



# **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

**CURSO  
ACADÉMICO  
2023-2024**

**MÓDULO:** Horas de Libre Configuración

**DEPARTAMENTO DE:** Hostelería y Turismo

**PROFESORA:** Verónica Lucía Gómez Carrasco.

**CICLO:** COCINA Y GASTRONOMÍA

**CURSO:** 2º

## **ÍNDICE**

- 1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO.**
- 2. HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.**
- 3. AULAS BILINGÜES.**
- 4. CONTENIDOS y TEMPORALIZACIÓN.**
- 5. METODOLOGÍA.**
- 6. EVALUACIÓN.**
- 7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- 8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- 9. TEMAS TRANSVERSALES.**
- 10. CARACTERÍSTICAS GRUPO-CLASE**
- 11. CONCLUSIÓN**
- 12. BIBLIOGRAFÍA**

# 1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

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

adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## **2. HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.**

A continuación se recoge todo lo referente a las horas de libre configuración que aparece en la normativa reguladora del Ciclo Formativo:

### *Artículo 6. Horas de libre configuración.*

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía incluye horas de libre configuración por el centro docente.
2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.
3. El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.
4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual.
5. Las horas de libre configuración se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:
  - a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.
  - b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías. Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con

atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Según lo acordado en la **sesión de Reunión de Departamento**, el profesorado del departamento de Hostelería y Turismo decide aplicar estas horas a la opción A *“favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título”*.

### **3. AULAS BILINGÜES.**

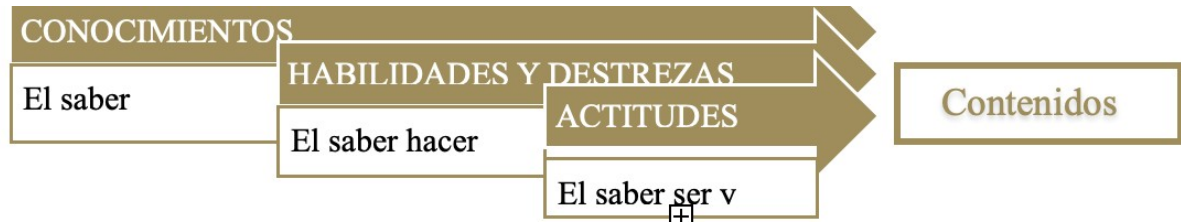
Las aulas bilingües consisten en la transformación de la oferta de ciertos ciclos formativos, a través de la incorporación de idiomas extranjeros. Por un lado, un módulo asociado a unidades de competencia en primero, y otro en segundo, serán impartidos en idioma extranjero por el profesorado de formación Profesional; y por otro, el profesorado de idiomas del centro impartirá dos horas en primero y otras dos en segundo del idioma elegido. Ambos docentes contribuirán así al aumento de la competencia lingüística del alumnado.

**Todos los contenidos que se estudian en libre configuración son bilingües inglés y español, desde la inmersión en el proyecto aulas bilingües en el curso 2021-2022 intentamos que los alumnos consigan mejorar su nivel de inglés con la enseñanza de vocabulario específico de cada uno de los temas y practicando listening, speaking, reading and writing en cada sesión.**

**Además este curso 2023- 2024 contamos con la ayuda de una asistente de conversación nativa una hora a la semana, esto ayudará al alumnado a mejorar sobretodo su pronunciación en lengua extranjera.**

## 4. CONTENIDO Y TEMPORALIZACIÓN.

Serán aquellos que se incluyen en los módulos de “operaciones básicas de bar-cafetería”, así como en el módulo de “operaciones básicas de restaurante” perteneciente al Grado Medio de Servicios de restauración.



El reparto de las unidades didácticas en las dos evaluaciones parciales se hará de la siguiente manera:

Nº	Unidad Didáctica	1º eval.	2º eval.
0	Introducción: Elaboración del cv (Beca Erasmus+)	X	
1	El restaurante y su brigada (deontología profesional y uniformidad)	X	
2	Mobiliario, maquinaria y material del restaurante	x	
3	La Mise-en-place. Montaje de mesas.	x	
4	Mecánica del servicio y protocolo	x	
5	Tipos de servicio.	X	
6	La comanda		X
7	Servicio de bebidas en el restaurante.		x
8	El servicio del vino		x

## 5. METODOLOGÍA.

Este elemento curricular responde a la pregunta: ¿Cómo enseñar?, y es el punto que da identidad y personalidad al método de enseñanza-aprendizaje del docente.

