



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

IES" LEOPOLDO ALAS CLARÍN" DE OVIEDO

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO OFERTAS
GASTRONÓMICAS COD.0045**

Curso 2024-2025

Profesora: ELENA LÓPEZ CONDE

ÍNDICE

1. RELACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN, CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y LOS NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR.....	2
1.1- CONCRECIÓN CURRICULAR DE LA PROGRAMACIÓN.....	2
2 - COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES, OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS CLAVE.....	3
2.1 - COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	3
2.2 - OBJETIVOS GENERALES.....	4
2.3 - COMPETENCIAS CLAVE.....	4
3 - OBJETIVOS CUANTITATIVOS SOBRE RESULTADOS ACADÉMICOS.....	4
4- TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDACTICAS.....	5
4.1 - CONTENIDOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	5
5. METODOLOGÍA PROPUESTA.....	12
5.1 ORIENTACIONES METODOLÓGICAS.....	12
5.2 METODOLOGÍA DIDÁCTICA.....	13
5.4 ATENCIÓN AL ALUMNADO QUE NO PUEDA ASISTIR A CLASE POR MOTIVOS DE SALUD.....	13
6. RECURSOS DÁCTICOS.....	13
6.1 USO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS.....	14
6.2 ALUMNOS QUE NO DISPONGAN DE ELEMENTOS INFORMÁTICOS O CONEXIÓN A INTERNET.....	14
7. LA EVALUACIÓN.....	15
7.1 PRINCIPIOS GENERALES.....	15
7.2 INSTRUMENTOS DE EVALUCIÓN.....	16
7.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	17
7.4 EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA DEL MÓDULO.....	17
7.5 EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA DEL MÓDULO.....	18
7.6 ACTUACIÓN EN CASO DE UTILIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ILÍCITOS POR PARTE DEL ALUMNADO.....	19
8. CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.....	19
9. PROGRAMA DE RECUPERACIÓN.....	20
10 . EVALUACIÓN DE ALUMNOS QUE DEBIDO AL ELEVADO NÚMERO DE FALTAS DE ASISTENCIA RESULTE IMPOSIBLE APLICAR LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTINUA.....	20
11. PROCEDIMIENTOS SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN.....	21
12. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA	

DOCENTE.....	21
13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	22
14. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	22
15 . EDUCACIÓN EN VALORES (TEMAS TRANSVERSALES).....	23
16.GARANTÍAS PARA LA EVALUACIÓN OBJETIVA.....	24

1. RELACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN, CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y LOS NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR

El gobierno de España y el gobierno del Principado de Asturias han dictado la normativa pertinente para la regulación de la Formación Profesional y los estudios de cocina, en el conjunto del estado y en dicha comunidad. Los textos jurídicos más relevantes son:

- Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Decreto 249/2007, de 26 de septiembre, por el que se regulan los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes no universitarios sostenidos con fondos públicos del Principado de Asturias
- Resolución de 18 de junio de 2009, de la consejería de educación y ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.
- 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
- Decreto 101/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía.
- Real Decreto 1147/2011 de 29 de julio, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo.

1.1.- CONCRECIÓN CURRICULAR DE LA PROGRAMACIÓN

La Programación Docente pertenece al tercer nivel de concreción curricular, lo que significa que por encima de ella existen otros dos niveles a los que debe concretar y con los que debe guardar absoluta coherencia.

Para el primer nivel de concreción curricular;

- 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

•Decreto 101/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía.

Respecto al segundo nivel de concreción curricular, este se concreta en el proyecto curricular de ciclo formativo elaborado por el centro en cuestión, que a su vez, está regulado por la siguiente legislación:

•Real Decreto 1147/2011 de 29 de julio, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo.

•Resolución de 18 de junio de 2009, de la consejería de educación y ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias

Respecto al tercer nivel de concreción curricular, (que viene recogido en esta unidad didáctica), ésta, toma como referencia el proyecto curricular de ciclo formativo, elaborado por el centro, aun así, dicha unidad didáctica, debe respetar las siguientes referencias legislativas;

•Real Decreto 83/1996, de 26 de enero, por el que se aprueba el Reglamento orgánico de los institutos de educación secundaria

•Resolución de 6 de agosto de 2001, de la Consejería de Educación y Cultura por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria del Principado de Asturias

•Resolución de 18 de junio de 2009, de la consejería de educación y ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.

2 - COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES, OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS CLAVE

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), e), f), k) y l) del ciclo formativo y las competencias a), j), k) y l) del título.

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

- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas básicas: Menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

2.1 - COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este módulo son las que se relacionan a continuación:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

2.2 - OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales que se asocian a este módulo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

Asimismo, constituye un objetivo general de este ciclo formativo y por tanto de este módulo conocer el sector de la restauración en Asturias.

