

Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo para grado básico

PARTE I

Programación docente 1º CFGB

PROFESOR: ENRIQUE SÁNCHEZ SANTIAGO

PARTE II

Programación docente 2º CFGB

PROFESORA: M^a ELENA MARRAS VIZOSO

PARTE I

1. Introducción.....	pag4^a
1.1. Justificación del proyecto	
1.2. Contexto educativo y perfil del alumnado	
1.3. Relación con el currículo oficial	
2. Objetivos del Proyecto.....	pag5^a
2.1. Objetivos generales	
2.2. Objetivos específicos	
2.3. Competencias clave y profesionales que se desarrollan	
3. Contenidos.....	pag7^a
3.1. Contenidos teóricos	
3.2. Contenidos prácticos	
3.3. Contenidos transversales (emprendimiento, trabajo en equipo, higiene, sostenibilidad, etc.)	
4. Metodología.....	pag9^a
4.1. Metodología activa y participativa	
4.2. Trabajo por proyectos	
4.3. Roles del alumnado	
4.4. Organización del aula y agrupamientos	
4.5. Recursos necesarios (materiales, humanos, instalaciones)	
5. Desarrollo del Proyecto (Temporalización).....	pag11^a
5.1. Segundo trimestre	
• Fase de investigación y diseño	
• Elaboración del plan de negocio del food truck	
• Pruebas de recetas y menús	
• Diseño gráfico (nombre, logotipo, carta, uniforme)	
5.2. Tercer trimestre	
• Puesta en marcha del food truck simulado	
• Prácticas reales en entornos controlados (patio, feria, simulacros)	
• Evaluación de resultados	
• Evento final o presentación del proyecto	
6. Evaluación.....	pag13^a
6.1. Criterios de evaluación	
6.2. Instrumentos de evaluación (rúbricas, listas de control, observación directa)	
6.3. Autoevaluación y coevaluación	
6.4. Evaluación del proyecto y propuestas de mejora	
7. Conclusión y reflexión final.....	pag15^a
7.1. Aprendizajes adquiridos	
7.2. Impacto del proyecto en el alumnado	
8. Anexos.....	pag16^a
8.1. Fichas de planificación	
8.2. Ejemplos de rúbricas de evaluación	
8.3. Menús elaborados	
8.4. Fotografías y evidencias del proyecto	
8.5. Autorizaciones, presupuestos simulados, proveedores locales, etc	
9. Recursos materiales.....	pag19^a
10. Atención a la diversidad.....	pag21^a
10. PRL.....	pag22^a

Introducción

Objetivos del proyecto

Contribución del proyecto a los fines de la etapa

Adquisición de competencias clave y profesionales

Organización temporal del proyecto

Metodología didáctica aplicada

Planteamientos organizativos del aula y del grupo

Tratamiento de los elementos transversales

Evaluación del proyecto y del alumnado

Atención a la diversidad y adaptación a las necesidades del alumnado

Recursos materiales y humanos

Publicidad, visibilidad y difusión del proyecto

PARTE II – 2ºFPGBPÁGS. 34-41

1. Introducción

1.1. Justificación del proyecto

El proyecto “Food Truck Escolar” surge como una propuesta innovadora y motivadora para el alumnado de Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración, con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos en un contexto práctico, realista y cercano a las tendencias actuales del sector de la hostelería.

Los food trucks representan una modalidad de negocio gastronómico en auge, caracterizada por su flexibilidad, creatividad y capacidad de adaptación. Estos valores coinciden plenamente con los objetivos de la FP Básica, que busca preparar al alumnado para su inserción laboral, al mismo tiempo que potencia competencias clave como el trabajo en equipo, la autonomía, la responsabilidad y la comunicación.

Este proyecto integra aspectos técnicos (elaboración de menús, manipulación higiénica de alimentos, atención al cliente), organizativos (gestión del espacio, aprovisionamiento, reparto de tareas) y creativos (diseño del concepto, identidad visual, promoción), permitiendo una experiencia formativa completa y significativa.

1.2. Contexto educativo y perfil del alumnado

El proyecto se dirige a estudiantes de segundo curso de FP Básica en Cocina y Restauración, en su segundo y tercer trimestre del curso escolar. El grupo presenta un perfil diverso, con necesidades educativas específicas en algunos casos, y una clara preferencia por metodologías activas, visuales y funcionales.

La FP Básica tiene como objetivo no solo facilitar el aprendizaje de una profesión, sino también mejorar la motivación, autoestima y competencias personales del alumnado. El entorno práctico y vivencial que ofrece el proyecto del food truck favorece la implicación de todos los estudiantes, respetando sus ritmos y estilos de aprendizaje.

1.3. Relación con el currículo oficial

Este proyecto se vincula con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación recogidos en los módulos profesionales de la titulación, especialmente en:

- Preparación de elaboraciones básicas y platos elementales
- Atención al cliente y operaciones en cafetería
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas
- Ciencias aplicadas y comunicación

Además, se promueve el desarrollo de las competencias clave definidas por la LOMLOE, tales como:

- Competencia en comunicación lingüística
- Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología
- Competencia digital
- Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor
- Competencias sociales y cívicas
- Aprender a aprender

2. Objetivos del Proyecto

2.1. Objetivos generales

- Favorecer el aprendizaje significativo a través de un proyecto práctico y motivador, en el que el alumnado pueda aplicar de forma integrada los conocimientos adquiridos durante el ciclo.
- Desarrollar habilidades técnicas y profesionales básicas relacionadas con la cocina, el servicio, la atención al cliente y la gestión de un pequeño negocio gastronómico.
- Potenciar la autonomía, la creatividad y el espíritu emprendedor mediante la simulación realista de un proyecto de emprendimiento: un food truck escolar.
- Fomentar el trabajo en equipo, la planificación y la responsabilidad, promoviendo la participación activa del alumnado en todas las fases del proyecto, desde el diseño hasta la ejecución.

2.2. Objetivos específicos

- Investigar el concepto y funcionamiento de los food trucks como modelo de negocio actual en el ámbito de la restauración.
- Diseñar de forma cooperativa la identidad del food truck (nombre, logo, decoración, uniforme, etc.).
- Elaborar menús adecuados para el formato food truck, teniendo en cuenta criterios de

seguridad alimentaria, sencillez, presentación y coste.

- Organizar las tareas del equipo, distribuyendo roles (cocina, atención al cliente, caja, limpieza, aprovisionamiento, etc.).
- Adquirir y aplicar normas de higiene y prevención de riesgos laborales en contextos reales de trabajo.
- Simular el servicio en un entorno controlado, asumiendo tiempos, turnos y atención al cliente con actitud profesional.
- Realizar cálculos básicos de gestión (costes, escandallos, previsiones de compra, ingresos/gastos).
- Desarrollar estrategias de promoción y comunicación del food truck dentro del centro educativo o en eventos locales.

