaje

RA1. Reconoce tradiciones, costumbres y prácticas culinarias relacionadas con la gastronomía internacional.

RA2. Identifica ingredientes y técnicas culinarias del mundo.

RA3. Elabora productos culinarios internacionales.

RA4. Ejecuta elaboraciones culinarias atendiendo a los principios de la cocina fusión.

2º DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Código del módulo optativo: AN4468

Nombre del módulo optativo: Producción para Servicios y Eventos

Descripción

Este módulo tiene como objetivo desarrollar habilidades en la producción culinaria para servicios y eventos, enfocándose en la organización eficiente, la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Se busca que el alumnado adquiera competencias prácticas para gestionar eventos gastronómicos con profesionalidad.

Contenido Básico

Planificación y Organización de Eventos

- Tipos de eventos gastronómicos: bodas, congresos, banquetes, etc.
- Planificación de menús y producción para eventos.
- Gestión de recursos humanos y materiales.

Preparación y Presentación de Platos para Eventos

- Diseño de menús adaptados a diferentes eventos.
- Técnicas de presentación y decoración de platos.
- Control de calidad en la preparación y servicio.

Coordinación y Supervisión del Trabajo en Equipo

- Liderazgo y comunicación efectiva en el equipo.
- Asignación de tareas y responsabilidades.
- Resolución de conflictos y problemas durante el servicio.

Resultados de Aprendizaje

RA1. Organiza y planifica la producción culinaria para eventos y servicios especiales, asegurando la calidad y el cumplimiento de los plazos establecidos.

RA2. Prepara y presenta platos para eventos de diversa naturaleza, garantizando la satisfacción del cliente y la calidad del servicio.

RA3. Coordina y supervisa el trabajo en equipo durante la producción y servicio de eventos gastronómicos, promoviendo la comunicación efectiva y el trabajo colaborativo.

8. PROYECTO INTERMODULAR

De conformidad con el artículo 96 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, los ciclos formativos de grado medio y superior deberán desarrollar un **Proyecto intermodular dentro de parte troncal obligatoria del currículo**.

El proyecto intermodular tendrá **carácter integrador de las competencias** adquiridas, y será uno durante el ciclo formativo.

Existirá un **seguimiento y tutorización individual y colectiva** del proyecto, que se desarrollará de forma simultánea al resto de los módulos profesionales a lo largo de la duración del ciclo formativo.

Los centros determinarán el momento en el que debe iniciarse el proyecto, en función de las características del ciclo formativo, prestando especial atención a los elementos de búsqueda de información, innovación, investigación aplicada y emprendimiento.

El proyecto intermodular **deberá defenderse ante una representación del equipo docente en la forma en la que disponga el proyecto educativo de cada centro**. La valoración de esta presentación se integrará en la calificación final del proyecto, según se determine en la programación didáctica.

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

La superación de cualquier oferta formativa de Grado D o E requerirá la evaluación positiva en todos los módulos y el proyecto intermodular que lo compone.

El Proyecto integrado no es susceptible de convalidación ni puede ser incluido en la fase de FFEOE.

9. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Actividades interdepartamentales

El departamento de Hostelería y Turismo colaborará y promoverá el desarrollo de actividades interdepartamentales con el resto del profesorado del IES Rey Alabez. Estas actividades se realizarán dentro del horario escolar.

Actividad de apertura de la cantina

Esta actividad se considera departamental y engloba resultados de aprendizaje de módulos asociados a la competencia tanto del CFGM de Cocina como del CFGM de Servicios. Tendrá lugar todos los días de 10:15 a 10:35 en el calendario previsto por el departamento. La actividad de apertura de cantina se desarrolla dentro de las metodologías de aprendizaje cooperativo y colaborativo.

Actividad de apertura del comedor didáctico

Esta actividad se considera de carácter departamental y engloba -en mayor o menor medida- Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación de todos los módulos asociados a la competencias de los CFGM de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración. No sólo se trata de un servicio de comedor con clientes reales sino que es un proceso que integra aspectos relacionados con la adquisición de las competencias y objetivos generales de los títulos como son: planificación de menús (incluidas personas alérgicas), planificación del servicio de sala, cálculo de necesidades, organización de compras y recepción, control de calidad, aplicación de los planes de autocontrol, diseño de procesos de trabajo, ejecución de técnicas, contacto con el cliente, trabajo en equipo, resolución de problemas, y aplicación de las normas de seguridad laboral entre otras. Esta actividad comienza a desarrollarse la semana previa a cada servicio y es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo, así como para la evaluación de los Resultados de Aprendizaje implicados. Se llevará a cabo a lo largo del curso en los días planificados por el conjunto del equipo educativo.