La metodología didáctica se entiende como el procedimiento que permite llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, acordando y coordinando criterios tan importantes como: las estrategias metodológicas, la organización de los espacios, los tiempos, los recursos, la forma de desarrollar las sesiones y las actividades, entre otras, y siempre teniendo en cuenta el contexto.

Como se puede observar el contenido organizador que se ha seleccionado es, en gran medida, procedimental ya que, de las características de este módulo profesional, se deduce que el aprendizaje debe basarse en los modos de **saber hacer**, esto sin olvidar los conocimientos o la parte conceptual, **el saber** y la parte actitudinal, **saber ser y estar**.

En cada una de las UD se profundizará en la adquisición de contenidos conceptuales, actitudinales y procedimentales, pero siempre bajo una visión global de los procesos que se van a realizar. Por lo que todas las UD estarán relacionadas entre sí, no constituyéndose en unidades "estancos" de trabajo, sino que los conocimientos adquiridos serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Por lo tanto, la metodología a seguir será activa, dinámica, participativa, individualizada, formativa y creativa. Para ello se seguirán los siguientes **principios metodológicos**:

1. *Utilización del medio circundante como primer punto de referencia del alumno*, realizando actividades que incluyan una visión crítica de las relaciones que se mantienen en el centro educativo con el fin de construir un sistema de relaciones lo más adecuado posible.
2. *Conocimiento de las ideas previas*. Durante la primera semana del curso y, siempre al comenzar a tratar una unidad de trabajo nueva, se realizará un "brainstorming" o tormenta de ideas para detectar los conocimientos previos de los alumnos y adaptar los contenidos a esos conocimientos iniciales.
3. *Introducción a la motivación del alumnado*. Se intentará motivar al alumnado utilizando material específico y real como información sobre empresas del sector, bibliografía, páginas web, etc. Además se les pedirá que realicen proyectos creativos para fomentar la imaginación.
4. *Potenciar el trabajo autónomo o individual y, a su vez, el trabajo en equipo*. Los/as alumnos/as harán parte de sus tareas de forma individual, buscando información dentro y fuera de las aulas, analizándola y asimilándola de forma crítica.

También parte de sus actividades serán desarrolladas en grupos, con lo que se fomentará la empatía y el compartir conocimientos y experiencias.

En cualquier caso e independientemente del método de trabajo a utilizar, el profesor atenderá a cada alumno/a de forma individualizada, siguiendo paso a paso su trayectoria de aprendizaje.

5. *Estrategias expositivas*. Tras conocer los conocimientos previos del alumnado, comienza la fase de exposición. El proceso de enseñanza-aprendizaje deja un poco al lado las clases magistrales, profundizando en la realización de actividades eminentemente prácticas, a través de las cuales se llegarán a dominar las capacidades terminales requeridas en este MP. Cuando haya que exponer algo, se hará de forma oral acompañada de la documentación necesaria y, a veces, de transparencias y material audiovisual.
6. *Potenciar las técnicas de indagación e investigación*, ya que con la información que el alumnado va a recibir y asimilar, deberá realizar diversos trabajos investigadores relacionados con el MP.
7. *Aplicaciones y transferencias de lo aprendido al mundo productivo real*. Se realizarán



actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medioproductivo real. Aquí los/as alumnos/as con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.

8. *Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje por parte del alumnado.* Al finalizar el módulo profesional, se pasará un cuestionario de evaluación para que las posibles críticas y/o sugerencias de los alumnos pueda completar un proceso satisfactorio para ambas partes: profesor y alumnado.

Con todo ello, la metodología a aplicar será *activa-participativa*, fomentando el aprendizaje constructivo del alumno, explorando los conocimientos iniciales del grupo, elaborando cuadros sinópticos y resolución de dudas.