2.3 - COMPETENCIAS CLAVE

Las competencias clave de FP a desarrollar son:

1. Comunicación lingüística.
2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.
3. Competencia digital.
4. Aprender a aprender.
5. Competencias sociales y cívicas.
6. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.
7. Conciencia y expresiones culturales.

Todas estas competencias, están presentes en el desarrollo de nuestra programación a lo largo del curso y en todas las unidades didácticas, incidiendo en algunas más que otras, dependiendo de la Unidad didáctica de que se trate.

3 - OBJETIVOS CUANTITATIVOS SOBRE RESULTADOS ACADÉMICOS

Objetivo estable de la educación asturiana que han de servir de obligada referencia para la propia administración educativa y para el trabajo en los centros es entre otros:

Mantener la línea de mejora de la calidad, que se concreta en el incremento de las tasas de promoción y titulación de las diferentes enseñanzas y etapas educativas.

Tomando como referencia dicho objetivo institucional, se propone para el curso escolar 2023-24 entre otros:

Mejorar con medidas concretas las tasas de promoción y titulación en las diferentes enseñanzas impartidas en este centro (tanto obligatorias como post-obligatorias). Dicho objetivo general de centro se concreta en un objetivo específico que es:

Mejorar las tasas de promoción o titulación del pasado curso fijando como referente la expectativa que nos muestran los resultados del curso pasado.

4. TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDADES DIDÁCTICAS			RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
Nº	Denominación	Sesiones	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
U.D.1	Introducción a la gastronomía	6h /1º T	X			
U.D.2	Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración	8h/ 1º T	X			
U.D.3	La organización de las empresas de restauración	8h /1T	X			
U.D.4	Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	12h /1º T		X		
U.D.5	La oferta gastronómica y la prestación del servicio	5h /2º T			X	
U.D.6	El menú	8h /2º T			X	
U.D.7	La carta	7h /2º T			X	
U.D.8	Cálculo de costes y fijación de precios	12h / 2º T				

En esta tabla se presenta la temporalización del módulo:

TRIMESTRE	MESES	SESIONES (APROX.)	SESIONES TRIMESTRE
-----------	-------	-------------------	--------------------

1T	Septiembre	7	36
	Octubre	10	
	Noviembre	12	
	Diciembre	7	
2T	Enero	11	30
	Febrero	9	
	Marzo	10	
TOTAL SESIONES:			66

4.1 - CONTENIDOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

En este apartado se recogen los contenidos a desarrollar a lo largo del curso académico, distribuidos en unidades didácticas que se relacionan con sus correspondientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA		1T	Sesiones:6
<p>1.1. Cocina y gastronomía</p> <p>1.2. Historia de la cocina y de la gastronomía</p> <p>1.3. Los movimientos culinarios</p> <p>1.4. Cocinas territoriales españolas</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
RA1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.		No	
C1. Organización de las empresas en restauración	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	
c) Tendencias actuales en restauración	<p>b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.</p> <p>c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación 	

UNIDAD 2. INTRODUCCIÓN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN		1T	Sesiones: 8
<p>2.1. Los establecimientos de restauración</p> <p>2.2. Las empresas de panadería y pastelería</p> <p>2.3. Empresas elaboradoras y envasadoras de alimentos</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
RA1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.		No	
C1. Organización de las empresas en restauración	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	
a) Clasificación de las empresas de restauración.	a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación 	
b) Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.	b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.		
c) Tendencias actuales en restauración	c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.		
UNIDAD 3. LA ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN		1T	Sesiones: 8
<p>3.1. La organización en un establecimiento de restauración</p> <p>3.2. La distribución de tareas entre departamentos</p> <p>3.3. Organización del personal</p> <p>3.4. La estructura organizativa</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
RA1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.		No	
C1. Organización de las empresas en restauración	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	

<p>- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.</p> <p>- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.</p>	<p>d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación
	<p>e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.</p>	
	<p>f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.</p>	

UNIDAD 4. PROPIEDADES DIETÉTICAS Y NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS.		1T	Sesiones: 12
<p>4.1. Conceptos básicos de nutrición y dietética</p> <p>4.2. La nutrición</p> <p>4.3. La alimentación</p> <p>4.4. La dieta</p> <p>4.5. Dietas alimentarias esenciales</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
<p>RA 2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.</p>		Sí	
<p>C2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.</p>		CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN
<p>a) Composición de los alimentos.</p>		<p>a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación
<p>b) Función y degradación de nutrientes.</p>		<p>b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.</p>	

c) Necesidades nutricionales.	c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
d) Dietas tipo. Dieta mediterránea.	d) Se han descrito las dietas tipo.
	e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
e) Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.	f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

UNIDAD 5. LA OFERTA GASTRONÓMICA Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO		2T	Sesiones: 5
5.1. La oferta gastronómica 5.2. La prestación del servicio			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
RA 3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.		No	
C3. Determinación de ofertas gastronómicas:	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	
a) Descripción, caracterización y clases de ofertas.	a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación 	
	b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.		
b) Elementos y variables de las ofertas.	c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.		