2.3. Competencias clave y profesionales trabajadas

Competencias clave (LOMLOE):

Normativa estatal

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero

Este real decreto establece los aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, aprueba catorce títulos profesionales básicos y fija sus enseñanzas mínimas. Entre estos títulos se encuentra el de Profesional Básico en Cocina y Restauración. Este título tiene carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Normativa autonómica (Principado de Asturias)

Decreto 49/2016, de 10 de agosto, del Principado de Asturias

Este decreto regula la ordenación y establece el currículo de quince ciclos formativos de Formación Profesional Básica, de acuerdo con el currículo básico establecido en el Real Decreto 127/2014. Entre estos ciclos se encuentra el de Cocina y Restauración, adaptando las enseñanzas mínimas a las características y necesidades del Principado de Asturias

- Competencia personal, social y de aprender a aprender: mediante la gestión del proyecto y la reflexión sobre el trabajo propio y colectivo.
- Competencia emprendedora: al desarrollar una idea de negocio y resolver problemas reales.
- Competencia digital: uso de herramientas TIC para diseñar logotipos, cartas, planificar tareas, etc.
- Competencia en comunicación lingüística: mediante la interacción con clientes simulados y la presentación de ideas.
- Competencia matemática: en la elaboración de escandallos, presupuestos y cálculos financieros.
- Competencia en conciencia y expresiones culturales: al incorporar elementos creativos y visuales en el diseño del food truck.

Competencias profesionales del título:

- Preparar elaboraciones culinarias básicas y platos sencillos.
- Aplicar técnicas de atención al cliente en el servicio básico.
- Realizar operaciones básicas de aprovisionamiento y conservación.
- Respetar las normas de higiene y prevención de riesgos en cocina y sala.

3. Contenidos del Proyecto

3.1. Contenidos teóricos

Estos contenidos permitirán al alumnado adquirir una base de conocimientos esenciales para desarrollar correctamente el proyecto:

- Concepto de food truck y tipos existentes (temáticos, especializados, gourmet, etc.).
- Historia y evolución del street food.
- Fundamentos del emprendimiento gastronómico básico.
- Legislación higiénico-sanitaria básica aplicable a alimentos y venta ambulante.
- Técnicas básicas de conservación y manipulación de alimentos.
- Elementos de un menú equilibrado y atractivo para un food truck.
- Diseño de imagen de marca: logotipo, nombre comercial, decoración, carta visual.
- Introducción al marketing básico (promoción dentro del centro, carteles, redes).
- Escandallos básicos: cálculo de costes y márgenes de beneficio.
- Organización del trabajo y gestión del tiempo en cocina y servicio.
- Atención básica al cliente y comunicación efectiva.
- Prevención de riesgos laborales y ergonomía en espacios reducidos.

3.2. Contenidos prácticos

Estos contenidos se aplican en la ejecución diaria del proyecto y promueven el aprendizaje “haciendo”:

- Diseño y creación cooperativa de la identidad visual del food truck (nombre, carta, vestuario).
- Selección, preparación y presentación de recetas adecuadas para servir en formato food truck.
- Elaboración de escandallos y fichas técnicas de platos sencillos.
- Simulación del aprovisionamiento: lista de compras, control de stock y conservación.
- Organización de tareas por roles y turnos dentro del equipo de trabajo.
- Montaje de un punto de venta simulado (carro, puesto móvil, mostrador portátil).
- Ejecución de prácticas de cocina y servicio durante simulacros de venta.
- Comunicación con clientes (saludo, toma de pedidos, resolución de quejas simuladas).
- Limpieza y recogida del espacio de trabajo según normas de higiene.
- Evaluación y mejora continua tras cada servicio: reflexión en grupo y autoevaluación.

3.3. Contenidos transversales

Además de los contenidos técnicos, este proyecto permite trabajar valores y competencias personales y sociales fundamentales para la formación integral del alumnado:

- Educación en valores: respeto, cooperación, responsabilidad, puntualidad.
- Trabajo en equipo: reparto de tareas, apoyo entre compañeros, toma de decisiones conjunta.
- Creatividad y pensamiento visual: desarrollo del diseño gráfico, decoración y presentación de platos.

- Sostenibilidad: uso responsable de recursos, minimización de residuos, elección de productos de temporada o proximidad.
- Inclusión: reparto equitativo de tareas que favorezca la participación de todo el alumnado.
- Igualdad de género: superación de roles tradicionales dentro de la cocina y el servicio.
- Uso responsable de las TIC: búsqueda de información, diseño de material promocional, planificación digital.

4. Metodología

4.1. Metodología activa y participativa

La metodología utilizada se basa en el enfoque activo, práctico y vivencial, donde el alumnado es protagonista de su propio proceso de aprendizaje. El proyecto del Food Truck Escolar se plantea como una experiencia integradora y funcional, que conecta los contenidos del currículo con un contexto real, motivador y significativo.

El aprendizaje se realiza a través de la práctica constante, la toma de decisiones, la cooperación entre iguales y la reflexión sobre el propio trabajo. Se promueve la experimentación, el ensayo-error, la creatividad y el trabajo por objetivos.

4.2. Trabajo por proyectos

Se aplica una metodología de aprendizaje basado en proyectos (ABP), en la que los alumnos diseñan, desarrollan y ejecutan un food truck simulado desde cero. Todas las actividades giran en torno a una meta común que da sentido a las tareas realizadas.

Este enfoque:

- Fomenta el aprendizaje interdisciplinar.
- Estimula la autonomía y el pensamiento crítico.
- Requiere planificación, investigación y trabajo colaborativo.

4.3. Roles del alumnado

El alumnado asume roles diversos y rotatorios, según sus intereses, capacidades y necesidades educativas. Algunos ejemplos de roles dentro del proyecto:

- Jefe/a de cocina: coordina tareas culinarias y tiempos de elaboración.
- Responsable de servicio: organiza turnos de atención al cliente.
- Encargado/a de limpieza e higiene: vela por el cumplimiento de normas sanitarias.
- Gestor/a de compras y escandallos: calcula cantidades, precios y controla inventario.
- Diseñador/a gráfico/a: elabora cartelería, logotipo y carta.
- Comunicador/a: se encarga de la difusión del proyecto en el centro o redes escolares.

El reparto de roles favorece la inclusión, cooperación y el desarrollo de responsabilidades personales dentro de un trabajo en equipo.

4.4. Organización del aula y agrupamientos

- Agrupamientos flexibles: los alumnos trabajan en grupos pequeños de 3-5 personas, según la tarea.
- Organización por fases: las sesiones se estructuran en momentos de explicación, trabajo autónomo y reflexión.

- Se alternan espacios: aula-taller de cocina, aula polivalente (para diseño o trabajo teórico), y zona común o patio (para simulaciones de venta).
- Se incluyen sesiones de puesta en común donde todo el grupo reflexiona sobre el proceso y propone mejoras.

4.5. Recursos necesarios

Recursos materiales:

- Cocina escolar equipada (hornos, utensilios, cámaras, etc.).
- Material fungible: alimentos, envases desechables, productos de limpieza.
- Mesas, carro móvil, mantel corporativo, pizarra, cajas para simular punto de venta.
- Ordenadores, tablets o móviles para tareas de diseño y búsqueda de información.
- Cartulinas, papel reciclado, impresora, rotuladores, etc.

Recursos humanos:

- Profesorado de cocina y restauración.
- Posible colaboración de profesorado de otras áreas (ámbito científico, comunicación, tutoría).
- Participación puntual de profesionales del sector o antiguos alumnos (si es viable).

Recursos digitales:

- Plantillas de escandallos, modelos de menú.
- Herramientas de diseño gráfico sencillas (Canva, PowerPoint, Genially).
- Documentos colaborativos en Google Drive o Microsoft Teams.
- Rúbricas de evaluación y listas de control compartidas con el alumnado.

5. Desarrollo del Proyecto (Temporalización en 2 cursos académicos)

Curso 1 (Primer año de FP Básica)

Segundo trimestre + tercer trimestre

Objetivo general: Introducción al proyecto, investigación, diseño conceptual y primeras prácticas técnicas.

