

PROYECTO INTERMODULAR DE APRENDIZAJE COLABORATIVO (P.I.A.C.I)

Programación docente 1º C.F.G.B

Profesora: Paula Iglesias González

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	3
IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN	3
ENTORNO SOCIOPRODUCTIVO Y DEL CENTRO	4
CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS DE LA F.P	4
CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO	5
COMPETENCIA GENERAL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD.....	5
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	5
UNIDADES DIDÁCTICAS.....	7
□ El trabajo y la salud	7
□ Marco normativo en materia de prevención de riesgos.....	7
□ Factores de riesgo laboral	7
□ Daños derivados del trabajo	7
□ Valoración de los daños derivados del trabajo	7
□ Técnicas de actuación frente a los daños derivados del trabajo	7
□ Derechos y deberes básicos de los empresarios y trabajadores en esta materia	7
METODOLOGÍA.....	9
Principios metodológicos.....	10
Estrategias metodológicas	10
Tipos de actividades.....	10
Recursos didácticos	12
Espacios y tiempos	12
Agrupamientos.....	13
EVALUACIÓN.....	13
Criterios de calificación trimestre-ordinario.....	13
Mecanismos de recuperación durante el curso.	14
Procedimiento de evaluación del alumnado al que no se ha podido aplicar la evaluación continua.	14
Desarrollo de Resultados de Aprendizaje en Formación en Empresas u Organismos Equiparados	14
Promoción y permanencia.....	16
MÍNIMOS EXIGIBLES PARA ALCANZAR UNA VALORACIÓN POSITIVA.....	16
ATENCIÓN A LAS DIFERENCIAS INDIVIDUALES	17
Características del grupo clase	17
Diseño Universal de aprendizaje.	18
EDUCACIÓN EN VALORES.....	18
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	18

Actividades complementarias dentro del proyecto interdisciplinar	18
EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA PRÁCTICA DOCENTE	19
Seguimiento de la programación: Rellenando mensualmente el formulario tipo en el que se recogen todas la incidencias y valoraciones.....	19
Evaluación de la programación y de la labor docente.....	19
CONCLUSIONES	19
ANEXO I	20

INTRODUCCIÓN



Esta es la programación del módulo profesional de **Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo**, que se imparte en 1º curso del Ciclo Formativo de Grado Básico de “Cocina y Restauración”.

Para la realización de este documento, se han seguido las directrices marcadas por **“La Circular de Inicio de Curso: Anexo I”**, que referencia el **Artículo 33** de la **Resolución de 18 de junio de 2009** y establece como guía el documento elaborado por el “Servicio de Inspección Educativa y la extinta Dirección

General de Enseñanzas Profesionales”, que se denomina: **“Orientaciones para la elaboración de programaciones docentes de ciclos formativos de FP en Asturias”**, que en encuentra disponible en el portal online de **“educastur”**.

Por otro lado, siguiendo las **“Orientaciones para el fin del curso 2023-2024 y para la implantación en el año académico 2024-2025 de los ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica de 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional”**, publicadas por la Consejería de Educación el 30 de agosto de 2024; la normativa que rige esta programación es el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

La importancia de realizar una buena programación radica en la necesidad de evitar la improvisación en la labor de enseñanza- aprendizaje y la adaptación a las circunstancias, así como al alumnado al que va dirigida.

Uno de los principales problemas al que se debe enfrentar la hostelería asturiana es la “falta de profesionales”, especialmente en temporada de alta demanda, como es el verano.

Esta programación en última instancia esta diseñada para contribuir a alcanzar los siguientes ODS de la Agenda 20-30 de la ONU:



IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Identificación del título

- **Denominación:** Cocina y Restauración
- **Nivel:** F.P. Grado Básico
- **Duración:** 200h

- **Familia profesional:** Hostelería y Turismo
- **Referente Europeo:** CINE-3.5.3

Módulo profesional

- **Nombre:** Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo.
- **Código:** 3160
- **Curso:** 1º
- **Sesiones semanales:** 2
- **Sesiones totales:** 60 sesiones
- **Sesiones F.P Dual:** 10 sesiones.

ENTORNO SOCIOPRODUCTIVO Y DEL CENTRO

El **I.E.S Leopoldo Alas Clarín** se encuentra en Oviedo, una ciudad con una rica tradición gastronómica y una amplia oferta en el sector de la hostelería y la restauración. Este entorno facilita la formación práctica del alumnado del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, al ofrecer múltiples oportunidades de colaboración con empresas locales, establecimientos hosteleros y eventos gastronómicos.

El centro mantiene una relación activa con el tejido socio-productivo, lo que permite contextualizar los aprendizajes, fomentar la empleabilidad y desarrollar competencias profesionales adaptadas a las demandas reales del mercado laboral.

Este módulo pretende formar a profesionales para ejercer su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, tiendas especializadas en comidas preparadas y empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva. Esta diversidad de salidas profesionales refuerza la importancia de una formación práctica, inclusiva y conectada con el entorno, que facilite la integración del alumnado en el mundo laboral y en la sociedad.