	<p>d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.</p>
--	--

UNIDAD 6. EL MENÚ		2T	Sesiones: 8
<p>6.1. El menú 6.2. Tipos de menús 6.3. Otros tipos de menús 6.4. La confección de menús</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
RA 3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.		Sí	
C3. Determinación de ofertas gastronómicas:	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	
a) Descripción, caracterización y clases de ofertas.	a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación 	
	b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.		
b) Elementos y variables de las ofertas.	c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.		
	d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.		
c) Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.	e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.		
	f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.		
d) Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.	g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.		

	<p>h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.</p>
	<p>i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.</p>

UNIDAD 7. LA CARTA		2T	Sesiones: 7
<p>7. 1.La carta</p> <p>7.2. El contenido de la carta</p> <p>7.3. El diseño formal de la carta</p> <p>7.4. Renovación de la carta: el <i>menú engineering</i></p> <p>7.5.Cartas que complementan la oferta</p> <p>7.6.Carta de otros establecimientos de restauración</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
RA 3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.		No	
C3. Determinación de ofertas gastronómicas:	CRITERIO EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	
<p>c) Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.</p> <p>d) Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.</p>	<p>e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación 	
	<p>f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.</p>		
	<p>g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.</p>		
	<p>h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.</p>		

	i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería	
	reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	

UNIDAD 8. CÁLCULO DE COSTES Y FIJACIÓN DE PRECIOS		2T	Sesiones: 12
<p>8.1. La rentabilidad del negocio</p> <p>8.2. La gestión de los costes</p> <p>8.3. Cálculo del coste de la oferta gastronómica</p> <p>8.4. La gestión de los ingresos o ventas</p> <p>8.5. La cuenta de explotación</p> <p>8.6. Fijación del precio de la oferta gastronómica</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE		COMPLETO	
RA 4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.		Sí	
C4. Cálculo de los costes globales de la oferta.	CRITERIO DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	
a) Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.	a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita • Prueba oral • Cuestionario • Trabajo investigación 	
	b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.		
b) Precio de venta. Componentes.	c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.		
	d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.		

	e) Se ha cumplimentado la documentación específica.	
c) Métodos de fijación del precio de	f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.	
venta.	g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.	
d) Posibilidades de ahorro energético.	h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.	
	i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.	

5. METODOLOGÍA PROPUESTA.

La metodología integrará las decisiones de cómo enseñar, con qué instrumentos, con qué medios para la adquisición de capacidades y competencias, la metodología requiere ser didáctica, que se adapte a las características del alumnado y al ciclo formativo, para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

5.1 ORIENTACIONES METODOLÓGICAS.

La metodología constituye el elemento curricular que concreta y sintetiza el modelo didáctico que se adopta en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Responde a la pregunta “cómo enseñar” y se define como “el conjunto de prescripciones y normas que organizan y regulan de forma global, el proceso de enseñanza-aprendizaje”. (Travé, 2010)

Los contenidos que deben trabajarse parten de las competencias que deberá tener el profesional, razón por la cual, la relación entre la formación y la realidad laboral debe ser muy estrecha. Estos contenidos deben proporcionar al alumnado los conceptos teóricos y procedimentales necesarios y al mismo tiempo fomentar las actitudes asociadas a la cualificación profesional correspondiente.

En cuanto a la concepción pedagógica se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conceptos deben trabajarse para fomentar la elaboración progresiva de los conocimientos por parte de cada alumno/a. Por esta razón es necesario que los contenidos que se tratan se consoliden adecuadamente antes de avanzar en la adquisición de otros nuevos.

Las líneas metodológicas se basarán en cuatro orientaciones básicas para conseguir las líneas de actuación del módulo:

- **Se fomentará el trabajo autónomo del alumnado**, para que sea el protagonista del proceso de enseñanza-aprendizaje y el papel del profesorado se orientará hacia la mediación entre

el conocimiento y las capacidades e intereses de cada estudiante de forma que estos vayan desarrollando las competencias reflejadas en el Título.

- **La metodología aplicada tendrá en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje**, que desarrolle la capacidad de aprender y promueva el trabajo en equipo.
- **La metodología será fundamentalmente activa y participativa**, favoreciendo el trabajo individual y cooperativo del alumnado en el aula. Se trata de favorecer la construcción de aprendizajes y crear un clima de trabajo basado en la tolerancia y el respeto mutuo y fomentar la resolución de conflictos mediante el diálogo.
- **Los contenidos han de trabajarse desde un enfoque práctico**, centrado en la observación de la realidad para que después sean capaces de aplicar estos conocimientos en los talleres de cocina y restauración.