Otras actividades:

- ▶ Visita al Parador de Mojácar
- ▶ Visitas a empresas y/u organizaciones del entorno próximo.
- ▶ Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- ▶ Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- ▶ Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas
- ▶ Colaboración con el ayuntamiento de Mojácar y asociaciones locales para la realización de un dossier de cocina almeriense tradicional.
- ▶ Día de Andalucía: desarrollar un desayuno mediterráneo saludable.
- ▶ Asistencia a conferencias y charlas de profesionales del sector.
- ▶ Taller de primeros auxilios para el alumnado.
- ▶ Organización de un taller de repostería para la Residencia de mayores de Mojácar.
- ▶ Participación y colaboración en actividades organizadas por el IES Rey Alabez
- ▶ Viaje a una capital europea en el marco del módulo de Cocina y Gastronomía internacional (para 2º curso)

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.
--	---

10.1. PAUTAS DUA DE APLICACIÓN POR EL DEPARTAMENTO.

El artículo 2 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional define el **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)**, como un modelo de enseñanza para la educación inclusiva que reconoce la singularidad del aprendizaje de cada alumno y que promueve la accesibilidad de los procesos y entornos de enseñanza y aprendizaje, mediante un currículo flexible, ajustado a las necesidades y ritmos de aprendizaje de la diversidad del alumnado.

TIPO DE ALUMNADO	PAUTA DUA	PROPUESTAS / APLICACIÓN
<p>ALUMNOS/AS CON PROBLEMAS DE IDIOMA</p>	<p>Proporcionar múltiples formas de representación para la información</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definir el vocabulario. • Clarificar la sintaxis y la estructura. • Ilustrar las ideas principales a través de múltiples medios. • Proporcionar opciones para la comprensión maximizando la transferencia de información.
	<p>Proporcionar múltiples formas de expresión</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar varios métodos de respuesta. • Integrar el acceso a tecnologías de asistencia.
<p>ALUMNADO CON BAJO NIVEL EDUCATIVO DE PARTIDA</p>	<p>Proporcionar múltiples formas de representación para la información</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ilustrar las ideas principales a través de múltiples medios. • Proporcionar opciones para la comprensión maximizando la transferencia de información.
	<p>Proporcionar opciones para la comprensión</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Activar los conocimientos previos. • Destacar características fundamentales, ideas principales y relaciones entre ellos.
	<p>Proporcionar múltiples formas de acción y expresión</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar la gestión de información y de recursos.
<p>ALUMNADO DESMOTIVADO O CON POCA IMPLICACIÓN EN SU PROCESO DE APRENDIZAJE</p>	<p>Proporcionar múltiples formas de implicación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Optimizar la autonomía. • Minimizar la sensación de inseguridad y las distracciones. • Proporcionar una retroalimentación orientada. • Relacionar los contenidos con intereses