El **grupo clase** está formado por 19 alumnos, de los cuales 9 son chicas y 10 chicos, con edades comprendidas entre los 16 y los 18 años. Se trata de un grupo multicultural, lo que enriquece el ambiente de aprendizaje y favorece el desarrollo de competencias interculturales. Cuatro de los alumnos presentan desconocimiento de la lengua española, aunque solo uno de ellos, con mayor nivel de desconocimiento, recibe apoyo específico en el aula de inmersión lingüística.

Además, algunos alumnos son pacientes de salud mental, lo que requiere una atención educativa sensible, coordinada y adaptada a sus necesidades individuales, en colaboración con los servicios de orientación y apoyo del centro.

Esta diversidad lingüística, cultural y personal plantea retos pedagógicos que se abordan mediante metodologías inclusivas, adaptaciones individualizadas y el fomento de la colaboración entre iguales. El grupo muestra una actitud participativa y una progresiva adaptación al entorno educativo, siendo clave el acompañamiento emocional y académico para favorecer su desarrollo personal, social y profesional.



CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS DE LA F.P

La *Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación*, en el Artículo 40, establece 11 objetivos del sistema de F.P., que el alumno debe alcanzar a través de la consecución de los “R.A”. Tienen la finalidad de capacitar a los alumnos como miembros activos en la sociedad de s.XXI y este módulo contribuye a alcanzar los siguientes:

- a) Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional.
- d) **Aprender por sí mismos y trabajar en equipo**, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- e) Fomentar la **igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres**, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- f) Trabajar en condiciones de **seguridad y salud**, así como **prevenir** los posibles riesgos derivados del trabajo.
- g) Desarrollar una **identidad profesional motivadora** de futuros aprendizajes y **adaptaciones a la evolución de los procesos productivos** y al cambio social.
- j) Conocer y prevenir los **riesgos medioambientales**.
- i) Preparar al alumnado para su **progresión** en el **sistema educativo**.
- k) Preparar al alumnado en materia de **digitalización** en su sector productivo.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO

Este módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos, enunciados en el **Real Decreto 127/2014**, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional Básica, y que sigue vigente a expensas de la publicación de nueva normativa actualizada.

m) Identificar las regulaciones de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios de alimentos y bebidas para cumplir las normas.

COMPETENCIA GENERAL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD

Las competencias vienen recogidas en el **Real Decreto 127/2014**, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional Básica, y que sigue vigente a expensas de la publicación de nueva normativa actualizada.

La **competencia general** de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, según normas de higiene, **prevención de riesgos laborales** y protección medioambiental, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera con responsabilidad e iniciativa personal y observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Las **competencias profesionales y para la empleabilidad**, son las antiguas “competencias profesionales, personales y sociales.

o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen. Criterios de evaluación:

- a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector.
- b) Se han constituido equipos de trabajo y se han distribuido entre los grupos las empresas que se analizarán.
- c) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que ofrece.
- d) Se han relacionado los productos o servicios ofertados con la consecución de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).
- e) Se ha realizado un diagrama de bloques de los posibles departamentos que conforman la empresa.
- f) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.
- g) Se ha presentado al gran grupo la configuración de la empresa y productos que ofrece.
- h) Se ha hecho una valoración de los recursos necesarios para cada unidad.
- i) Se ha elaborado un informe en un formato establecido con la información recabada, indicando al menos: el sector en el que se encuadra, los principales países donde opera, y las áreas de las que se compone.

2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global. Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio.
- b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.
- c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.
- d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.
- e) Se ha desarrollado una propuesta innovadora para potenciar el producto o servicio.

3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características. Criterios de evaluación:

- a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo «spin off», indicando sus ventajas e inconvenientes.
- b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.
- c) Se ha propuesto una posible organización de la empresa, atendiendo a una estructura lineal o circular.
- d) Se han indicado que tecnologías se incluirían para aumentar su competitividad.
- e) Se han propuesto aspectos innovadores sobre algún producto de la empresa de referencia

4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad. Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.
 - b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.
 - c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.
 - d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.
5. **Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.** Criterios de evaluación: a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.
- b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.
 - c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.
 - d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector

UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1: EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS LABORALES

- **Duración:** 10 sesiones
- **Temporalización:** Septiembre 2025
- **Objetivos:**
 - Comprender el concepto de salud y su vinculación con el trabajo.
 - Conocer el marco normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Saber cuáles son los principales factores de riesgo laboral y los daños derivados del trabajo.
 - Concienciar al alumno de la importancia de adoptar medidas preventivas para evitar daños.
 - Distinguir los derechos y deberes básicos de los empresarios y los trabajadores.
- **RA-C.E:**

R.A. 4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad. Criterios de evaluación:

 - a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.
- **Contenidos:**
 - El trabajo y la salud
 - Marco normativo en materia de prevención de riesgos
 - Factores de riesgo laboral
 - Daños derivados del trabajo
 - Valoración de los daños derivados del trabajo
 - Técnicas de actuación frente a los daños derivados del trabajo
 - Derechos y deberes básicos de los empresarios y trabajadores en esta materia

UNIDAD DIDÁCTICA 2: RIESGOS ASOCIADOS AL MEDIOAMBIENTE DE TRABAJO Y LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