-Las clases serán **teórico-prácticas**. Los contenidos teóricos se llevarán a la práctica a través de actividades en las que los/as alumnos/as comprendan su **aplicación práctica y real** para su futuro puesto de trabajo.

-Para explicar los contenidos utilizaré **presentaciones Power-Point, esquemas en la pizarra y temas redactados subidos a Classroom.**

-Las actividades tendrán una fuerte carga de **investigación**. A través de Internet y la bibliografía propuesta, el alumnado deberá encontrar por sí mismo la información y **construir su propio conocimiento**, siempre con la guía y ayuda de la profesora.

-El **trabajo en equipo** será primordial. Y no se trata de realizar cada miembro una parte de la actividad, sino saber organizarse y coordinarse.

## 6. EVALUACIÓN.

Este módulo profesional está asociado al módulo de **Productos Culinarios**. El porcentaje de calificación para cada módulo es:

- Productos culinarios: 90%
- Horas de libre configuración: 10%

Para aplicar dichos porcentajes, cada módulo profesional debe estar superado con una puntuación igual o superior a 5.

La evaluación del módulo se ajusta a los establecido en *ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.*

## **NORMAS GENERALES (artículo 2).**

- La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será **continua** y se realizará por módulos profesionales.
- La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.
- La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

## **EVALUACIONES.**

### **▪ PRIMER CURSO**

Para cada grupo de alumnos y alumnas de primer curso, dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

### **▪ SEGUNDO CURSO**

Para los alumnos y alumnas de segundo curso, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final

### **▪ EVALUACIÓN INICIAL**

Tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente y, en su caso, del departamento de familia profesional, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN.**

Establecidos de común acuerdo por el equipo educativo de profesores de la Especialidad de Hostelería y Turismo para el conjunto de los módulos que imparten.

### **▪ PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN.**

- Los **porcentajes para medir** el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título en cada una de las tres evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a tres parámetros
  - Pruebas escritas (contenido conceptual):  
40%

- Actividades prácticas y/o trabajos (contenido procedimental):  
50%
  - Actitud: participación, puntualidad, respeto (competencias personales y sociales): 5% +  
5%
- Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, la media ponderada del apartado de pruebas escritas así como del apartado de actividades prácticas y/o trabajos, deberá ser igual o superior a **4 puntos sobre 10**.
  - Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a **5 puntos sobre 10**.
  - **Las faltas de ortografía**, teniendo en cuenta la importancia de una adecuada sintaxis y ortografía, se estima que sobre la nota final correspondiente al apartado que se esté evaluando (examen o actividad) se le restará al alumnado 0,15 por error cometido; hasta un máximo de 1 punto.

▪ **PRUEBAS ESCRITAS Y RECUPERACIONES.**

- Habrá una prueba **de recuperación para cada una de las evaluaciones parciales** en las que el alumnado podrá recuperar aquellas pruebas parciales que hubiese suspendido o que no hubiese podido realizar en la fecha programada.
- En el supuesto de que, alguna de las pruebas realizadas durante la evaluación, no alcanzase el mínimo de 4 puntos para poder realizar la media aritmética y en otra/s pruebas la nota mínima sea de 5 o lo supere; tras la evaluación, se recuperará únicamente aquella prueba que no hubiera alcanzado mínimo 4 puntos, reservándose el aprobado en la prueba/s realizadas durante la evaluación. La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen recuperado es de 5 puntos. Posteriormente se hará la media con la nota del otro/s exámenes correspondientes.
- Si tras la recuperación, el alumno no superase la prueba suspensa, deberá ir con toda la evaluación suspensa, a la prueba de calificación final.
- En el caso de los **módulos de 2º** para facilitar que el alumnado pueda realizar la formación en centros de trabajo y el proyecto integrado, se llevará a cabo una recuperación previa de carácter extraordinario al periodo de incorporación a las prácticas de empresa que permita recuperar cualquiera de las dos evaluaciones parciales. Sin perjuicio de que el periodo de recuperación de aprendizajes y mejora de las competencias se establezca de forma oficial durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la

sesión de evaluación final.

- El alumno que durante algún examen sea sorprendido copiando o intentando copiarse, tendrá una calificación de 0 en dicho examen.