		<p>personales o vocacionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plantear retos alcanzables y progresivos.
ALUMNADO CON TRASTORNO DEL ESPECTRO AUTISTA (TEA)	Proporcionar múltiples formas de representación	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar la información mediante apoyos visuales, pictogramas o esquemas. • Usar lenguaje claro, literal y predecible evitando ambigüedades. • Anticipar rutinas, actividades y cambios con apoyos visuales o agendas. • Emplear ejemplos concretos y demostraciones prácticas.
	Proporcionar múltiples formas de acción y expresión	<ul style="list-style-type: none"> • Permitir diferentes modos de respuesta (oral, escrita, visual o manipulativa). • Estructurar tiempos y tareas con temporizadores o secuencias visuales. • Usar agendas o listas de control para la planificación. • Facilitar la comunicación alternativa o aumentativa (SAAC, pictogramas, apoyos digitales).
	Proporcionar múltiples formas de implicación	<ul style="list-style-type: none"> • Crear entornos predecibles y estructurados que reduzcan la ansiedad. • Fomentar la participación en actividades sociales con apoyos guiados. • Utilizar intereses personales para conectar con el contenido formativo. • Reforzar positivamente la autonomía y la autorregulación emocional.
ALUMNADO CON TRASTORNO POR DÉFICIT DE ATENCIÓN (TDA) Y TRASTORNO POR DÉFICIT DE ATENCIÓN E HIPERACTIVIDAD (TDAH)	Proporcionar múltiples formas de implicación	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer rutinas claras y predecibles. • Dividir las tareas en pasos pequeños y concretos. • Usar refuerzos positivos inmediatos y específicos. • Alternar actividades que requieran concentración con otras más dinámicas. • Ofrecer tiempos de descanso breves y planificados.
	Proporcionar múltiples formas de representación	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar instrucciones breves, claras y apoyadas visualmente. • Repetir las consignas de manera calmada y constante. • Evitar sobrecarga visual o auditiva en el entorno. • Destacar los elementos clave de la información con color o formato.
	Proporcionar múltiples formas de acción y expresión	<ul style="list-style-type: none"> • Permitir pausas motoras y movimientos regulados durante las actividades. • Facilitar el uso de herramientas digitales que ayuden a la organización (agendas electrónicas, temporizadores). • Favorecer la autoevaluación con listas de control. • Ofrecer diferentes modos de mostrar el aprendizaje (oral, visual, manipulativo).

11. COMPETENCIA DIGITAL

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, en su artículo 5, señala como uno de sus objetivos, en el apartado g) «*Incorporar las nuevas competencias y saberes necesarios para desenvolverse en la sociedad, con especial atención a la comunicación lingüística y al uso de las tecnologías de la información y la comunicación*». Y en este sentido, la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía ha venido estableciendo en los últimos años diferentes iniciativas para la integración de las tecnologías de la información y la comunicación en los centros educativos y en los sectores que los integran.

Entre ellas destaca la **Orden de 29 de marzo de 2021, por la que se establecen los marcos de la Competencia Digital en el sistema educativo no universitario de la Comunidad Autónoma de Andalucía**, que es la concreción al contexto andaluz de los marcos de competencia digital.

Teniendo esto presente, se fomentará el desarrollo de la competencia digital tanto del profesorado como del alumnado

1. Por una parte, **como objeto mismo**, en la medida en la que forman parte de la alfabetización básica de toda la ciudadanía y constituyen un elemento esencial de la capacitación académica y profesional.
2. Por otra parte, **como medio o herramienta**, tanto para el profesorado como para el alumnado, para el desarrollo de su propio aprendizaje.

12. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Tomando como base la necesidad de trabajar las competencias personales y sociales y garantizar una formación integral (como estipula nuestro Sistema Educativo), se hace necesario incluir una serie de contenidos con los que enriquecer los procesos de enseñanza aprendizaje.

Los Temas Transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en el PEC. Estos se trabajarán de forma paralela y complementaria a los contenidos del currículo.

Algunos de estos Temas Transversales son:

- Primeros Auxilios y actuación ante emergencias.
- Educación para la Salud física y mental
- Consumo responsable
- Igualdad y coeducación.
- Uso de las TIC e IAs de manera eficiente y crítica.

Alguno de estos temas se planificará junto a las Actividades de Centro extraordinarias o extraescolares (ejemplo: conferencias, charlas...)

Para ello se planificará y se traerá material didáctico a propuesta del departamento.

13. PLANES Y PROGRAMAS

En el presente curso, el departamento colaborará con los siguientes planes y programas del IES Rey Alabez.

- Programa de Bienestar Emocional en el ámbito educativo.
- Plan de igualdad y coeducación
- Plan de Transformación Digital Educativa(plan de actuación digital – código escuela 4.0). Steam 4.
- Plan de salud laboral y P.R.L.
- AULA ATECA

AULA ATECA



Por resolución del 24 de marzo de 2025 de la dirección general de formación profesional y educación permanente, el Departamento de Hostelería, junto con la Dirección del IES, presentó un proyecto destinado a la conversión de aulas en espacios de tecnología aplicada (ATECA)

El proyecto fue aprobado de forma definitiva por resolución de 3 de junio de 2025. Este proyecto cuenta con financiación de La Junta de Andalucía a través de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional, el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deporte y los Fondos de la Unión Europea – Next Generation EU, dentro del Mecanismo de Recuperación y Resiliencia (MRR).