- **Duración:** 10 sesiones
- **Temporalización:** Octubre 2025
- **Objetivos:**

- Conocer los riesgos derivados de la exposición a agentes físicos, químicos, biológicos y organizativos.
- Analizar las causas del riesgo eléctrico, así como las medidas a adoptar para evitar el mismo.
- Comprender los elementos necesarios para que tenga lugar el fuego, así como la actuación ante los mismos.
- Distinguir los diferentes tipos de fuegos.
- Concienciar al alumno de la necesidad de conocer las consecuencias de cada uno de los riesgos ligados al medioambiente de trabajo y a las condiciones de seguridad.
- **RA-C.E:**
 - RA 4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad:
 - b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.
 - c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.
- **Contenidos:**
 - Riesgos asociados al ambiente de trabajo
 - Riesgos ligados a las condiciones de seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 3: SISTEMAS DE CONTROL DE RIESGOS

- **Duración:** 10 sesiones
- **Temporalización:** Noviembre 2025
- **Objetivos:**
 - Conocer los sistemas de protección colectiva de los trabajadores.
 - Saber utilizar los equipos de protección individual en función de los riesgos para los que se establecen.
 - Entender la necesidad de la señalización, así como el respeto de la misma en los lugares de trabajo.
 - Comprender las acciones a llevar a cabo ante una situación de emergencia.
 - Concienciar al alumno de la necesidad de una rápida actuación en caso de evacuación.
- **RA-C.E:**
 - R.A. 4.** Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.
 - d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.
- **Contenidos:**
 - Sistemas de protección de los trabajadores
 - Señalización
 - Planes de emergencia y evacuación

UNIDAD DIDÁCTICA 4: SECTORES PRODUCTIVOS EN UN ENTORNO SOSTENIBLE

- **Duración:** 10 sesiones
- **Temporalización:** Diciembre- Enero 2025
- **Objetivos:**
 - Conocer a que sector productivo, pertenece cada tipo de empresa.
 - Interpretar los ODS y relacionarlos con las acciones empresariales del entorno más cercano:
- **RA-C.E:**

1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.

Criterios de evaluación: todos

2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global. Criterios de evaluación:

Criterios de evaluación: todos

Contenidos:

- Tipología de empresas del sector.
- Productos y servicios ofertados.
- Relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- Innovación y sostenibilidad en el sector.

UNIDAD DIDÁCTICA 5: PLAN DE EMPRESA

- **Duración:** 20 sesiones
- **Temporalización:** marzo-abril- mayo-junio
- **Objetivos:**
 - Comprender el concepto de spin-off y su papel en la innovación empresarial.
 - Diseñar una propuesta de empresa con características diferenciadas.
 - Identificar riesgos laborales en cada unidad funcional.
 - Proponer medidas preventivas y equipos adecuados.
 - Elaborar un dossier profesional y presentarlo de forma efectiva.
- **R.A-C.E:**
 - R.A. 3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.
Todos
 - R.A.4: Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.
Todos
- **Contenidos:**
 - Concepto y características de una spin-off.
 - Diferencias con la empresa matriz.
 - Estructura organizativa y áreas funcionales.
 - Análisis de viabilidad y recursos.

METODOLOGÍA

Para diseñar la metodología del proceso de enseñanza-aprendizaje se ha seguido el precepto del **“Cono del Aprendizaje”** de *Edgar Dale* que dice: *“Una persona aprende el 20% de lo que ve, el 20% de lo que oye, el 40% de lo que oye y ve simultáneamente y el 80% de lo que vive o descubre por sí mismo”*.

Por todo lo anterior se primarán la adquisición de destrezas y conocimientos a través de actividades prácticas directamente vinculadas con el entorno personal y laboral más cercano.

Principios metodológicos

- **Aprendizaje activo y experiencial**, basado en la realización de tareas prácticas que simulan contextos reales del sector de la cocina y la restauración.
- **Individualización y atención a la diversidad**, adaptando los ritmos, estilos de aprendizaje y necesidades específicas del alumnado, especialmente en casos de desconocimiento del idioma o situaciones de salud mental.
- **Trabajo colaborativo**, fomentando la cooperación entre iguales, el respeto a la diversidad cultural y el desarrollo de habilidades sociales.
- **Interdisciplinariedad**, integrando contenidos de diferentes módulos para abordar proyectos globales que conecten teoría y práctica.
- **Uso de metodologías inclusivas**, que promuevan la participación activa de todo el alumnado, favoreciendo la equidad y la cohesión grupal.
- **Evaluación continua y formativa**, entendida como una herramienta para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, con retroalimentación constante y orientada al progreso individual.