Segundo trimestre (Enero - Marzo)

Fase 1: Introducción y descubrimiento

- Introducción al concepto de food truck y análisis de ejemplos reales.
- Búsqueda de información: historia, tipos, tendencias actuales en street food.
- Elección de temática y estilo del food truck (comida temática, cultural, saludable, etc.).
- Lluvia de ideas sobre nombre comercial, logotipo, colores, carta preliminar.
- Talleres creativos: diseño de imagen visual (logo, carta, uniforme).
- Introducción a la elaboración de fichas técnicas y escandallos.

Tercer trimestre (Abril - Junio)

Fase 2: Primeros ensayos y desarrollo técnico

- Selección y pruebas iniciales de recetas adaptadas al formato food truck.
- Elaboración de fichas técnicas y primeros escandallos.
- Simulación de tareas: higiene, manipulación, organización del espacio de cocina.
- Introducción al servicio básico de atención al cliente.
- Taller de cálculo de precios, margen y costes básicos.

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

- Reparto inicial de roles y responsabilidades por equipos.

Producto final del primer curso:

- Carpeta de diseño con identidad del food truck: nombre, logo, carta inicial, uniforme.
- Primer dossier de recetas con fichas técnicas.
- Simulacro básico de atención y producción en el aula.

Curso 2 (Segundo año de FP Básica)

Segundo trimestre + tercer trimestre

Objetivo general: Puesta en marcha, ejecución práctica y presentación final del proyecto.

Segundo trimestre (Enero - Marzo)

Fase 3: Preparación para la ejecución

- Revisión y mejora de los materiales del primer año (logo, carta, menú definitivo).
- Actualización de escandallos y compras necesarias.
- Planificación de sesiones de simulación y de venta.
- Diseño de la promoción del food truck dentro del centro educativo.
- Entrenamiento en atención al cliente y organización por turnos.
- Ensayos prácticos en el aula o en el patio: servicio completo simulado.

Tercer trimestre (Abril - Junio)

Fase 4: Ejecución real y cierre del proyecto

- Montaje del food truck simulado en patio o espacio del centro.
- Jornadas de venta o servicio abierto (simulación para alumnado/profesorado).
- Registro de resultados (gastos, ventas, incidencias, tiempos).
- Evaluación del proyecto: autoevaluación, coevaluación, evaluación docente.
- Elaboración del dossier final del proyecto.
- Exposición oral y presentación del proyecto a la comunidad educativa.

Producto final del segundo curso:

- Evento final con food truck funcionando (real o simulado).
- Presentación grupal del proyecto y reflexión final.
- Dossier completo con todos los materiales y evidencias del proceso.

6. Evaluación

6.1. Enfoque de la evaluación

La evaluación del proyecto Food Truck Escolar será continua, formativa e integradora, considerando tanto el proceso como el producto final. Se valorarán los conocimientos adquiridos, las habilidades técnicas y sociales desarrolladas, así como la actitud, implicación y progreso individual y grupal.

Se fomentará la autoevaluación y la coevaluación, para que el alumnado tome conciencia de su evolución y se implique activamente en su aprendizaje.

6.2. Criterios de evaluación

Los criterios se vinculan a los módulos del título de FP Básica, así como a las

competencias clave. Algunos ejemplos:

Criterios relacionados con competencias técnicas:

- Participa activamente en la elaboración de menús adecuados al formato food truck.
- Aplica correctamente técnicas básicas de cocina y presentación.
- Elabora escandallos con precisión básica y comprende el coste de un plato.
- Utiliza adecuadamente normas de higiene y manipulación segura de alimentos.
- Desempeña de forma eficaz su rol dentro del equipo de trabajo.

Criterios relacionados con competencias transversales:

- Colabora de forma responsable en las tareas asignadas al grupo.
- Muestra iniciativa, creatividad y capacidad para resolver problemas.
- Se comunica adecuadamente con sus compañeros y con el cliente simulado.
- Respeta los tiempos y las normas establecidas durante el proyecto.
- Contribuye al diseño visual del food truck (carta, logotipo, uniforme...).

Criterios relacionados con la actitud:

- Asiste con regularidad, puntualidad e interés.
- Se esfuerza por mejorar, acepta críticas y muestra progresión.
- Participa de forma positiva en actividades comunes y toma decisiones.

6.3. Instrumentos de evaluación

Se utilizarán diversos instrumentos de evaluación variados y adaptados al nivel del alumnado:

- Observación directa: participación, trabajo en grupo, implicación en tareas prácticas.
- Rúbricas: para evaluar el producto final (servicio, presentación, dossier).
- Listas de control: para valorar tareas técnicas (elaboración de recetas, atención al cliente, montaje del puesto, etc.).
- Dossier o portafolio del proyecto: recopilación de materiales elaborados (fichas, menús, diseños, planificación...).
- Autoevaluación y coevaluación: cuestionarios sencillos y reflexivos.
- Registro de progreso individual: control del avance y mejora del alumno durante todo el proceso.

6.4. Evaluación del proyecto como experiencia educativa

Al finalizar el proyecto, también se realizará una evaluación del propio proyecto como actividad educativa, tanto por parte del alumnado como del profesorado. Para ello:

- Se recogerán opiniones mediante formularios o dinámicas participativas.
- Se valorará la motivación generada, las dificultades encontradas y los aprendizajes reales.
- Se plantearán mejoras para futuras ediciones del proyecto.

6.5. Calificación (opcional)

Aunque el proyecto tiene un valor fundamentalmente competencial y vivencial, puede integrarse como parte de la calificación de los siguientes módulos:

- Cocina y restauración básica (elaboración de platos y normas higiénicas).
- Atención al cliente (trato al público y montaje del servicio).
- Comunicación y sociedad (presentación oral, materiales escritos).
- Ciencias aplicadas (escandallos, cálculos, planificación).

La calificación será equilibrada entre:

- **40%** Participación.
- **30%** Desarrollo del trabajo técnico (fichas, recetas, atención, servicio).
- **20%** Presentación del proyecto final (dossier, evento).
- **10%** Autoevaluación y coevaluación.

7. Conclusión y posibles mejoras

7.1. Conclusión general del proyecto

El proyecto Food Truck Escolar se concibe como una herramienta educativa innovadora, integradora y motivadora, especialmente diseñada para alumnado de Formación Profesional Básica. Su desarrollo a lo largo de dos cursos permite trabajar de forma progresiva tanto las habilidades técnicas propias del perfil profesional como competencias clave para la vida personal y laboral, como el trabajo en equipo, la comunicación, la responsabilidad y la iniciativa personal.

El uso del food truck como eje central permite al alumnado conectar sus aprendizajes con una situación práctica y cercana a la realidad laboral, lo que facilita una mayor implicación y comprensión de los contenidos. Además, fomenta el sentido de pertenencia, el orgullo por el trabajo realizado y la visibilidad de los logros del grupo dentro de la comunidad educativa.

Este proyecto permite atender a la diversidad del grupo, adaptarse a distintos ritmos y niveles, y generar un entorno de aprendizaje más vivencial, colaborativo e inclusivo.

7.2. Dificultades previstas

Aunque el proyecto es altamente enriquecedor, es importante prever y gestionar algunas posibles dificultades:

- Ritmos de aprendizaje diferentes: algunos alumnos necesitarán más apoyo en tareas técnicas o comunicativas.
- Limitaciones de espacio o recursos: puede que no se disponga de un carro o estructura real, por lo que será necesario crear simulaciones adaptadas.
- Falta de experiencia previa en trabajo cooperativo: puede requerir entrenamientos y dinámicas previas.
- Gestión del tiempo: mantener la continuidad en sesiones de solo 2 horas semanales implica una planificación detallada y flexible.