El aula seleccionada en nuestro IES para su conversión en espacio de tecnología aplicada (ATECA) fue el aula de tecnología, situada en el pasillo derecho de la primera planta del edificio principal del IES Rey Alabez. Dicha aula fue elegida por reunir las dimensiones y la localización más adecuadas para dicho fin.

Las obras de remodelación del aula, las instalaciones eléctricas y de climatización, así como la dotación de mobiliario y de equipos informáticos, digitales y técnicos, están programadas para finalizar antes de la terminación del primer trimestre del presente curso.

Este aula no debe entenderse como un espacio tradicional para la impartición de contenidos. La finalidad última es la creación de espacios que permitan **simular entornos laborales** mediante recursos tecnológicos, poniendo en marcha mecanismos de digitalización aplicada de tal forma que se incluya en los módulos como un elemento transversal de todos ellos. A tal efecto, **se incluirán actividades vinculadas a la innovación, la investigación aplicada y el emprendimiento activo.**

En ella se pondrán en práctica las acciones encaminadas al desarrollo de las redes aulas, desarrollo del aprendizaje activo y colaborativo, desarrollo del aprendizaje entre equipos intercentro, desarrollo de retos compartidos, desarrollo de los repositorios de información, desarrollo de la sostenibilidad del aula,

retos, desarrollo de los sistemas de reunión con la MR (realidad mixta) o VR (realidad virtual), y el desarrollo de la conectividad entre equipos.

Los **objetivos que se persiguen** son los siguientes:

1. Mejorar competencias profesionales, personales y sociales que se recojan en el currículo que regula los diferentes ciclos formativos.
2. Impulsar proyectos que resuelvan un problema o mejoren una situación educativa y simular entornos laborales reales como práctica de aprendizaje significativo.
3. Promover metodologías de aprendizaje digital.
4. Fomentar la autonomía del alumnado.
5. Mejorar la inclusión y la autoestima del alumnado.
6. Fomentar los principios rectores de coeducación, innovación, equidad y sostenibilidad.
7. Potenciar la competencia digital del alumnado.
8. Fomentar la colaboración con el sector-productivo, principalmente con pymes y micropymes del sector.
9. Fomentar la transferencia de conocimientos y el acceso a equipamiento específico y actual de cada sector productivo.
10. Potenciar la participación de todo el alumnado de Formación Profesional del centro docente y con otros centros de la Comunidad Autónoma andaluza y fuera de ella. Asimismo, se fomentará el uso compartido, colaborativo y remoto entre diferentes aulas ATECA.

Con estas premisas se hace necesario priorizar el uso del aula ATECA para proyectos que planteen **actividades intermodulares e integradoras de competencias** que reúnan los requisitos anteriormente vistos.

Para este **curso 2025-26 tiene preferencia de uso el Proyecto Intermodular de 2º curso** por su carácter integrador de las enseñanzas del ciclo y por su sistema de trabajo enfocado al aprendizaje a través de un espacio colectivo de generación de conocimiento; asimismo también tendrá preferencia el **módulo optativo de Cocina y Gastronomía Internacional** por haber sido diseñado por el Departamento para trabajar mediante proyectos con el uso de las tecnologías aplicadas dentro del espacio ATECA. Ambos módulos tendrán un producto final evaluable que será el reflejo de las actividades desarrolladas en el espacio ATECA durante el curso.

Los **responsables del desarrollo del aula ATECA**, designada por la persona titular de la dirección del centro docente, son:

- Daniel Sánchez Gormedino, profesor de la familia profesional Hostelería y Turismo.
- María Dolores Trigo Fernández, profesora de la familia profesional Hostelería Turismo y jefa del Departamento de Hostelería y Turismo.