Estrategias metodológicas

- **Estrategia simulativa:** consiste en utilizar *simulaciones de situaciones reales* para facilitar el aprendizaje y la práctica de habilidades profesionales. Esto permite a los estudiantes experimentar y aplicar conocimientos en entornos controlados, preparando de forma práctica y efectiva para su futura actividad laboral.
- **Metodologías TBL (Thinking Based Learning):** el aprendizaje tiene como finalidad la adquisición de habilidades y competencias. Por ello la base de la formación es práctica.
- **Metodología basada en el descubrimiento:** el estudiante se convierte en agente activo de su proceso formativo, al tener la posibilidad de experimentar en primera persona cuales son las dificultades que tiene y recibir la orientación necesaria para superarlas.
- **Aprendizaje basado en problemas:** resolviendo en las actividades prácticas del día a día situaciones complejas que se puedan ir produciendo.
- **Aprendizaje basado en concursos:** no solo con el uso de herramientas virtuales como “Forms”, sino también con la asistencia a certámenes tales como “*Spain Skills*”, o el “*IV Concurso Regional de Tortillas de patata*”. La implementación de esta estrategia genera un mayor interés y motivación ya que los alumnos ven sus conocimientos y habilidades aplicados en un contexto competitivo. Además, permite a los estudiantes conocer a otros profesionales del sector y establecer relaciones que puedan ser útiles para su futuro profesional.
- **Aprendizaje Cooperativo**, en el que los estudiantes trabajarán en equipo, distribuyendo tareas y aprendiendo de las experiencias y habilidades de sus compañeros, simulando así un entorno de trabajo profesional
- **Microaprendizaje:** los contenidos tanto teóricos, como prácticos se fragmentarán para facilitar su asimilación por parte del alumnado.

Tipos de actividades

EVALUACIÓN INICIAL: general/ ordinaria

- **Objetivo:** determinar el nivel de conocimientos, destrezas o habilidades que tienen los alumnos y adaptar la enseñanza a cada circunstancia.
- **¿Cómo?:** cuestionario “Forms”.
- **Recursos:** “Pizarra”, herramientas, maquinaria y otros utensilios del aula taller, “yotube”, “teams”, “voz”.
- **¿Cuándo?:** “General”, el primer día de clase y “ordinaria” en la primera sesión de cada una de las 10 unidades didácticas.

INTRODUCCIÓN/MOTIVACIÓN

- **Objetivo:** aproximar al alumnado a los contenidos de la U.D. y predisponer a los estudiantes para que tengan una actitud positiva para el aprendizaje.
- **¿Cómo?:** cuestionario en “forms”, ejercicio práctico, “debate”, “comentar noticias”. Intercambio de ideas entre el docente y los/as alumnos/as.
- **Recursos:** “Pizarra”, “herramientas, maquinaria y otros utensilios del aula taller”, “Yotube”, “Teams”, “voz”.
- **¿Cuándo?:** En la primera sesión de cada una de las unidades didácticas.

ACTIVIDADES DE ASIMILACIÓN DE CONTENIDOS

- **Objetivo:** lograr que los alumnos transformen los contenidos en conocimiento.
- **¿Cómo?:** infografías, notas Cornell, resúmenes, esquemas, cuestionarios
- **Recursos:** “Pizarra”, “libreta”, “bolígrafo”, “tablet”, “PCs”
- **¿Cuándo?:** en todas las U.D. de la programación.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE DESARROLLO.

- **Objetivo:** adquisición de destrezas conducentes al logro de competencias.
- **¿Cómo?:** elaboración y servicios de especialidades propias del bares y cafeterías, utilizando de manera adecuada los recursos disponibles.
- **Recursos:** maquinaria, utensilios y utillaje propios del aula taller.
- **¿Cuándo?:** Todas U.D

ACTIVIDADES DE SIMULACIÓN DE ENTORNO REAL DE TRABAJO

- **Objetivo:** preparar al alumno para enfrentarse a situaciones habituales en el entorno laboral.
- **¿Cómo?:** actividades de roll play.
- **Recursos:** maquinarias, herramientas, utensilios y utillaje propios del aula taller de restaurante.
- **¿Cuándo?:** Los martes (todas las U.D)

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS-RESUMEN

- **Objetivo:** afianzar los conocimientos adquiridos.
- **¿Cómo?:** actividad final tanto práctica como teórica.
- **Recursos:** maquinarias, herramientas, utensilios y utillaje propios del aula taller de restaurante. Además de entorno office 365.
- **¿Cuándo?:** una vez cada dos semanas y al final de cada unidad didáctica.

ACTIVIDADES DE REFUERZO

- **Objetivo:** atención a la diversidad en el aula.
- **¿Cómo?:** repetición de prácticas, visualización de vídeos y actividades tipo test de repaso.
- **Recursos:** maquinarias, herramientas, utensilios y utillaje propios del aula taller de restaurante. Además de entorno office 365
- **¿Cuándo?:** en las últimas sesiones de cada unidad didáctica.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN

- **Objetivo:** atención a la diversidad en el aula.
- **¿Cómo?:** desarrollo de prácticas de perfeccionamiento y trabajos de investigación.
- **Recursos:** maquinarias, herramientas, utensilios y utillaje propios del aula taller de restaurante. Además de entorno Microsoft 365
- **¿Cuándo?:** simultáneamente a las actividades de refuerzo en las últimas sesiones de cada unidad didáctica.

ACTIVIDADES DE AUTO/COEVALUACIÓN

- **Objetivo:** que los alumnos puedan ir valorando su proceso de aprendizaje y el de sus compañeros.
- **¿Cómo?:** “cheeck-list”, “escala de evaluación”
- **Recursos:** Tablet, entorno Microsoft 635 y maquinaria, utensilios y utillaje propios del aula taller.
- **¿Cuándo?:** Todas las U.D

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- **Objetivo:** valorar y calificar el proceso de enseñanza-aprendizaje de los alumnos.
- **¿Cómo?:** exámenes teóricos y prácticos.
- **Recursos:** maquinaria, utensilios y utillaje propios del aula taller, papel y otros fungibles de papelería.
- **¿Cuándo?:** al final de cada trimestre.