7.3. Posibles mejoras y adaptaciones futuras

El proyecto está diseñado para ser flexible y evolutivo, y puede mejorarse o ampliarse en futuras ediciones con acciones como:

- Incluir la colaboración con otros ciclos o departamentos (por ejemplo, Informática, Imagen y Sonido, Comercio...).
- Invitar a profesionales del sector para compartir su experiencia o hacer una cata.
- Realizar actividades abiertas a las familias o a otros centros educativos.
- Ampliar la presencia en redes sociales del centro con vídeos, carteles o entrevistas.
- Participar en concursos escolares o ferias de emprendimiento educativo.
- Incorporar aprendizajes relacionados con la sostenibilidad (uso de productos de km 0,

reciclaje de envases, etc.).

7.4. Valor educativo final

Este proyecto, más allá del aprendizaje técnico, permite a los alumnos y alumnas:

- Conocerse mejor a sí mismos.
- Valorar sus capacidades reales.
- Relacionarse con otros desde un rol profesional.
- Soñar con su futuro laboral desde la práctica.

En definitiva, el Food Truck Escolar no es solo un vehículo de comida... sino una herramienta pedagógica que transporta motivación, crecimiento personal y vocación profesional.

8. Vinculación con el currículo de FP Básica en Cocina y Restauración

El proyecto Food Truck Escolar se alinea de forma directa con los objetivos generales, competencias profesionales, personales y sociales, así como con los módulos profesionales establecidos en el currículo de la Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración.

8.1. Competencias profesionales y personales relacionadas

El proyecto permite desarrollar múltiples competencias del perfil profesional del ciclo, entre las que destacan:

- Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas, aplicando técnicas básicas.
- Aplicar normas de higiene, seguridad y calidad alimentaria en la manipulación de alimentos.
- Atender al cliente en el ámbito de la restauración, mostrando amabilidad y profesionalidad.
- Trabajar en equipo, respetando turnos y funciones en entornos de cocina y servicio.
- Gestionar tareas cotidianas relacionadas con la organización del trabajo, la planificación y la comunicación.

También favorece el desarrollo de competencias clave como la autonomía personal, la resolución de problemas, el pensamiento creativo, la iniciativa emprendedora y la comunicación efectiva.

8.2. Módulos profesionales implicados

A continuación, se detalla la relación directa del proyecto con los principales módulos del currículo:

Módulo Profesional Conexión con el proyecto

Cocina y restauración básica Elaboración de recetas, aplicación de técnicas básicas de cocina, montaje de platos, higiene.

Preparación y montaje de materiales y equipos Organización del espacio de trabajo, montaje del puesto food truck, preparación de utensilios.

Ciencias aplicadas I y II Cálculos en escandallos, control de costes, medidas higiénico-sanitarias, uso de tecnología.

Comunicación y sociedad I y II Redacción de materiales escritos (carta, menú), atención al cliente, exposición oral del proyecto.

Técnicas elementales de servicio Simulación del servicio en barra, atención al cliente, cobro y presentación de productos.

Tutoría y orientación Trabajo en equipo, gestión de emociones, reflexión personal, toma de decisiones.

8.3. Objetivos generales del ciclo vinculados

El proyecto contribuye a alcanzar varios de los objetivos generales del título de FP Básica, como:

- Aplicar habilidades sociales y comunicativas, respetando normas de convivencia.
- Valorar la importancia de las normas de seguridad e higiene en la cocina.
- Organizar tareas individuales y en grupo, planificando tiempos y recursos.
- Desarrollar hábitos de responsabilidad y trabajo colaborativo.
- Afianzar la autoestima, la motivación y la confianza en las propias capacidades.

8.4. Competencias clave del currículo LOMLOE trabajadas

El proyecto fomenta transversalmente las siguientes competencias clave:

- Competencia en comunicación lingüística: elaboración de mensajes orales y escritos, atención al cliente.
- Competencia matemática y en ciencia y tecnología: cálculo de precios, cantidades, conservación de alimentos.
- Competencia digital: uso de herramientas para diseño de menú, escandallos y promoción.
- Competencia personal, social y de aprender a aprender: gestión del tiempo, toma de decisiones, autorregulación.
- Competencia ciudadana y emprendedora: iniciativa personal, trabajo colaborativo, resolución de problemas.
- Conciencia y expresiones culturales: diseño visual del food truck, creatividad en la carta y presentación.

8.5. Integración curricular real

Gracias a su diseño flexible y práctico, el proyecto Food Truck Escolar permite una implementación transversal, que no solo motiva y cohesiona al alumnado, sino que también refuerza los aprendizajes curriculares de manera vivencial, mejorando el nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje esperados en cada módulo.

9. Recursos materiales y humanos necesarios

La correcta ejecución del proyecto Food Truck Escolar requiere de una planificación ajustada de los recursos disponibles en el centro educativo, tanto materiales como humanos. A continuación, se detallan los elementos necesarios para garantizar un desarrollo funcional, seguro y educativo de la experiencia.

9.1. Recursos materiales

a) Recursos de cocina y restauración

- Cocina del centro equipada (hornos, fogones, utensilios, mesas de trabajo...).
- Pequeño electrodoméstico: batidoras, planchas, freidoras, microondas, etc.
- Menaje básico: cuchillos, tablas, ollas, cazuelas, pinzas, bandejas, recipientes.
- Uniformes de cocina y servicio (aunque sea básicos o adaptados).

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

- Material de limpieza y desinfección (guantes, trapos, jabón, productos higiénicos).
- b) Recursos para el simulacro de food truck
 - Carro móvil, mesa grande o estructura que simule un puesto de venta.
 - Decoración temática: cartel con el nombre del food truck, logotipo, menú visible.
 - Carteles informativos o pizarras para simular el servicio real.
 - Elementos de servicio: vasos, platos, servilletas, bandejas, bolsas ecológicas.
 - Caja registradora ficticia, tickets, dinero simulado si se desea integrar venta simbólica.
- c) Material didáctico y de apoyo
 - Plantillas para escandallos, fichas técnicas, planificación de tareas.
 - Ordenadores, tablets o móvil del aula para diseñar logotipos, menú, cartelería.
 - Proyector o pantalla para presentar el proyecto final.
 - Cuadernos de trabajo o portafolios personales del alumnado.
- d) Material de promoción y difusión (opcional)
 - Carteles impresos para colocar en el centro educativo.
 - Herramientas digitales (Canva, Word, PowerPoint, etc.) para el diseño de materiales.
 - Red social del centro (si se usa para documentar y visibilizar el proyecto).
 - Cámara o móvil para tomar fotos y vídeos del proceso.

9.2. Recursos humanos

- a) Profesorado implicado
 - Docente de Cocina y Restauración: responsable principal del proyecto. Coordina, guía las sesiones, supervisa las elaboraciones y asegura la seguridad alimentaria.
 - Docente de Servicios de Restaurante (si existe): apoyo en las tareas de atención al cliente, montaje y protocolo de servicio.
 - Tutor/a del grupo: acompaña desde lo personal, fomenta el trabajo cooperativo, realiza seguimiento individual.
 - Otros docentes colaboradores (opcional):
 - Comunicación y Sociedad: apoyo en la redacción y exposición oral.
 - Ciencias Aplicadas: soporte para el cálculo de escandallos y márgenes de beneficio.
 - Orientación: refuerzo de competencias personales y sociales.
- b) Alumnado
 - Todos los alumnos/as del grupo participan como protagonistas, repartidos en roles rotativos: cocineros, responsables de compras, diseñadores, atención al cliente, comunicación, montaje, etc.
- c) Comunidad educativa (opcional)
 - Equipo directivo: respaldo y validación del proyecto.
 - Personal de mantenimiento o conserjería: apoyo logístico.
 - Otros alumnos/profesores del centro: pueden actuar como “clientes” en la fase final.
 - Familias: informadas e invitadas a la presentación o degustación, si procede.