5.2 METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

La metodología seguida para desarrollar las competencias marcadas para este módulo sería:

- **Clases teóricas**, donde con estrategias expositivas se explicará la teoría correspondiente teniendo en cuenta los conocimientos previos del alumnado, pudiendo apoyarse en materiales como esquemas, mapas conceptuales o presentaciones gráficas y donde los alumnos participarán tomando apuntes y contestando a las preguntas del profesor.
- **Clases teórico-prácticas**, donde el alumno debe aplicar los contenidos aprendidos en la teoría bien resolviendo situaciones planteadas a modo teórico-práctico o aplicando lo aprendido cuando estén en el resto de los módulos en las Aulas de Cocina y de Restauración.
- **El debate dirigido** que permite el intercambio de opiniones y el enriquecimiento en conjunto. Se establecerán dinámicas de aula que favorezcan un buen ambiente, de confianza y de motivación, organizando el trabajo de diferentes formas: individual, pequeño grupo y gran grupo.
- **La tormenta de ideas**, donde el alumnado opina sobre un tema o la solución que considera posible a un problema determinado y, tras un proceso de reflexión, se seleccionan de forma consensuada, de entre las aportadas las ideas más idóneas.
- **Uso didáctico de medios de comunicación:** A partir de noticias, reportajes, anuncios en revistas, radio, televisión, internet...es posible conectar el aprendizaje con el entorno del alumno vinculando los conceptos introducidos en el aula con el mundo real a partir de actividades ligadas a la búsqueda de información, análisis, síntesis o, incluso, la creación de contenidos.
- **Aula invertida**, donde el alumnado preparará un contenido concreto para después explicarlo al resto de la clase.
- **Talleres y conferencias**, donde se profundizará en los contenidos ya trabajados y servirá de espacio para la reflexión y aplicación de lo aprendido a situaciones reales.

5.4 ATENCIÓN AL ALUMNADO QUE NO PUEDA ASISTIR A CLASE POR MOTIVOS DE SALUD.

En el caso en que el alumnado por motivos de salud no pueda asistir con carácter presencial al centro, se elaborarán un plan de trabajo individualizado para asegurar la continuidad del proceso educativo. Dicho plan se diseñará dentro de la respuesta coordinada que dé el equipo docente del alumno para evitar una sobrecarga en el trabajo.

6. RECURSOS DIDÁCTICOS

Se empleará gran variedad de material didáctico con el fin de llevar a la práctica la metodología anteriormente expuesta. La presencia de distintos formatos (libro del alumno, textos de apoyo, recursos digitales, cuadros, gráficas, esquemas, etc.) en el proceso de enseñanza-aprendizaje contribuye a desarrollar las capacidades y las habilidades del alumnado, así como a enriquecer su experiencia de aprendizaje y comprensión.

Manual de referencia	“OFERTAS GASTRONÓMICAS” . Autoras: Planas, Mireia; López, Mercé. Ed. Altamar. 2020. ISBN: 978-84-17872-35-9
Material bibliográfico	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntes del profesor como complemento; • Fotocopias de textos y tablas; • Prensa y revistas especializadas.
Materiales audiovisuales	<ul style="list-style-type: none"> • Programas, noticias, reportajes en radio, televisión e internet • Presentaciones elaboradas por el docente para la presentación de las clases • Fichas de trabajo basado en vídeos y archivos de audio. • Ferias, jornadas y sesiones gastronómicas.
Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ley de turismo; Reglamento de Restauración
Páginas Web de referencia	AESAN ; Hostelería de España (CEHE) ; HostelTur ; Otea ; Educastur-FP ;

6.1 USO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS.

Los alumnos tienen que ir familiarizándose con las herramientas informáticas como parte de su vida diaria y en un futuro para su trabajo.

Para ello es necesario que los alumnos tengan activa su cuenta institucional como estudiantes facilitadas por la Consejería de Educación en la plataforma [Educastur.org](#).

El trabajo se centrará en la plataforma Office 365 donde la Consejería ha pagado las licencias oportunas para que se pueda trabajar con dicha plataforma. De esta manera el alumnado se familiarizará con herramientas de la ofimática, el correo electrónico, el trabajo en la nube,

herramientas de planificación, etc. Aunque esto no es excluyente puesto que se tratará de que los alumnos hagan uso también de otras herramientas como Genially, Kahoot, Canvas, etc.

6.2 ALUMNOS QUE NO DISPONGAN DE ELEMENTOS INFORMÁTICOS O CONEXIÓN A INTERNET

Para aquellos alumnos que no dispongan de elementos informáticos o conexión a Internet podrán entregar las actividades en la libreta de clase y se les facilitará la información que se suba a la plataforma mediante fotocopias.

Se buscarán otras vías de entrega de actividades y evaluación. En el caso de que se disponga de móvil con conexión de datos, se podría usar la versión móvil de la plataforma Office 365 y poder entregar a través de ahí fotografías de las actividades del plan de trabajo. Otra opción sería a través del correo electrónico. Si es viable, se podría realizar la entrega de dichas actividades en el propio instituto.