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

- **Objetivo:** que el alumno pueda superar los criterios de evaluación establecidos.
- **¿Cómo?:** batería de actividades teóricas y prácticas personalizadas.
- **Recursos:** entorno Microsoft 635 y maquinaria, utensilios y utillaje propios del aula taller.
- **¿Cuándo?:** en el segundo, tercer trimestre y durante el periodo entre la evaluación ordinaria y la extraordinaria. Horario de tutoría de docente.

Recursos didácticos

- Tecnologías de la información y la comunicación” (TICS)
 - > Entorno Microsoft 365 de Educastur.
 - > Ordenador.
 - > Cañón proyector.
- Materiales elaborados por el profesor:
 - > Apuntes.
 - > Resúmenes.
 - > Presentación
 - > Actividades
- Materiales elaborados por el alumnado:
 - > Infografías.
 - > Notas Cornell.
 - > Fichas de memorización.
 - > Fichas de recogida de información.
 - > Porfolio de actividades.
- Materiales complementarios:
 - > Sacacorchos de dos tiempos
 - > Lito
- Uniformidad: para la realización de las actividades prácticas el alumnado debe uniformarse. El uniforme constará de las siguientes prendas:
 - > Pantalón negro de pinzas
 - > Delantal negro
 - > Camisa blanca
 - > Corbata azul.
 - > Zapato negro antideslizante

Tanto el pantalón como el mandil se podrán reutilizar para los módulos del 2º curso.

Espacios y tiempos

La labor de enseñanza-aprendiza que desarrollará en los siguientes espacios:

- **Aula didáctica- Restaurante(A04):** dotada de cañón, ordenador, pizarra. Aparador, mesas y sillas de restaurante, menaje y utensilios propios. Esta aula se conecta directamente con la cocina.

Las sesiones de este módulo serán los:

- **Miércoles** de 12.30-14:30H

Agrupamientos

Para las sesiones prácticas se fomentará el trabajo colaborativo, agrupando al alumno por parejas o grupos de tres, fomentando la tutorización entre iguales

EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso que va a permitir conocer si los alumnos están adquiriendo las competencias y objetivos marcados. Se considera una parte inherente a la labor de enseñanza-aprendizaje que va a permitir no solo calificar al alumnado sino también detectar posibles desviaciones que afecten a su formación y poder aplicar las medidas correctoras oportunas.

El proceso de evaluación sigue los preceptos indicados en la *Resolución de 18 de junio de 2009*, que regula la organización y evaluación de la Formación Profesional en nuestra comunidad autónoma.

Tal y como indica el artículo 9 de esta Resolución, se evaluará tomando como referencia los “*resultados de aprendizaje*”, los “*criterios de evaluación*” y los “*objetivos generales*” del ciclo formativo.

La evaluación, seguirá los siguientes principios:

- **Continua:** basada en la observación continuada a lo largo del proceso, excluyendo información extraída en un momento aislado.
- **Formativa:** cuya finalidad es mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, teniendo en cuenta el progreso, las dificultades y las mejoras que se van produciendo.
- **Sumativa:** como resultado evidente del proceso, debe emitir una valoración final.
- **Procesual:** se desarrollará siguiendo un procedimiento establecido previamente y conocido por ambas partes, tanto alumnado como profesorado.

Tal y como prescribe el *Artículo 11* de la *Resolución de 18 de junio de 2009* antes mencionada. El proceso de evaluación comenzará con la **evaluación inicial**, que se realizará el 22 de octubre en la 1º RED.

Además, se llevarán a cabo dos **evaluaciones parciales**, al final del primer y del segundo trimestre. Así como una **evaluación final ordinaria** y también una **evaluación final extraordinaria** dirigida a los alumnos que no hayan obtenido una evaluación positiva en la ordinaria.

Criterios de calificación trimestre-ordinario

E.V	R.A		UD	INTRUMENTO	VALORACIÓN	FINAL
1º	4		1	ACTIVIDADES	40%	100%
			2			
			3	PRUEBA TEÓRICA	60%	
2º	1	2	4	ACTIVIDADES	40%	80%
				PRUEBA TÓRICA	60%	

3º	5	5	ACTIVIDADES	40%	100%
			PRESENTACIÓN PROYECTO	60%	

La **calificación de cada evaluación** se calculará teniendo en cuenta las ponderaciones reflejadas en la tabla. Así mismo, la **calificación final** será la media aritmética de la nota obtenida en las dos evaluaciones parciales y la tercera evaluación.

Mecanismos de recuperación durante el curso.

Los alumnos que no hayan conseguido obtener una **calificación igual a 5** o superior en la evaluación parcial de la primera o de la segunda evaluación, podrán someterse a un proceso de recuperación a lo largo de la siguiente evaluación, es decir, durante el periodo de “*enero a abril*” en el caso de no superar la primera y de “*abril a junio*” en el caso de la segunda.