9.3. Adaptabilidad

El proyecto se puede adaptar a diferentes niveles de disponibilidad de recursos. En caso de no disponer de un carro real, puede simularse el puesto con mesas o carteles; si no

hay materiales gráficos, se pueden hacer manualmente; y si no se puede cocinar en vivo, se pueden preparar los platos previamente y simular el montaje.

10. Atención a la diversidad

7. Inclusión y atención a la diversidad

La FP Básica está dirigida a un alumnado con perfiles muy diversos, por lo que este proyecto incorpora medidas inclusivas que permitan la participación activa, el éxito educativo y el desarrollo personal de todo el grupo, con especial atención a quienes presentan más dificultades.

7.1. Adaptaciones metodológicas

Para facilitar la inclusión en el proyecto, se aplican las siguientes adaptaciones metodológicas ordinarias:

- Tareas desglosadas en pasos simples y visualmente apoyadas (esquemas, pictogramas, fotos).
- Instrucciones claras y repetidas en distintos formatos (oral, escrita y visual).
- Materiales manipulativos y reales, especialmente en cocina y simulaciones de atención al cliente.
- Flexibilidad en los tiempos de ejecución y entrega.
- Evaluación basada en el esfuerzo, la mejora personal y la participación, más que en la perfección técnica.

Estas adaptaciones permiten que cada alumno trabaje según su nivel competencial, manteniendo la motivación y el sentido de logro.

—

7.2. Actividades de apoyo y refuerzo

Se prevén tareas específicas para reforzar los aprendizajes básicos:

- Fichas de repaso individualizadas, con vocabulario técnico, normas de higiene o pasos de elaboración.
- Pequeños retos prácticos adaptados para reforzar habilidades concretas (pelar, pesar, montar una bandeja, anotar pedidos).
- Apoyos entre iguales: se promueve el trabajo en pareja, donde un compañero con más soltura guía a otro.
- Tutorías de seguimiento con el profesor para resolver dudas, repasar lo trabajado o practicar lo más difícil.

11. PRL

0. INTRODUCCIÓN

. El número de alumnos matriculados en la FP Básica es bajo. El perfil del alumnado es variado, de alumnos que no han superado la ESO y quieren adquirir una formación para acceder al mercado laboral en un entorno cercano, así como alumnos de mayor edad que se encuentran en una situación laboral activa y quieren mejorar sus posibilidades de empleabilidad.

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

La formación profesional en el sistema educativo tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida.

Durante el presente curso escolar 2024/25, el módulo de prevención de riesgos laborales, lo imparte Enrique Sánchez Santiago, perteneciente al departamento de hostelería y turismo.

El IES Leopoldo Alas Clarín está situado en el barrio de Otero en Oviedo. Su área de influencia abarca el propio barrio, el de San Lázaro, Santo Domingo y parte del parque de Invierno, además de acoger el alumnado de Fozaneldi y de la zona periurbana de la ciudad, principalmente de Tudela Veguín, Latores y San Esteban de las Cruces entre otras.

Somos un centro de tamaño medio, con unos 650 alumnos/as y 82 profesores/as, donde se pueden cursar enseñanzas de **ESO, Bachillerato, FP Ciclo de Grado Medio** en Cocina y Gastronomía y **FP Básica** de Cocina y Restauración.

Aunque la trayectoria del centro comienza en los años 70 del siglo pasado con la ubicación en el barrio de San Lázaro, las nuevas instalaciones datan del 2003.

El proyecto del centro busca mejorar la calidad de la enseñanza profundizando en la coordinación del equipo docente, las estrategias y prácticas inclusivas, la atención a la mejora de la convivencia, la innovación educativa y la integración de toda la comunidad en un proyecto común.

MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA

- **Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio**, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. (BOE 18/06/2014).
- **ORDEN de 24 de julio de 2014**, de la Consejera de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, por la que se modifica la secuenciación y distribución horaria semanal de módulos profesionales de los ciclos formativos de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración.
- La [Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación](#), modificada por la [Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa](#), establece en el artículo 39.4 que los títulos de Formación Profesional estarán referidos, con carácter general, al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- Atendiendo a lo dispuesto en el artículo 39.6, el Gobierno, mediante [Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero](#), reguló aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, aprobó catorce títulos profesionales básicos, y fijó sus currículos básicos. Posteriormente, se aprobaron nuevos títulos de Formación Profesional Básica: siete títulos mediante [Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo](#), y, recientemente, otros seis títulos mediante [Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto](#).

1. OBJETIVOS DEL MÓDULO PARA EL CICLO FORMATIVO.

El módulo de PRL contribuirá a alcanzar los siguientes objetivos del ciclo formativo:

- v) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

2. CONTRIBUCIÓN DE LA MATERIA A LA ADQUISICIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

El módulo de Prevención de Riesgos Laborales contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título:

s) *Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.*

v) *Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural*

3. ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

Contenidos.

1. La seguridad y la salud en el trabajo.

- El trabajo y la salud.
- Daños para la salud: accidente de trabajo y enfermedad profesional.
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Derechos y deberes básicos de los trabajadores en materia de prevención.
- Factores y situaciones de riesgo. Riesgos más comunes en el entorno profesional.
- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.

2. Los riesgos laborales.

- Factores de riesgo en el entorno de trabajo: Riesgos físicos, químicos y biológicos. Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa:
- Riesgos de incendio: Factores de fuego, clases de fuego, equipos de lucha contra incendios.
- Riesgos de los productos químicos. Etiquetado de productos químicos. Fichas de seguridad química.
- Riesgos eléctricos. Efectos de la electricidad en el cuerpo humano.

3. Medidas de prevención y de protección.

- Diferencias entre prevención y protección.
- Principios y técnicas de prevención.
- Medidas de protección:

Resguardos y dispositivos de seguridad y su importancia para la prevención de accidentes.

Elementos de protección Individual. Ropas y equipos de protección personal: Tipos de EPI's,

- Señalización de seguridad: Señales y alarmas. Pictogramas, relación color/forma/significado.
- Limpieza y orden en el entorno de trabajo.

4. La gestión de la prevención.

- La evaluación de riesgos.
- Organización del trabajo preventivo: rutinas básicas.
- La representación de los trabajadores en prevención de riesgos laborales.
- Documentación: recogida, elaboración y archivo.

5. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales.

- Actuaciones en caso de accidente.
- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores. Formas de intoxicación. Límites de toxicidad.

6. Primeros Auxilios y planes de emergencia:

- Actuación general ante una situación de emergencia: PAS
- RCP. Primeros auxilios en hemorragias, quemaduras y fracturas.
- Conocimiento de los planes de emergencia. Respuestas a las emergencias: Simulacros y entrenamiento para casos de emergencia.