7. LA EVALUACIÓN

La evaluación es un proceso global, continuo, sistemático y objetivo, entendiendo la evaluación como la calidad del aprendizaje y sin olvidarnos que evaluar no es igual que calificar y que el alumnado no es el único objeto de evaluación en el sistema educativo.

7.1 PRINCIPIOS GENERALES.

La finalidad de la evaluación del módulo es la de estimar en qué medida se han adquirido los resultados de aprendizaje previstos en el currículum a partir de la valoración de los criterios de evaluación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado y sus posibilidades de inserción al sector.

Tal como sostiene el *art. 9.3* donde se detalla el proceso de evaluación de la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, el enfoque que se plantea en esta programación se basa en la evaluación continua, es decir, una evaluación a lo largo de todo el curso y no solo en momentos puntuales con pruebas de contenidos. La idea de evaluación continua aparece ligada al principio constructivista del aprendizaje, en el sentido que han de proponerse, a lo largo del curso y con cierta frecuencia, actividades evaluables que faciliten la asimilación progresiva de los contenidos propuestos y las competencias a alcanzar. Y será esta evaluación continua la que va a determinar la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumnado a la conclusión del proceso de aprendizaje.

Para realizar una evaluación continua, se debe potenciar el uso de métodos alternativos a las pruebas escritas tradicionales. La evaluación debe realizarse de manera continua en el tiempo, usando diferentes técnicas e instrumentos de evaluación, que se ajustarán a los criterios de evaluación del módulo. En el proceso de evaluación continua, a la hora de evaluar, y calificar, el trabajo de un alumno en una evaluación parcial, todas las evidencias, indicadores o registros deben tenerse en cuenta.

Se considerarán aspectos evaluables:

- Las pruebas de contenido escritas y orales.
- El trabajo diario en el aula.
- Las actividades y trabajos individuales y en grupo.

- La actitud del alumnado, valorándose positivamente el esfuerzo y afán de superación.

Estas actividades evaluables que se realizan a lo largo de todo el proceso de aprendizaje se efectúan en tres fases: al inicio (evaluación inicial), durante (evaluación parcial) y al final (evaluación final).

- **Evaluación inicial:** Tiene como finalidad detectar los conocimientos previos del alumnado que permitirá fijar el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos. Se hará al principio del curso a través de unas preguntas generales y al inicio de cada unidad didáctica de una forma más informal.
- **Evaluación parcial:** Es la que se va a ir realizando durante el proceso de enseñanzaaprendizaje, para averiguar si los objetivos de la enseñanza están siendo alcanzados o no en base a los criterios de evaluación definidos en los resultados de aprendizaje. A partir de aquí se decidirá el ritmo del aprendizaje, tanto individual como del grupo. Se van a valorar tanto los conocimientos teóricos, como su aplicación práctica y la actitud en clase.
- **Evaluación final.** Una evaluación final de módulos profesionales es aquella en la que se evalúa y califica el módulo con carácter final al término de su carga lectiva, cuya superación le permite cumplir los requisitos de acceso al período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. Se va analiza si el alumnado ha adquirido los resultados de aprendizaje marcados en el módulo a través de los contenidos de las unidades didácticas. Para ello, además, de las actividades diarias se realizarán pruebas escritas y orales a finales de los trimestres.

7.2 INSTRUMENTOS DE EVALUCIÓN.

Los instrumentos de evaluación que se van a usar a lo largo del curso son los siguientes:

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO	HERRAMIENTAS	
ANÁLISIS DE PRUEBAS DE CONTENIDOS <i>(dependerá de cada unidad)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Examen escrito de preguntas tipo test. • Examen escrito de preguntas cortas teórico-prácticas. • Examen escrito de preguntas prácticas. • Examen oral de preguntas cortas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de puntuación. • Escalas de valoración. • Listas de control. 	55%
PORTAFOLIO DE ACTIVIDADES <i>(dependerá de cada unidad)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades de la unidad. • Casos prácticos. • Trabajos de investigación y exposición. • Noticia de prensa y exposición. • Debates en clase. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de puntuación. • Escalas de valoración. 	30%

<p>OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualidad en la entrega de actividades. • Cuaderno de clase. • Participación en clase o en TEAMS. • Debates en TEAMS. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de puntuación. • Diario de clase. • Escalas de observación. 	<p>15%</p>
---------------------------------------	--	---	-------------------

7.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

En el artículo 25 –Resultados de evaluación se detalla que *la calificación de los módulos profesionales será numérica, entre uno y diez, sin decimales. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se consideran positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética de las calificaciones numéricas de los módulos expresada con dos decimales, con redondeo a la centésima más próxima, y en caso de equidistancia, a la superior.*

Por tanto, para conseguir calificación positiva en este módulo es necesario sacar un 5 o superior que se conseguirá aplicando los porcentajes correspondientes de los instrumentos de evaluación para los criterios de evaluación y después ponderando las medias de los criterios y los resultados de aprendizaje según lo expuesto en el punto *DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS*.