Este proceso constará de unas **actividades teórico- prácticas** con una valoración del **40%** de la nota de recuperación y la realización de una **prueba teórica** con un **60%**.

Tanto las actividades como las pruebas versarán sobre contenidos vinculados exclusivamente a los “criterios de evaluación” no superados y serán personalizadas, teniendo en cuenta la situación y características del alumno.

En el caso de no obtener una calificación igual a 5 o superior en el “proceso de recuperación”, el alumno deberá someterse a la **evaluación final ordinaria**, en la que deberá realizar una **prueba teórica**, con una valoración del 60% y tendrá posibilidad de presentar las actividades teórico-prácticas (40%) referidas a aquellos criterios de evaluación que no haya conseguido superar.

Por otro lado, aquellos alumnos que no obtengan una calificación igual a 5 en la evaluación de los criterios de evaluación que se trabajarán durante la tercera evaluación tendrán la posibilidad de someterse a la **evaluación final ordinaria** en los términos antes referidos.

Además, tal y como indica el Artículo 15 de la Resolución antes mencionada, aquellos estudiantes que no hayan obtenido una calificación positiva en la **evaluación final ordinaria** recibirán un “*Programa de Recuperación Personalizado*” para que, puedan trabajar aquellos “criterios de evaluación” que no hayan podido superar. La entrega de este compendio de actividades estará valorada con un 40% en la **evaluación final ordinaria**. El otro 60% se valorará con una **prueba teórica**.

Procedimiento de evaluación del alumnado al que no se ha podido aplicar la evaluación continua.

El régimen interno del centro establece que será imposible aplicar evaluación continua a aquellos alumnos que no asistan presencialmente a más del 20% de las sesiones trimestralmente. Sería la ausencia de 1 sesiones por trimestre. Este dato se obtiene realizando el siguiente cálculo: $162 \times 0,2/3$.

A estos alumnos se le dará la posibilidad de someterse a las evaluaciones parciales de final del primer y del segundo trimestre, en las que se evaluará una **prueba teórica**, con un valor del 60% y un compendio de **actividades teórico-prácticos** con un valor de 40%.

Desarrollo de Resultados de Aprendizaje en Formación en Empresas u Organismos Equiparados

La “Formación en empresas u Organismos Equiparados” se encuentra regulada por el Artículo 9. Del *Real Decreto 659/2023* que determina que debe desarrollar los Resultados de Aprendizaje correspondientes a los módulos profesionales y las competencias previstas en la acción formativa.

Este artículo determina además una serie de requisitos para que el alumnado pueda acceder a esta formación y que son:

- Tener 16 años.

- Disponer del **Nivel básico de la actividad preventiva**. Tal y como se recoge en el RD 498/2024 del 21 de mayo:
“De conformidad con el artículo 88.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, antes de iniciar el periodo de formación en empresa u organismo equiparado, las administraciones competentes garantizarán que el alumnado haya adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional de cada título profesional de grado básico, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales”

En este caso, se determina, que, para poder realizar la Formación en Empresas u Organismos Asimilados, el alumno o alumna debe obtener una **calificación de 5 puntos o superior, en la prueba teórica de contenidos referidos al:**

R.A 4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad. Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.
 - b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.
 - c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.
 - d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.
5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.

Del módulo de **Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo para grado básico**

Además, tal y como se recoge en el documento, publicado por la Consejería. *“Orientaciones para el fin del curso 2023-2024 y para la implantación en el año académico 2024-2025 de los ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica de 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional”*:

*“3. Cuando **no sea posible aplicar el proceso de evaluación continua** que permita valorar la preparación adecuada para el correcto aprovechamiento de la estancia formativa en la empresa y desarrollo del Plan de Formación, el equipo docente podrá adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado”.*

El alumnado estará dado de alta en la Seguridad Social por la Consejería de Educación. Aquellos alumnos/as extranjeros que no dispongan de permiso de trabajo, no podrán realizar el Formación en Empresas u Organismos Equiparados.

SIGUIENDO LO ESTIPULADO EN LA CIRCULAR DE INICIO DE CURSO QUE REFERENCIA LAS ORIENTACIONES PARA EL DESARROLLO DEL PERÍODO DE FORMACIÓN EN EMPRESA CORRESPONDIENTES A LOS CICLOS FORMATIVOS DE GRADO BÁSICO, GRADO MEDIO, GRADO SUPERIOR Y CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DERIVADOS DE LA LEY ORGÁNICA DE 3/2022, DE 31 DE MARZO, DE ORDENACIÓN E INTEGRACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL, IMPLANTADOS EN EL AÑO ACADÉMICO 2024-2025:

4.2. Evaluación de la formación en prevención de riesgos.

1. A los efectos de verificar el requisito relativo a la formación en prevención de riesgos laborales, los centros docentes, en el uso de su autonomía:

a) Diseñarán las programaciones docentes de modo que la formación correspondiente a la prevención de riesgos laborales se imparta y haya sido objeto de evaluación antes de iniciar la formación en empresa u organismo equiparado.

b) Celebrarán una sesión de evaluación (que podrá ser coincidente con una sesión de evaluación parcial) previa a la incorporación del alumnado a la formación en empresa.