Distribución temporal de los contenidos:

Trimestre (Evaluación)	Contenidos	Horas previstas
1ª EVALUACIÓN	Presentación	1
	UT.1 Seguridad y salud en el	7
	trabajo. UT. 2. Los riesgos	7
	laborales	7
	UT.3. Medidas de prevención y de protección UT	1
	Prueba de evaluación trimestral	
Total sesiones 1ª evaluación		
2ª EVALUACIÓN	4. La gestión de la prevención.	4
	UT.5. El plan de prevención de riesgos	3
	laborales. UT.6. Primeros auxilios.	2
	Prueba de evaluación trimestral	1
	FCT	200
Total sesiones 2ª evaluación		
3ª EVALUACIÓN	Repaso de los pendientes	28
	Proyecto	
Total sesiones 3ª evaluación		29
Pruebas de recuperación final		1
Total sesiones del módulo este curso		70,8

4. METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Principios metodológicos.

La metodología será participativa y activa. Se fomentará el aprendizaje significativo, contextualizando los contenidos con los conocimientos previos de los alumnos, de los que se partirá para adecuar el desarrollo de las clases.

La metodología a seguir será individualizada partir de actividades abiertas que puedan ser desarrolladas por los alumnos de acuerdo a sus capacidades. Constructiva, de manera que sea el alumno el que construya su propio aprendizaje, proporcionándole situaciones de aprendizaje significativas y funcionales. El profesor tendrá el papel de transmisor de conocimientos, animador, organizador, orientador y evaluador del proceso de enseñanza- aprendizaje, siendo el alumno el

protagonista del mismo.

Por lo tanto, la actividad docente tendrá un enfoque globalizador que nos permita integrar los

Conocimientos de los diferentes módulos profesionales.

Se plantearán actividades con carácter motivador en las que se favorezca la autonomía personal, la responsabilidad y el trabajo en equipo de los alumnos, así como se fomentará la creación de situaciones de aprendizaje que permitan alcanzar los resultados previstos, con el objeto de que el alumno sea capaz de construir su propio punto de vista sobre cualquier aspecto de la actualidad, recurriendo a la amplia variedad de fuentes de información.

Es por ello que:

- Los contenidos estarán relacionados con las realizaciones de la o las cualificaciones profesionales vinculadas a los módulos profesionales específicos, para permitir con ello una interrelación de conocimientos.
- Los contenidos de este módulo se adaptarán y concretarán en la programación didáctica de principio de curso, al nivel de conocimientos con los que parte el alumnado.
- Se procurará que los aprendizajes tengan validez y aplicación a situaciones concretas de la vida real exterior.
- Se dará prioridad a los aprendizajes comprensivos sobre los memorizados de forma mecánica. No obstante, este principio no supone prescindir de la memoria como principio metodológico, indispensable para la retención de determinados aprendizajes.
- La adquisición de conocimientos permitirá al alumnado el desarrollo de habilidades y estrategias de aprendizaje que permitan la adquisición de otros conocimientos.
- Se fomentará la relación entre alumnos y profesor/alumnos, utilizando el diálogo y la discusión para observar la diversidad de opiniones, aprendiendo a elaborar las suyas propias razonadas, así como a escuchar, comprender y aceptar las ajenas.

5. Planteamientos organizativos y funcionales

Cada unidad didáctica se comenzará con una serie de preguntas iniciales sobre los contenidos a tratar dirigidas al grupo clase, lo que permitirá al profesor conocer los conocimientos previos de los alumnos, permitiendo de esta manera adaptar los contenidos o proporcionar actividades de refuerzo a aquellos que lo necesiten.

A continuación seguirá una exposición/explicación de contenidos y de procedimientos por parte del profesor y la realización de ejercicios prácticos que permitan al alumno una mejor comprensión de los conceptos, a la vez que será un referente para el profesor de que se han asimilado bien por parte del alumno. Se buscarán debates con los alumnos fomentando la

Participación de los mismos.

Utilización de espacios.

Las clases se impartirán, con carácter general, en el aula asignada el grupo-clase. No obstante se utilizará el aula de informática, para realizar actividades de búsqueda de legislación, páginas Web relacionadas con el módulo y el Ciclo Formativo, realización de tests cuestionarios en internet, así como para la realización de actividades o tareas en formato Word, Power Point o Excel.

6. TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS TRANSVERSALES.

En el módulo se trabaja de manera transversal sobre los siguientes temas:

- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos.
- Educación ambiental.
- Educación para la salud.
- Educación emprendedora.
- Habilidades sociales :educación emocional

Estrategias de animación a la lectura y al desarrollo de la expresión y comprensión oral y escrita.

La animación a la lectura y el desarrollo de la expresión y comprensión oral y escrita se fomentará mediante la lectura de textos que amplíen los contenidos y la exposición oral de los trabajos, como lectura de noticias de prensa relacionadas con el módulo o artículos de revistas especializadas, de las que se harán resúmenes y/o comentarios de texto que se expondrán ante el grupo clase.

Medidas para incorporar las tecnologías de la información y la comunicación(TIC)en la materia.

Se podrán utilizar como recursos didácticos de apoyo a la explicación del profesor las nuevas tecnologías, materiales audiovisuales (DVDs, vídeos, cañones de proyección), bibliografía y materiales disponibles en el Departamento y cuantos otros materiales puedan considerarse útiles.

Así mismo, se fomentará la realización de trabajos, individuales y/o grupales, mediante el uso de ordenador, en formato Word, PowerPoint o Excel, la búsqueda de información, noticias o legislación en Internet, la realización de Test virtuales etc.

Estrategias para incorporar la educación en valores democráticos y de igualdad de género como contenidos de la materia, considerando su transversalidad

La educación en valores democráticos: educación para la tolerancia, para la paz, educación para la convivencia, educación intercultural, para la igualdad entre sexos, educación ambiental, promoción de la salud, educación sexual, educación del consumidor y educación vial forman parte transversal del Módulo de Fol de GM. Las estrategias que se seguirán para incorporar la educación en valores serán:

- El análisis y la reflexión crítica sobre situaciones contrarias a dichos valores.
- Debates en grupo clase, en relación con los temas transversales tratados.

7. LA EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

NORMATIVA

ANEXO III

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación Asociados	Se trabajan en...	
		Centro	FCT
RA.1 Acopio de materiales para servicio de catering, identificando sus características y aplicaciones.	a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.	2,2%	
	b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.	2,2%	
	c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.	2,2%	
	d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.	2,2%	
	e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.	2,2%	
	f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.	2,2%	2,2%

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

	g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.	2,2%	
	h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.	2,2%	2,2%
	i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.	2,2%	
	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	2,2%	
	R.A	25%	
RA.2 Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering , caracterizando los procedimientos de control clasificación y distribución en las zonas de descargas.	Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	2,2%	
	Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga	2,2%	
	Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.	2,2%	
	d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.	2,2%	
	e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.	2,2%	
	f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.	2,2%	
	g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.	2,2%	2,2%
	h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.	2,2%	2,2%
	R.A	25%	
RA.3 Limpia materiales y equipos reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones	a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	2,2%	
	b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	2,2%	2,2%
	c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.	4,4	
	d) Se han descrito las diversas operaciones de		

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

de lavado.	lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.		
	e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	2,2	
	f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.	2,2	
	g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.	2,2	
	h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	2,2	
	i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.	2,2	
	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.	2,2	
	R.A	25%	
RA.4 Aplicar protocolos de seguridad e higiene alimentaria valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	2,2	2,2
	b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	2,2	
	c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.	2,2	
	d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	2,2	
	e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.	2,2	2,2
	f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	2,2	
	g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	2,2	
	h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	2,2	
	R.A	25%	

EN REALIDAD SOLO SE DEBERÍAN TRABAJAR LOS RA DEL 1 AL 4 (3ª EVAL)

Contenidos mínimos exigibles.