Primero se calculará la media ponderada de cada resultado de aprendizaje y después se calculará la media ponderada de los cuatro resultados de aprendizaje. Esta media es la que marcará la calificación final del alumnado en el módulo.

En el caso de que haya criterios de evaluación que no hayan podido ser evaluados por alguna circunstancia particular, no se tendrán en cuenta para la evaluación final y se ajustará la nota en función de los criterios de evaluación que se hayan evaluado.

A la hora de evaluar una actividad o prueba de contenido se tendrán en cuenta los criterios de evaluación que se están desarrollando. Los criterios de evaluación se calificarán en base a una rúbrica de puntuación, escalas de valoración o listas de control.

Cuando se realice una prueba específica individual, los alumnos deben permanecer en clase al menos durante los primeros 15 minutos desde el comienzo de la prueba escrita, pudiendo salir a partir de ese momento si hubieran finalizado. No se permitirá la entrada de ningún alumno si previamente ha salido alguno de sus compañeros. Si un alumno comienza con retraso la prueba escrita no tendrá un tiempo extraordinario.

En cada trimestre se realizarán 1 ó 2 pruebas escritas en base a los contenidos teóricos-prácticos impartidos durante el trimestre para valorar los conocimientos adquiridos por los alumnos/as.

La calificación obtenida en cada evaluación trimestral estará formada por la media aritmética de todas las notas de las pruebas específicas realizadas durante el trimestre que se evalúa ; posteriormente a esa calificación media se le añadirán los porcentajes que se detallan en los criterios de calificación. De esta forma se obtendrá la calificación total del trimestre.

Se considera la evaluación parcial/ trimestral superada cuando la calificación total obtenida sea igual o superior a 5 puntos.

7.4 - EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA DEL MÓDULO(marzo):

Según el **art. 15 – Programa de recuperación de módulos profesionales no superados** de la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, cuando un alumno o una alumna no supere algún módulo profesional en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación, independientemente de la duración del módulo no superado.

Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesorado informará al alumnado sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

Para obtener calificación positiva en este módulo, cada evaluación trimestral deberá ser superada de manera independiente con 5 puntos.

En caso de no alcanzar de manera independiente en cada trimestre un 5, el alumno tendrá derecho al finalizar el curso a una prueba de recuperación para recuperar la/las evaluaciones trimestrales no superadas.

La calificación final del módulo se calculará realizando la media aritmética entre las tres evaluaciones y teniendo que ser esta media igual o superior a 5 puntos.

Para los alumnos que no superen la evaluación ordinaria de marzo, al ser éste un módulo que tiene competencias profesionales asociadas, el alumno no promocionará a realizar las FCTS

Por otro lado, el alumno que no haya superado la totalidad del módulo tendrá derecho a una convocatoria extraordinaria en junio para recuperar la/las evaluaciones trimestrales no superadas.

El profesor, además proporcionará al alumno un plan o programa de recuperación detallado e individualizado.

7.5 - EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA DEL MÓDULO(junio):

Aquellos alumnos que no hayan superado el módulo en la evaluación ordinaria de marzo tendrán la posibilidad de realizar una prueba extraordinaria final en junio. La prueba estará basada en todos los contenidos desarrollados a lo largo del curso dentro del módulo y el alumno realizará la/las partes correspondientes que no haya superado en la convocatoria ordinaria de marzo.

El alumnado que tendrá que realizar las pruebas de recuperación serán:

- Aquellos alumnos o alumnas que falten el porcentaje de horas marcado en la PGA del centro no deberán evaluarse mediante convocatoria extraordinaria, ya que la evaluación

continua requiere la asistencia regular de los alumnos y las alumnas a las clases y las actividades programadas del módulo.

- A esta convocatoria también deberán acudir el alumnado que aun cumpliendo con los requisitos de asistencia no han superado el nivel mínimo exigido en la evaluación continua.

La convocatoria extraordinaria consistirá en una prueba global de los contenidos del módulo más el programa de recuperación de actividades teórico-prácticas.

La calificación en dicha convocatoria estará formada por los siguientes instrumentos:

- * **Prueba objetiva escrita** sobre contenidos teóricos y/o prácticos programados para el módulo durante el curso y establecidos en el plan de recuperación: **70%**.
- * **Entrega de trabajos y actividades establecidos en el plan de recuperación** individualizado y entregado al alumno en marzo: **30%**.

7.6 - ACTUACIÓN EN CASO DE UTILIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ILÍCITOS POR PARTE DEL ALUMNADO.

Los estudiantes deberán abstenerse de la utilización de procedimientos ilícitos durante la realización de los exámenes/pruebas, así como la realización y/o presentación de actividades. Así, se establece que los alumnos/as deberán respetar la legitimidad en la realización de las pruebas escritas, no estando permitido en ningún caso:

- Copiar mediante cualquier procedimiento;
- La comunicación por cualquier medio con otro estudiante durante la realización de la prueba.
- El incumplimiento de las indicaciones dadas por el profesor/a antes o durante la prueba.
- La alteración del normal desarrollo de la prueba.
- La apropiación o sustracción del papel/les correspondientes al examen.
- La suplantación de la personalidad.