▪ **ACTIVIDADES.**

- El alumnado deberá entregar las previstas acorde a lo especificado para cada una de ellas, y atenderse a los criterios de calificación establecidos para cada una de dichas tareas.

▪ **ACTITUD.**

Se valorarán entre otros aspectos si el alumno o alumna en cuestión:

- No se retrasa en su entrada a clase.
- Presta atención en las explicaciones.
- Presenta buena disposición para el adecuado desarrollo de la clase.
- Participación activa en clase.
- Se esfuerza por superar sus errores.
- Actitud colaborativa y respetuosa tanto con sus compañeros como hacia el profesor/a.
- Cuida y respeta el mobiliario y dependencias del centro.
- Respeta las normas de convivencia.
- Cuida su aseo personal.

**PERIODO DE REFUERZO DE APRENDIZAJES Y MEJORA DE LAS COMPETENCIAS.**

Una vez realizadas las correspondientes evaluaciones parciales de las que consta el curso se determinarán y planificarán las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

El alumnado que no haya superado alguna de las evaluaciones parciales tendrá que **presentarse a la prueba correspondiente a dicha evaluación y realizar las actividades que se contemplan para la recuperación de dicha evaluación.**

- La prueba escrita de cada una de las evaluaciones comprenderá la totalidad de los contenidos vistos durante la misma, independientemente de que el alumno o alumna hubiese superado alguno de las pruebas parciales realizadas.
- El profesor/a podrá determinar la realización de nuevas actividades orientadas al refuerzo o mejora de las competencias de la materia correspondiente a cada una de las evaluaciones parciales que el alumnado tenga que superar o en las que desee mejorar su calificación

Para superar la evaluación final, el alumnado deberá haber obtenido una **calificación igual o superior a cinco en cada una de las evaluaciones parciales que se hayan realizado**, ya sea durante el periodo ordinario o en el periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias. Es decir, el alumnado que tenga alguna de las evaluaciones parciales suspensas se considerará que no supera dichomódulo.

#### ***Introducción de notas en Séneca.***

- Para el cálculo de la nota en cada una de las evaluaciones parciales no se tendrán en cuenta losdecimales.
- Para el cálculo de la nota en la evaluación final, se hará media aritmética con las notas obtenidas encada una de las evaluaciones parciales, teniendo en cuenta los decimales.
- Se redondearán las notas al alza a partir de 6 décimas. Ejemplo: 5,5 será un 5 y 5,6 será un 6.

## **EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.**

La evaluación se efectuará de forma simultánea a la de los alumnos, analizando el índice de suspensos, la falta de participación o la apatía e investigando cuales pueden ser las causas.

Este análisis se realizará con la ayuda del alumno que tendrá que descubrirnos, a través de un cuestionario totalmente anónimo, donde se analizará por ejemplo, si el lenguaje utilizado en las explicaciones es demasiado técnico, aburrido, si el libro de texto no es lo suficientemente atractivo o las clases no son amenas, por lo que pierden la concentración.

## **7. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

De acuerdo a la *ORDEN de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario*, las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario para todos los alumnos y alumnas y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación del alumnado para la superación de las distintas áreas o materias que integran los currículos.

En el caso de actividades complementarias, se evaluará la participación y actitud del alumnado a través de la observación directa y se tendrá en cuenta para la nota final del parcial correspondiente. Para aquellos alumnos y alumnas que no hayan podido asistir y/o participar, deberán realizar un trabajo de investigación relacionado con lo tratado en dicha actividad y se tendrá en cuenta, igualmente, para la nota final del parcial correspondiente.

Se programarán algunas visitas a ferias de turismo, gastronomía o similar.

## 8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

El reto de la educación consiste en ser capaz de ofrecer a cada alumno y alumna la ayuda pedagógica que necesite, ajustando la intervención educativa a la individualidad del alumnado, es decir, adaptar la enseñanza a las diferentes capacidades, intereses y motivaciones del alumno/a.

La **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación**, en su Artículo 3.8. dispone: “las enseñanzas a las que se refiere el apartado 2 se adaptarán al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo” (se refiere a todos los tipos de enseñanzas reguladas por esta misma Ley).