2. La decisión de incorporación se tomará de forma colegiada por parte del equipo docente teniendo en cuenta:

a) El nivel de logro del alumno o de la alumna en el conjunto de los resultados de aprendizaje relacionados con la prevención de riesgos laborales presentes en todos los módulos cursados, especialmente cuando la formación en la empresa se relacione con alguna de las actividades enunciadas en el anexo I del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

b) La valoración objetiva respecto a la preparación adecuada del alumnado para el correcto aprovechamiento de la estancia formativa en la empresa y desarrollo del Plan de Formación.

La estancia en empresa será de **200 horas** y el módulo de “**PIACI**” trabajará una total de 10 sesiones en la empresa.

Habrán dos periodos de Formación en Empresas:

- **Periodo ordinario:** del 2 de febrero al 11 de marzo.
- **Periodo extraordinario:** 13 de abril al 15 de mayo.

Vinculación entre la formación en la empresa y las unidades didácticas:

R.A.2: Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.	
c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.	4
d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares	

Evaluación de la Formación en la Empresa u Organismos Equiparados Detalle:

Resultados de Aprendizaje valorados en la Formación en la Empresa	E	C	✓	✗
R.A.2: Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.				
c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.				
d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares				

Promoción y permanencia

Por mor del Artículo 14 del citado decreto de evaluación, la obtención de una nota inferior a 5 en la final extraordinaria de este módulo, imposibilita la promoción a segundo curso y requiere una nueva matrícula al módulo que refiere esta programación.

MÍNIMOS EXIGIBLES PARA ALCANZAR UNA VALORACIÓN POSITIVA

Los mínimos exigibles son los conocimientos, habilidades o desempeños básicos que un estudiante debe alcanzar para considerar que superado cada uno de los “Resultados de Aprendizaje”.

R.A.1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.

Nº	MÍNIMO EXIGIBLE	C.E
1	Participa en la elaboración de un esquema en el que figura las distintas empresas del sector.	a
2	Se han relacionado los ODS con la actividad profesional de las empresas del sector más cercano	b
3	Se diseña la estructura organizativa de una empresa	c-i

R.A.2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.

Nº	MÍNIMO EXIGIBLE	C.E
4	Selecciona en target de la empresa	a
5	Relaciona la actividad de la empresa con un ODS	b
6	Realiza una investigación del mercado dentro de su grupo de trabajo	d-c

R.A.3 Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.

Nº	MÍNIMO EXIGIBLE	C.E
7	Incluye en el proyecto aspectos innovadores en el concepto empresarial	todas
8	Desarrolla de forma colaborativa el dossier y el plan de empresa	

R.A.4: Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.

Nº	MÍNIMO EXIGIBLE	C.E
9	Reconoce los riesgos derivados del medio ambiente y las condiciones de seguridad del trabajo	a,b
10	Conoce los sistemas de control y prevención de riesgos	c,d

R.A.5: Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada. Criterios de evaluación

Nº	MÍNIMO EXIGIBLE	C.E
11	Expone el trabajo de manera comprensible para el público	a-d

ATENCIÓN A LAS DIFERENCIAS INDIVIDUALES

El *Artículo 15* del *Real Decreto 659/2023*, por el que se desarrolla el Sistema de Formación Profesional, establece que los principios de equidad, inclusión y no discriminación deben dirigir la formación profesional a lo largo de la vida laboral, para lo cual se deberán adoptar medidas de flexibilización, tales como: “Diseño Universal” y “Alternativas metodológicas de acceso al currículo”.

Estas soluciones se implementarán con el fin de lograr una “clase inclusiva”, en la que cada situación individual se integre dentro del grupo clase, para que cada alumno pueda seguir su labor de enseñanza- aprendizaje.

Características del grupo clase

- 1 alumno: ACNEE-TD
- 2 alumnos: OTRAS-CPHE
- 4 alumnos: OTRAS DGLA
- 1 alumno: OTRAS-TDAH

Diseño Universal de aprendizaje.

Para incluir de manera general a todo el alumnado se adoptarán una serie de medidas desde dos prismas: “metodología” y “agrupamientos”.

- **Metodología:** tanto las actividades teóricas como los exámenes, se diseñarán incluyendo diferentes formatos para favorecer que todos los alumnos puedan realizarlos.
- **Agrupamientos:** se seguirá la dinámica de tutorización entre iguales.

EDUCACIÓN EN VALORES

El programa de acción tutorial de este grupo incluye los siguientes **ámbitos**:

- Educación para la Salud (adicciones, alimentación, bienestar emocional, ...).
- Educación afectivo-sexual
- Promoción de igualdad de género (Plan de Coeducación)
- PODC: orientación académica, toma de decisiones, hábitos y técnicas de trabajo intelectual
- Prevención de violencia entre iguales: acoso y ciberacoso; homofobia; conductas contrarias a la diversidad de la identidad sexual.
- Acogida y atención socioemocional para garantizar la adecuada incorporación del alumnado
- Prevención ante la conducta suicida para el alumnado.