Estos responsables realizarán las siguientes funciones:

- a) Dinamizar e impulsar la implantación y puesta en marcha la conversión en aula ATECA en su centro docente.
- b) Asistir a cuantas sesiones formativas e informativas desarrolle la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente.
- c) Colaborar con el equipo directivo en la justificación técnica y económica de las acciones vinculadas a las aulas ATECA.
- d) Colaborar con el equipo directivo en la recogida de datos e indicadores necesarios para la evaluación del proyecto.
- e) Apoyar y colaborar con el equipo directivo en la realización del proyecto, respetando las condiciones, plazos establecidos y cuantía en su aprobación, así como la elaboración y presentación

de las memorias e informes preceptivos establecidos en las Instrucciones relativas a la justificación económica y técnica del Plan estratégico de impulso de la Formación Profesional, Mecanismo de Recuperación y Resiliencia o aquellos otros que por parte de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente se pudieran requerir.

La implantación del aula de tecnología aplicada se recoge en el Plan de Centro.

Resumen Plan de Actuación Aula ATECA

En las programaciones de los diferentes módulos se incluye el uso del espacio ATECA para complementar el desarrollo del **PROYECTO INTERMODULAR** que trabaja de forma integrada todas las competencias y enseñanzas del ciclo.

Este Proyecto Intermodular se desarrolla en 2º curso con un sistema de trabajo enfocado al aprendizaje a través de un espacio colectivo de generación de conocimiento. Los diferentes espacios del **aula ATECA** (comparte, investigación, diseño, fabricación) servirán para la consecución de los objetivos y, además permitirán fortalecer la conexión entre el entorno educativo y el mundo profesional. Estos espacios se usarán también para promover cambios metodológicos innovadores mediante actividades que fomenten la búsqueda, selección y elaboración de información y productos finales a través de soluciones tecnológicas.

Como parte significativa de la metodología a seguir en este Proyecto Intermodular, el aula ATECA va a permitir durante el desarrollo del módulo:

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

Dentro del Plan de actuación del Aula ATECA también se incluye el desarrollo del módulo optativo de COCINA Y GASTRONOMÍA INTERNACIONAL por haber sido diseñado por el Departamento para trabajar mediante proyectos con el uso de las tecnologías aplicadas dentro del espacio ATECA. A lo largo de este módulo se promoverán actividades en el aula ATECA para el fomento de la innovación y desarrollar competencias técnicas, creativas y digitales mediante la creación de contenidos visuales de elaboraciones gastronómicas internacionales y de cocina fusión, diseñando, prototipando y fabricando vajillas personalizadas en impresora 3D, y promoviendo los resultados a través de redes sociales (Instagram y YouTube preferentemente). Estas actividades en el aula ATECA persiguen, por un lado, explorar las posibilidades de la tecnología en el sector y, por otro, inspirar al alumnado sobre los nuevos perfiles profesionales y las posibilidades de difusión de vídeos profesionales compartidos de contenido culinario y gastronómico.

Ambos módulos tendrán un producto final evaluable que será el reflejo de las actividades desarrolladas en el espacio ATECA durante el curso.

14. FORMACIÓN DEL PROFESORADO

Las peticiones de formación del departamento de Hostelería realizadas en junio del 2024 para el presente curso son las siguientes:

DEMANDAS FORMATIVAS PARA EL CURSO 2024/25. FORMACIÓN PROFESIONAL
TEMÁTICAS ESPECÍFICAS
<ul style="list-style-type: none"> • FORMACIÓN EN NUEVA NORMATIVA FP: LEGISLACIÓN, ESTÁNDARES DE COMPETENCIA, CATÁLOGO MODULAR, FFEOE Y EVALUACIÓN. Justificación: Puesta al día de la normativa y pautas para su implementación en los ciclos.
<ul style="list-style-type: none"> • DISEÑO UNIVERSAL PARA EL APRENDIZAJE (DUA). Justificación: Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
<ul style="list-style-type: none"> • USO DE SOFTWARE PARA GESTIÓN DE RESTAURANTES Y ECONOMATOS). Justificación: Puesta al día en el uso de nuevas tecnologías en el sector de Hostelería y Turismo. Cumplimiento con la nueva normativa que incluye la formación en digitalización del alumnado
MODALIDADES DE FORMACIÓN
TELEFORMACIÓN

El profesorado del departamento realizará los cursos que organice el CEP sobre estas temáticas y cualquier otro curso que sea de interés para la mejora de la competencia digital y/o docente.