En su Artículo 71 recoge: "corresponde a las Administraciones educativas asegurar los recursos necesarios para los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, o por condiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado".

En su Artículo 73 dispone que “se entiende por alumnado que presenta necesidades educativas especiales, aquel que requiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta”.

La **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía**, en su artículo 119 dispone: “la administración educativa adaptará al alumnado con necesidades educativas especiales las diferentes pruebas de acceso a enseñanzas o para la obtención de titulaciones que se recogen en la presente Ley”.

El **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo**, en su Artículo 5.3. dispone: “las enseñanzas de formación profesional se adaptarán al alumnado con necesidades específica de apoyo educativo para que se garantice su acceso, permanencia y progresión en estas enseñanzas”.

El **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo**, en su Artículo 17 dispone que “la Consejería competente en materia de educación dispondrá de recursos humanos y materiales que promuevan el acceso a estas personas al currículo de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial”.

Para atender a la diversidad en los Ciclos Formativos las Adaptaciones Curriculares no significativas son las que más frecuentemente se aplican en el aula, que son aquellas en las que se adapta a las necesidades del alumnado la metodología, tipo de actividades, instrumentos y técnicas de evaluación, pero no puede afectar ni a los objetivos, ni a los contenidos ni los criterios de evaluación.

Según la normativa, el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo dispone de cuatro convocatorias, una por curso escolar, para superar el módulo profesional, al igual que el resto del alumnado.

Ante los problemas que se detecten en el proceso de enseñanza-aprendizaje será necesario adoptar una serie de medidas que ayuden a conseguir los fines. Estas medidas irán encaminadas a que el alumno adquiera los resultados de aprendizaje requeridos en el título. Se trata de ajustar la metodología, materiales y agrupamientos flexibles.

Los cambios se realizarían sobre:

- La organización o disposición física de la clase favoreciendo a ese alumnado con impedimentos.
- La temporalización (dedicar más tiempo a un contenido, facilitar tiempo extra en un examen...)
- La metodología didáctica (presentación de contenidos, exposición del profesor, trabajo de los alumnos...), así como la realización de actividades alternativas (con distinto nivel de profundidad) o complementarias (para afianzar contenidos no dominados, con especial interés en los mínimos exigibles).
- El uso de materiales distintos.
- Actividades específicas de recuperación a realizar a lo largo de las evaluaciones siguientes. Estas actividades pueden consistir, según la naturaleza de esa/s capacidad/es implicada/s, en: parciales de recuperación después de cada control, cuestionarios más específicos, análisis y solución de casos prácticos, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, etc.

## **9. TEMAS TRANSVERSALES.**

Los temas o ejes transversales no están incluidos en el marco conceptual de una sola disciplina, sino que impregnan y atraviesan toda la actividad educativa en su conjunto, afectando a contenidos de áreas diversas.

Los temas transversales se refieren a grandes temas que engloban múltiples contenidos que difícilmente pueden adscribirse específicamente a ninguna de las áreas, pero que en cambio, en un modelo de enseñanza que promueve la formación integral de la persona, es necesario que estén presentes en todas las áreas.

Pensemos que si educamos a los alumnos y alumnas en una serie de valores, contribuiremos a la existencia de una sociedad mejor, más comprensiva y tolerante con los problemas sociales.



En este módulo se abordarán además del medio ambiente, los principios de igualdad de derechos entre los sexos, el rechazo a todo tipo de discriminaciones, el fomento de los hábitos de comportamiento democrático, la educación para la salud, haciendo hincapié y profundizando sobre la importancia de mantener una dieta equilibrada y hábitos saludables, el fomento de valores cívicos, junto con otros que puedan surgir a lo largo del curso.

Los denominados “temas transversales” abarcan:

- Educación para la salud.
- Educación ambiental.
- Educación para la paz.
- Educación para la igualdad de oportunidades en ambos sexos.
- Educación para el consumidor.
- Educación moral y cívica.
- Patrimonio de Andalucía.

Para conseguirlo hemos utilizado distintos métodos. Así, para la educación por la igualdad entre los sexos intentamos corregir prejuicios mediante actividades que pueden ser realizadas por ambos sexos, haciendo especial hincapié en aquellas que tradicionalmente han “pertenecido” a los hombres.