FECHA	HORA	TEMA	ENTIDAD QUIEN LAS IMPARTE
08-10-2025	12.30-14.15H	<i>Buen trato en las relaciones</i>	Asexovi (Cruz Roja)
22-10-2025	11:35-12:30H	<i>Gestión de las emociones</i>	Rompecabezas
29-10-2025	11:35-12:30H	<i>Riesgos consumo de drogas</i>	Rompecabezas
07-11-2025	12.30-14.15H	<i>ITS y “Todo lo que quise saber y nunca me atreví a preguntar”</i>	Asexovi (Cruz Roja)
12-11-2025	11:35-12:30H	<i>Soledad no deseada</i>	Rompecabezas
19-11-2025	11:35-12:30H	<i>Dudas</i>	Rompecabezas

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividades complementarias dentro del proyecto interdisciplinar

Para mejorar la experiencia de enseñanza-aprendizaje del alumnado, *la ley 3/2022, de ordenación e integración de la F.P.* promueve la integración de saberes y competencias de distintos módulos o ámbitos, especialmente trabajos interdisciplinares entre diferentes módulos y especialidades.

En este sentido se llevarán a cabo una serie de actividades para cuyo desarrollo será necesario la colaboración de varios departamentos, en este caso sería el de “*Hostelería y turismo*” y el de “*Idiomas*”.

Fecha	ACTIVIDAD	R.A	C.E.
27-28 -11-2025	Desayunos ingleses en el marco de Thanksgiving day	3	c,d,e,g
08:25- 10:15H		4	c,d,f,g,h
20-11-2025	IV Concurso autonómico de tortillas en CIFP	3,4,5	todos
9:00-15:00H			

Siguiendo las “Orientaciones para la elaboración de programaciones docentes de ciclos formativos de FP en Asturias”, que en encuentra disponible en el portal online de “educastur”. Se deberán incluir los siguientes apartados para mejorar la calidad de la práctica docente

E.V	Actividad	R.A	C.E
1º	Visita a el hotel AC de Oviedo (salida al entorno más cercano)	todos	todos
3º	Visita a sidra en Gaiteiro (Villaviciosa)	todos	Todos

EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA PRÁCTICA DOCENTE

Seguimiento de la programación: Rellenando mensualmente el formulario tipo en el que se recogen todas la incidencias y valoraciones.

Evaluación de la programación y de la labor docente

Con el fin de evaluar el grado de comprensión por parte del alumnado y la labor docente el alumnado, deberá completar anónimamente el siguiente cuestionario:

Esta evaluación, se llevará a cabo al final del trimestre, para realizarla, los alumnos deben contestar el cuestionario en enlazado en este código QR.



CONCLUSIONES

El módulo de Proyecto Intermodular de Aprendizaje Colaborativo, integrado en el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, ha permitido al alumnado aplicar de manera práctica los conocimientos adquiridos en los diferentes módulos del ciclo, fomentando el trabajo en equipo y la resolución de problemas en contextos reales. A través de esta metodología se han alcanzado los siguientes logros:

- Integración de saberes: El alumnado ha conectado contenidos de cocina, restauración y servicio, aplicando procedimientos básicos en situaciones simuladas que reproducen la dinámica profesional.
- Desarrollo de competencias transversales: Se ha potenciado la comunicación, la cooperación y la responsabilidad compartida, esenciales para el desempeño en entornos laborales.
- Aplicación de la Prevención de Riesgos Laborales (PRL): Se han incorporado medidas preventivas en todas las fases del proyecto, promoviendo la cultura de seguridad y la protección de la salud en el trabajo.
- Aprendizaje significativo: La experiencia práctica ha favorecido la comprensión global del sector, reforzando la autonomía y la iniciativa personal.
- Preparación para la empleabilidad: El proyecto ha contribuido a que el alumnado adquiriera hábitos profesionales y competencias que incrementan sus posibilidades de inserción laboral.

ANEXO I

Para colaborar con el proceso de evaluación con el tutor de la empresa, proponemos, la aplicación de la siguiente rúbrica, como apoyo al proceso:

criterio	NO ACUDE O ABANDONA	CUMPLE CON LOS MÍNIMOS	DESEMPEÑO CORRECTO	DESEMPEÑO DESTACADO
Responsabilidad y Compromiso	No cumple con tareas ni horarios. Falta compromiso.	Cumple parcialmente. Requiere supervisión frecuente.	Cumple con tareas y horarios. A veces necesita supervisión.	Cumple siempre con tareas y horarios. Muestra iniciativa y autonomía.
Trabajo en equipo y actitud	No se comunica ni colabora. Actitud negativa o conflictiva.	Tiene dificultades de comunicación o colaboración. Actitud pasiva, poco interés.	Se comunica adecuadamente y participa en el grupo Buena actitud y disposición.	Se comunica eficazmente y colabora activamente Actitud positiva, interés y disposición para aprender.
Desempeño técnico y profesional	No logra realizar las tareas asignadas y no se adapta correctamente al centro de trabajo.	Realiza tareas con errores o necesita ayuda constante y/o presenta problemas de adaptación a la práctica profesional.	Realiza tareas correctamente con necesidad de apoyo ocasional y presenta una correcta adaptación al entorno laboral.	Realiza tareas con precisión, calidad y autonomía. Se adapta rápidamente.
Calificación	0	0,5	0,75	1