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:

- El trabajo y la salud. Diferencias entre prevención y protección, accidente laboral y enfermedad profesional.
- Derechos y deberes básicos de los trabajadores en materia de prevención.
- Daños derivados del trabajo: accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, otras patologías.
- Factores y situaciones de riesgo. Riesgos más comunes en el entorno profesional.
- Normas sobre limpieza y orden en el entorno de trabajo. Importancia.

Riesgos generales y su prevención:

- Factores de riesgo en el entorno de trabajo: Riesgos físicos, químicos y biológicos.
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Elementos de protección Individual. Ropas y equipos de protección personal: Tipos de EPI's,
- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores. Formas de intoxicación. Límites de toxicidad.
- Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa:
- Riesgos de incendio: Factores de fuego, clases de fuego, equipos de lucha contra incendios.
- Riesgos de los productos químicos. Etiquetado de productos químicos. Fichas de seguridad química.
- Riesgos eléctricos. Efectos de la electricidad en el cuerpo humano.
- Resguardos y dispositivos de seguridad y su importancia para la prevención de accidentes.
- Actuaciones en caso de accidente.

Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos:

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- Mantenimiento de equipos: preventivo, predictivo, correctivo. Organización del trabajo preventivo: rutinas básicas.

Primeros Auxilios y planes de emergencia:

- Actuación general ante una situación de emergencia: PAS
- RCP. Primeros auxilios en hemorragias, quemaduras y fracturas.
- Conocimiento de los planes de emergencia. Respuestas a las emergencias: Simulacros y entrenamiento para casos de emergencia.

Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje de los alumnos.

Los instrumentos de evaluación que se utilizarán serán los siguientes:

- a) Asistencia, actitud y participación.**
- b) Trabajos, actividades y/o supuestos prácticos,** relativos a los contenidos que se trabajen en cada unidad.
- c) Prueba escrita, al menos una en cada evaluación,** que podrá consistir en la resolución de preguntas cortas, de desarrollo, de tipo test o preguntas prácticas de mayor extensión, o una combinación de los mismos de los tipos de examen citados.

Criterios de calificación aplicables.

A) Asistencia, actitud y participación a clase 20%.

La participación en el desarrollo de clase, de forma activa y continuada supondrá un 20% de la nota de cada evaluación.

b) Trabajos o supuestos prácticos: 30% de la calificación

El profesor podrá solicitar trabajos individuales o grupales de realización obligatoria para los que se fijará una fecha de entrega.

En el caso de los trabajos, el profesor avisará oportunamente de los criterios de calificación que se seguirán.

De no proponerse ningún trabajo o darle una ponderación inferior al 20% se incrementará el valor de las pruebas escritas hasta que la suma de ambos conceptos sea del 100%

C) Pruebas objetivas o exámenes: Como mínimo se realizará una prueba objetiva con carácter trimestral, que podrá consistir en preguntas tipo test; preguntas de respuesta corta; preguntas de desarrollo, resolución de casos prácticos o una combinación de cualquiera de

Estas formas de examen.

Criterios de calificación: las pruebas objetivas de las evaluaciones trimestrales tendrán un valor del **50%** de la nota.

En caso de realizarse más de un examen por evaluación, se sacará la media de los mismos. En cada evaluación se realizará un examen de recuperación de las unidades pendientes que tenga cada alumno en esa evaluación.

Para superar el módulo será necesario que el alumno alcance la calificación de 5 teniendo en cuenta todos los instrumentos.

Recuperación de la materia en junio.

Los alumnos que no superen el módulo en Junio, podrán recuperar la materia en septiembre. En este caso, los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación serán los siguientes:

- Examen de los contenidos de todo el módulo:100%.

El alumno superará el módulo si obtiene una nota mínima de 5 puntos.

A criterio del profesor, se podrá exigir un trabajo/s complementario/s, relativo a los contenidos de todo el módulo, en cuyo caso los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación serán los siguientes:

- Trabajo/s: 40%
- Prueba objetiva:60%

Procedimientos e instrumentos para promover la reflexión y evaluación de la práctica docente.

Se llevará a cabo mediante la observación, un proceso de reflexión y retroalimentación que conlleve una revisión crítica de programas, métodos y recursos. Dicha evaluación se llevará a cabo de forma continua con el objetivo de subsanar las deficiencias que pudieran observarse.

Mecanismos de seguimiento y valoración de la programación didáctica.

A lo largo del curso, se realizará un seguimiento de la programación didáctica, tanto respecto de la temporalización planificada para las unidades de trabajo, como respecto de la

consecución de los objetivos y contenidos mínimos alcanzados, con el fin de introducir las variaciones o correcciones necesarias.

Así mismo, se analizará la metodología empleada valorando los resultados que obtengan los alumnos, tanto en las pruebas objetivas como en los trabajos o tareas encomendados, para seguir con la dinámica actual o cambiar la metodología o los criterios de calificación para subsanar las deficiencias que pudieran observarse.

8. CONCRECIÓN DEL PLAN DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Medidas de atención a la diversidad

Partiendo del principio metodológico de individualización, las actividades de enseñanza—aprendizaje se adaptarán a las necesidades de los alumnos.

Se atenderán a los alumnos de forma individualizada, con la adaptación del tiempo o de los medios necesarios y posibles.

Dados los cursos en los que nos encontramos y las características de la materia, la diversidad está integrada en los contenidos, aplicándose por parte del profesorado medidas encaminadas a evaluar itinerarios, establecer grados de especialización, ofertar distintos niveles de contenido y flexibilizar los criterios de evaluación.

Una buena medida para contemplar la diversidad es la correcta selección de actividades y resolución de casos prácticos, que permitirá realizar una adaptación a los niveles e intereses de los alumnos.

9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS A UTILIZAR

Disposiciones normativas: “Estatuto de los Trabajadores”, “Ley de Prevención de Riesgos Laborales”, etc.

Documentación de organismos oficiales.

Publicaciones: prensa, revistas especializadas, etc

Vídeos, gráficas, etc

Recursos en Internet, páginas web, vídeos...respetando en todo caso los derechos de autor.

10. PUBLICIDAD DE LA PROGRAMACIÓN.

Al inicio del curso, el profesor informará a los alumnos, bien mediante exposición oral, o bien por escrito, sobre los objetivos, contenidos y criterios de evaluación y calificación recogidos en la presente programación.

PARTE II

CURSO 2025-2026

2º FPGB

1.ÍNDICE	34
2.INTRODUCCIÓN	35
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	36
4. TEMPORALIZACIÓN	38
5. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	39
6. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	39
7. METODOLOGÍA	40
8 . PROGRAMA DE RECUPERACIÓN	41

1. INTRODUCCIÓN

El módulo de **PROYECTO INTERMODULAR DE APRENDIZAJE COLABORATIVO PARA GRADO BÁSICO DE SEGUNDO CURSO DEL CICLO” COCINA Y RESTAURACIÓN”** se desarrolla dentro del nuevo marco normativo de la Formación Profesional definido por el RD 498/2024, de 21 de mayo, y el Decreto 103/2025, de 25 de agosto, del Principado de Asturias.

El RD 498/2024 introduce este módulo como espacio integrador de carácter obligatorio, orientado a que el alumnado aplique de forma global las competencias adquiridas en los distintos módulos profesionales técnicos, organizativos y creativos propios de la actividad culinaria y gastronómica, el proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo, permite al alumnado diseñar, planificar y ejecutar propuestas gastronómicas reales o simuladas, integrando conocimientos de cocina, pastelería, seguridad alimentaria, gestión y atención al cliente.