En aquellos casos en los que el profesor/a detecte que se han utilizado por parte de un alumno/a medios ilícitos durante la realización de una prueba escrita y/o práctica, éste calificará dicha prueba con un 0, sin que ello suponga directamente ninguna sanción adicional en la evaluación parcial del módulo.

8 - CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

Organización de las empresas de restauración:

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

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

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo. dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades. Alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis. — Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades de ahorro energético.

9 - PROGRAMA DE RECUPERACIÓN

Para los alumnos que no superen la evaluación ordinaria de marzo:

1. Se le proporcionará al alumno un Plan de Recuperación, donde se especifiquen los contenidos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma.
2. El profesor podrá recabar del alumno la información que considere oportuna acerca de los procedimientos utilizados para resolver las actividades del Plan de Recuperación, interpretación de datos, fuentes de información, etc, además de la prueba escrita correspondiente a los contenidos.
3. Los criterios de calificación serán los siguientes:
 - * **Prueba objetiva escrita** sobre contenidos teóricos y/o prácticos impartidos durante el curso: **70%**.
 - * **Entrega de trabajos** de aula realizados hasta el momento de la evaluación y que serán indicados por el/la profesor/a correspondiente: **30%**.

10 - EVALUACIÓN DE ALUMNOS QUE DEBIDO AL ELEVADO NÚMERO DE FALTAS DE ASISTENCIA RESULTE IMPOSIBLE APLICAR LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTINUA

Según lo acordado por la dirección del centro, el número de faltas de asistencia por curso que provoca la imposibilidad de la aplicación al alumno/a de los criterios de evaluación continua se calculará aplicando un 15% sobre la carga horaria total del módulo, que en el caso del módulo Ofertas Gastronómicas es de 66 horas según el RRI y distribuidas de la siguiente manera:

Trimestre	Horas Totales	15% de las Horas Totales
-----------	---------------	--------------------------

1º Trimestre	32 horas	5 horas
2º Trimestre	34 horas	5 horas.

En caso de que durante el curso escolar un alumno/a se encuentre en esta situación, se le comunicará siguiendo el procedimiento fijado por el Centro.

Se notificará al alumno el primer aviso cuando lleve un número de faltas equivalente al 20% de las horas totales de cada trimestre)

Además, se aplicarán una serie de medidas extraordinarias para su evaluación y calificación: El alumno tendrá que realizar una prueba global basada en todos los contenidos desarrollados a lo largo del curso dentro del módulo; debiendo aportar además aquellas actividades y trabajos que determine el profesor.

- * **Prueba objetiva escrita** sobre contenidos teóricos y/o prácticos programados para el módulo durante el curso :**60%**.
- * **Entrega de trabajos y actividades** de aula realizados hasta el momento de la evaluación y que serán indicados por el/la profesor/a correspondiente: **40%**.

11. PROCEDIMIENTO SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario diseñado a tal fin , donde se recojan:

- Contenidos impartidos durante el trimestre.
- Si sea justa a lo previsto en la programación didáctica.
- Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.
- Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.
- Observaciones.
- Se cumplimentará un impreso por cada materia

12. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

Debemos establecer un sistema de evaluación propia en el que se valore si la unidad de trabajo consigue el logro de los objetivos y la adquisición de los criterios de evaluación asociados al resultado de aprendizaje por parte de nuestro alumnado. Si no se consiguen los objetivos es necesario llevar a término una revisión de nuestra partida.

Con objeto de registrar las incidencias y evaluar la práctica docente se realizará al final de cada unidad didáctica un registro con la valoración de esta:

Se ha cumplido:	SI	NO	OBSERVACIONES/ GRADO LOGROS
Temporalización			
Adecuación contenidos de la U. T			
Consecución competencias, criterios de evaluación.			
Adecuación actividades			
Validez de procedimientos de evaluación			
Incidencias			
Elementos de mejora			

Este registro nos proporcionará una base para la mejora de la unidad de trabajo.

13.ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

La ley orgánica de educación atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.

Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

A lo largo del curso se realizarán las visitas programadas por el departamento y aprobadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica del Centro. Este tipo de actividades se determinarán en las reuniones de departamento y se consideran una forma de ampliar y asentar los contenidos del módulo tratados en el aula.

Estas posibles actividades extraescolares serían:

- Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.

– Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.

– Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Visita a una empresa del sector de Hostelería y Turismo

_Objetivo: Permitirá al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.

– Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector
- Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

14.ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación tiene como objetivo prioritario ofrecer una enseñanza de calidad y equidad para todo el alumnado; para llevar a cabo esto establece que la atención al alumnado con necesidades educativas específicas se regirá por los principios de normalización, contextualización, significación e implicación y participación. Así dicha ley establece que podemos llevar a cabo adaptaciones en todos o algunos elementos del currículo, incluida la evaluación, de acuerdo con la naturaleza de las necesidades de los alumnos/as.

La enseñanza en diversidad promueve, por tanto, la aceptación, la igualdad y la colaboración para dar respuesta a las necesidades educativas individuales. Se debe considerar que todo el alumnado es capaz de aprender y de contribuir a la sociedad, se enseña a apreciar y a valorar la diversidad, y a aprender de las semejanzas y diferencias de unos y otros.

Para aquellos alumnos que presenten dificultades en el seguimiento del programa propuesto en el módulo, se prevén (de manera global, y siempre teniendo como objetivo el alejarse lo menos posible del nivel general del grupo-clase) las siguientes acciones:

Adaptaciones no significativas

- Adaptación en los procedimientos didácticos.
- Introducción de actividades complementarias a las previstas.
 - Introducción de actividades alternativas a las previstas
 - Adaptaciones en la evaluación:
 - Modificando la selección de procedimientos.
 - Adaptando los procedimientos.

El profesorado de Formación Profesional ha de desarrollar la capacidad de atender a la diversidad, adquiriendo las competencias necesarias a fin de establecer las medidas adecuadas para que la igualdad de oportunidades sea una realidad. Es importante reflexionar y modificar la actitud y los métodos de enseñanza para adaptarse a las necesidades individuales de cada alumno/a.

Se debe individualizar la educación mediante adaptaciones de las actividades, de los espacios, de las técnicas de enseñanza y de las estrategias de aprendizaje, sin hacer modificaciones significativas del currículo que afecten a los contenidos, los objetivos y/o los criterios de evaluación, ya que no se recoge la atención mediante adaptaciones curriculares significativas a los alumnos de Formación Profesional. Por lo tanto, la presente Programación Didáctica adoptará una configuración flexible con la intención de adaptarse a las diferencias individuales de los alumnos/as y pretenderá abandonar la práctica pedagógica uniforme y homogeneizadora, con lo que se individualizaría a cada una de las características de cada alumno/a.

Es preciso detectar la diversidad del alumnado, tanto desde las evaluaciones iniciales como desde la observación a lo largo del desarrollo didáctico de la materia, y clasificarla en función de sus manifestaciones: alumnos con necesidades educativas especiales, alumnado con altas capacidades intelectuales, alumnos con integración tardía en el sistema educativo español o con problemas de idioma y alumnos con necesidad de compensación educativa.

La valoración de estos alumnos la llevarán a cabo los equipos de orientación de los centros. Estos profesionales establecerán los planes de actuación con las necesidades de cada alumno en particular y darán las pautas de actuación a los profesores que atienden al ciclo donde el alumno esté escolarizado.

15 - EDUCACIÓN EN VALORES (TEMAS TRANSVERSALES)

Los temas transversales son un conjunto de contenidos de enseñanza esencialmente actitudinales. El desarrollo de los temas transversales abarca contenidos de varias disciplinas y por ello, su tratamiento debe abordarse desde la complementariedad. No deberían plantearse como un programa paralelo al desarrollo del currículo sino insertado en el día a día del proceso de enseñanza-aprendizaje.

A lo largo del módulo profesional se trabajará con el alumnado y se procurará inculcar valores como: el civismo, la tolerancia, la solidaridad, el compañerismo, el lenguaje no sexista, respeto y conservación del medio ambiente, educación para la paz, educación ambiental o para la igualdad de oportunidades para ambos sexos, aprendizaje del uso de las competencias digitales y un uso y comportamiento respetuoso en la red.

Por tanto, la educación en valores será insertada en la dinámica diaria del proceso de enseñanza-aprendizaje, incorporándola al hilo de determinadas situaciones esporádicas o sucesos ocurridos, pero se hará hincapié en algunas unidades, puesto que están relacionadas directamente con algunos temas de especial interés en la sociedad actual.

Referente normativo en orden cronológico:

1. *Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.*
2. *Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la Paz.(01/12/2005)*
3. *Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.*
4. *Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. (BOE 23/03/2007)*
5. *DECRETOS DE CURRÍCULO AUTONÓMICOS*

16.GARANTÍAS PARA LA EVALUACIÓN OBJETIVA.



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTE EN TU FUTURO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Leopoldo Alas



Programación / IES
Clarín / Curso 2024-2025

Según el art.17-Garantías para la evaluación objetiva, Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos y a las alumnas a que su dedicación, esfuerzo y rendimiento sean valorados y reconocidos con objetividad, los centros docentes darán a conocer los resultados de aprendizaje. Asimismo, al inicio de las actividades lectivas del curso darán a conocer las programaciones docentes que contendrán los contenidos, criterios de evaluación y mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en los distintos módulos profesionales que integran el currículo.