La educación para la paz está asociada con la tolerancia, la no violencia, la cooperación, etc. Estos valores se trabajan especialmente en las unidades relativas a la organización interna de los establecimientos, donde el trabajo en equipo y la coordinación son fundamentales. Una actitud de respeto hacia la opinión de los demás y una aceptación de la opinión de la mayoría, son fundamentales para vivir en una sociedad tolerante.

La inclusión armónica y equilibrada de estos contenidos con los del resto que componen el currículo se realiza a través de la continua referencia a los mismos, tanto en el desarrollo teórico como en la planificación y ejecución de las actividades de todas y cada una de las unidades.

## **10. CARACTERÍSTICAS GRUPO-CLASE**

Las características de los jóvenes no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de alumnos/as de Enseñanza Secundaria o de Ciclos Formativos de otras familias profesionales del entorno: son grupos heterogéneos, con diversidad de intereses y motivaciones, difiriendo su nivel de competencia curricular en función de esa heterogeneidad. Cabe destacar que el mundo laboral con que se encontrarán al finalizar los estudios está relacionado en general con el sector servicios y, en particular, con el turismo. Incluso algunos se incorporan al mundo laboral antes de terminar el último curso. Asimismo, otros continúan estudiando otro Ciclo Formativo de la misma familia

profesional en el propio Centro.

En lo que respecta a los alumnos y alumnas específicos de este Ciclo Formativo , hay que destacar que su heterogeneidad viene marcada por el propio sistema de acceso al mismo: nos encontramos con alumnos/as que han accedido mediante prueba de acceso, otros vienen directamente de la secundaria y concretamente este año tenemos a 2 alumnos que viene de haber realizado la FPB de cocina y restauración en nuestro centro, así que han decidido continuar sus estudios para conseguir superar este Grado Medio y obtener su correspondiente titulación.

Las edades de estos alumnos son variadas, tenemos alumnos menores de edad desde 17 años y tenemos una alumna de hasta 35 años.

## **11. CONCLUSIÓN.**

Debemos tener en cuenta que la programación es un documento abierto y flexible y que al igual que podemos adaptar los ingredientes de los cócteles en función del gusto de nuestra clientela, nuestra práctica docente así como el desarrollo de las diferentes sesiones deberán ser flexibles e ir adaptándose en función de los acontecimientos que vayan surgiendo a lo largo del curso, del ritmo y estilo de aprendizaje de nuestro alumnado, así como de sus intereses, logros y dificultades.

En la bibliografía he incluido las diferentes referencias bibliográficas de especial interés que han sido indispensables para la realización y desarrollo de esta programación.

## 12. BIBLIOGRAFÍA.

- Montaigné, P. y Luis Aduriz, A., (2015). *Larousse Gastronomique en Español*. Madrid, España: Editorial Larousse.
- Mercado Fuster, D. (2021). *Procesos de Servicios en Bar-cafetería*. Madrid, España.: Ediciones Paraninfo.
- Castellano Almagro, M. y Badillo Martínez, A., (2015). *Los procesos de Servicios en Restauración*. Madrid, España: Editorial Síntesis, S.A.
- García Ortiz, F., García Ortiz, P.P., Gil Muela, M., (2016). *Operaciones básicas y servicios en bary cafetería* (2º edición). Madrid, España.: Ediciones Paraninfo.
- Morgenthaler, J. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique*. San Francisco, EEUU. :Editorial Chronicle Books

- Goleman, D.(1999) *La práctica de la inteligencia emocional*. Editorial Kairos.
- Novak Joseph D.; Gowin, D. Bob (1988) *Aprendiendo a aprender*. Barcelona: Ediciones MartínezRoc

#### **WEBGRAFÍA:**

- <http://incual.mecd.es/bdc> (sistema de cualificaciones nacionales)
- <http://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/formacion-profesional-andaluza/estudiante/pruebas-y-procedimientos/evaluacion> (evaluación)
- [www.consumoteca.com](http://www.consumoteca.com)
- <https://www.protocolo.org>

- **Así como toda la actual normativa del sistema educativo.**