Este módulo se concibe como la culminación formativa del ciclo, donde el alumnado demuestra su competencia profesional y su capacidad para trabajar en equipo, resolver problemas y emprender proyectos dentro del ámbito de la restauración y la gastronomía asturiana.

El módulo de proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo tiene carácter integrador y se orienta a la aplicación global de las competencias adquiridas en el ciclo formativo de **Cocina y Restauración**. Por tanto, no desarrolla unidades de competencia específicas nuevas, sino que consolida las ya alcanzadas en los distintos módulos profesionales.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE-CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Los encontramos en el Anexo I Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Módulo Profesional: Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo.

Código: 3160.

Duración: 25 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RA 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.

R2. 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.

R3. 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.

R 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.

R5. 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.

3. TEMPORALIZACIÓN.

1ª EVALUACIÓN : (Septiembre- Diciembre)

- Revisión del proyecto
- Repaso de lo trabajado en el primer curso del ciclo.
- Actualización y concreción de objetivos
- Detección de mejoras necesarias.
- Adaptación a los niveles de conocimientos y práctica alcanzados hasta el momento.
- Posible readaptación de los objetivos especificados en el primer curso, con el fin de realizar un proyecto realista y alcanzable por los alumnos de grado básico.
- Planificación de desarrollo de conocimientos en otros módulos del segundo curso con carácter transversal.
- Comienzo de la preparación y entrega de diferentes dossiers con información

2ª EVALUACIÓN : (Enero- Marzo)

- Roles y responsabilidades definitivas en la elaboración de las actividades
- Cronograma detallado con fechas y entregas parciales
- Metas a corto plazo
- Propuesta gastronómica definida en el 1º curso
- Control de escandallos
- Higiene y seguridad alimentaria
- Gestión del tiempo analizando si la propuesta es viable.

3ª EVALUACIÓN: (Abril- Mayo)

- Realización de últimos ajustes y especificaciones.
- Posibles simulacros del proyecto.
- Presentación del proyecto.

4. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

EL instrumento principal será una rúbrica de evaluación diseñada de acuerdo con los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje establecidos en la normativa vigente. Dicha rúbrica permitirá valorar de manera objetiva aspectos como la planificación, el desarrollo técnico del proyecto, la originalidad de la propuesta gastronómica, la presentación del producto final, el trabajo en equipo y la capacidad de comunicación profesional.

La exposición del proyecto tendrá carácter presencial y obligatorio, siendo un momento clave para el proceso evaluador. Durante esta defensa, el alumnado presentará la propuesta ante el equipo docente, justificando las decisiones técnicas, creativas y organizativas adoptadas demostrando su dominio competencial en el ámbito culinario y gastronómico.

Además de la rúbrica principal, se podrán emplear otros instrumentos complementarios, como registros de observación, autoevaluaciones, con el fin de fomentar la reflexión, la autoexigencia y la mejora continua del proceso de aprendizaje.

5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación final del **módulo de Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo para grado básico** reflejará el grado de consecución de los resultados de aprendizaje establecidos y se obtendrá atendiendo al carácter integrador del proyecto, que abarca tanto el trabajo desarrollado durante el primer curso como su culminación en segundo curso.

La **calificación total del Proyecto Intermodular** se determinará conforme a la siguiente ponderación:

- a. **50 %**: Nota obtenida en el **Proyecto Intermodular de 1.º curso**, correspondiente al trabajo de diagnóstico, planificación inicial y desarrollo del anteproyecto.
- b. **50 %**: Nota obtenida en el **Proyecto Intermodular de 2.º curso**, correspondiente a la ejecución, seguimiento, documentación final y defensa del proyecto .

La evaluación del módulo de segundo curso valorará tanto la **presentación del documento final** como la **defensa oral del proyecto**.

La **defensa del proyecto tendrá carácter presencial** y será **evaluada mediante una rúbrica específica**. Será imprescindible **superar ambas partes** (documento y defensa) con una calificación mínima de **5 puntos sobre 10** en cada una de ellas para poder hacer la media ponderada del módulo.

- c. En caso de no superar alguna de las partes, la calificación final será la nota inferior obtenida, no pudiendo aplicarse la ponderación.

La **calificación final del módulo** se expresará en **una única nota numérica** en el acta, de acuerdo con la normativa vigente.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología didáctica del módulo **Proyecto Intermodular** se fundamenta en un enfoque **activo, competencial y contextualizado**, orientado a que el alumnado integre, de forma global, los aprendizajes adquiridos en los distintos módulos del ciclo formativo de **Cocina y Restauración**.

El módulo tiene un carácter aplicado y transversal, donde el alumnado debe planificar, ejecutar y evaluar un proyecto que responda a una necesidad o problemática real del sector de la restauración y la gastronomía. Recursos metodológicos

- **Técnicas de trabajo cooperativo:** lluvia de ideas, estudio de casos, debates y simulaciones.
- **Talleres prácticos y sesiones de asesoramiento** para el diseño del proyecto, elaboración de documentación y desarrollo de competencias comunicativas.
- **Uso de herramientas digitales** para la gestión del proyecto (cronogramas, presentaciones, hojas de cálculo, recursos colaborativos en línea).
- **Visitas o entrevistas a empresas del sector**, fomentando el contacto directo con la realidad profesional.

Rol del profesorado

El profesorado actuará como **orientador, dinamizador y evaluador** del proceso, asegurando que el alumnado:

- Aplica correctamente los conocimientos técnicos adquiridos.
- Desarrolla competencias profesionales y personales de planificación, organización, comunicación y trabajo en equipo.
- Integra los valores de calidad, sostenibilidad, seguridad alimentaria e innovación propios del sector gastronómico.

Rol del alumnado

El alumnado será el **protagonista activo** del proceso, responsable de su propio aprendizaje y del avance del proyecto, asumiendo tareas de planificación, ejecución, seguimiento y exposición final. Se fomentará la **autonomía, la responsabilidad y la creatividad**, así como la **capacidad de adaptación y de trabajo colaborativo**.

Evaluación metodológica

El proceso metodológico se apoyará en una **evaluación formativa y continua**, basada en la observación y el seguimiento, donde la asistencia a clase será un valor fundamental.

7. PROGRAMA DE RECUPERACIÓN

Dado el carácter integrador y de síntesis del **módulo de Proyecto Intermodular**, no se contempla un programa de recuperación ni actividades de recuperación por unidades, ya que el módulo se evalúa de manera global a través de la elaboración, presentación y defensa del proyecto.

No obstante, en caso de no superar el módulo en la **convocatoria ordinaria**, el alumnado dispondrá de un **procedimiento de recuperación (una segunda oportunidad para corregir y defender el proyecto,)** que consistirá en:

- a. La **revisión y mejora del documento del proyecto** atendiendo a las indicaciones del profesorado.
- b. La **realización de una nueva defensa oral** ante el equipo docente, en la que se valorará la corrección de los aspectos señalados previamente.

El alumnado deberá superar ambas partes del proceso (documentación y defensa) con una calificación mínima de **5 puntos sobre 10** en cada una de ellas.

Este procedimiento de recuperación se desarrollará dentro del mismo curso académico, conforme al calendario establecido por el centro y de acuerdo con la normativa autonómica vigente.

En caso de **no superar el módulo tras la convocatoria extraordinaria**, el alumno deberá **reinscribirse en el módulo** en el siguiente curso académico para poder obtener la evaluación positiva.