



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**Máster Profesorado en
Enseñanza Secundaria
Obligatoria, Bachillerato,
Formación Profesional y
Enseñanza de Idiomas**

LA EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES



Andicoberry Bello, Sergio
Economía, Empresa y Comercio
2020/2021

Índice de contenidos

LA FUNCIÓN DOCENTE.....5

Enfoque psicológico.....5

1. El desarrollo adolescente.....5

2. Aprendizaje escolar.....5

Enfoque de los procesos y contextos educativos.....6

1. El perfil del docente.....6

2. Planificación e innovación educativas.....7

3. La atención a la diversidad.....7

Enfoque sociológico.....8

1. Las desigualdades educativas de origen familiar.....8

2. Familia y escuela.....9

DISEÑO DEL CURRÍCULO Y PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE.....10

Introducción y justificación.....10

Base normativa.....13

Contexto.....14

Objetivos generales y competencias.....16

Resultados de Aprendizaje.....18

Contenidos a impartir y secuenciación.....19

Contenidos transversales.....23

Unidades didácticas.....24

Metodología.....37

Atención a la diversidad.....38

Evaluación.....39

Revisión y seguimiento de la programación.....43

ELABORACIÓN DE MATERIALES DIDÁCTICOS.....44

Introducción.....44

Objetivos de aprendizaje.....45

Contenidos y secuenciación.....45

Orientaciones metodológicas.....46

Desarrollo de las sesiones.....47

Conclusión.....60

APORTACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DOCENTES A LA FORMACIÓN RECIBIDA EN EL MÁSTER.....61

REFERENCIAS.....68

Índice de figuras y tablas

LA FUNCIÓN DOCENTE

Figura 1. Mapa conceptual sobre la función docente.....	9
---	---

DISEÑO DEL CURRÍCULO Y PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE

Tabla 1. Identificación y descripción del módulo y título programados.....	11
Tabla 2. Descripción del módulo programado..	11
Tabla 3. Base normativa de la programación....	13
Tabla 4. Programas educativos de Formación Profesional ofertados por el centro.....	14
Tabla 5. Objetivos generales y competencias que el módulo contribuye a alcanzar.....	17
Tabla 6. Resultados de Aprendizaje.....	18
Tabla 7. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 5.....	19
Tabla 8. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 7.....	20
Tabla 9. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 6.....	20
Tabla 10. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 2.....	20
Tabla 11. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 3.....	21

ELABORACIÓN DE MATERIALES DIDÁCTICOS

Tabla 27. Secuenciación y temporalización de los contenidos de la unidad didáctica.....	45
Tabla 28. Sesión 1, actividad 1.....	47
Tabla 29. Sesión 1, actividad 2.....	48
Tabla 30. Sesión 1, actividad 3.....	48
Tabla 31. Sesión 2, actividad 1.....	49
Tabla 32. Sesión 2, actividad 2.....	50
Tabla 33. Sesión 2, actividad 3.....	50
Tabla 34. Sesión 2, actividad 4.....	51
Tabla 35. Sesión 3, actividad 1.....	52
Tabla 36. Sesión 3, actividad 2.....	52

Tabla 12. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 4.....	22
Tabla 13. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 1.....	22
Tabla 14. Unidad didáctica 1.....	24
Tabla 15. Unidad didáctica 2.....	25
Tabla 16. Unidad didáctica 3.....	26
Tabla 17. Unidad didáctica 4.....	27
Tabla 18. Unidad didáctica 5.....	29
Tabla 19. Unidad didáctica 6.....	30
Tabla 20. Unidad didáctica 7.....	31
Tabla 21. Unidad didáctica 8.....	32
Tabla 22. Unidad didáctica 9.....	33
Tabla 23. Unidad didáctica 10.....	34
Tabla 24. Unidad didáctica 11.....	35
Tabla 25. Unidad didáctica 12.....	36
Tabla 26. Instrumentos de evaluación.....	41

Tabla 37. Sesión 4, actividad 1.....	53
Tabla 38. Sesión 4, actividad 2.....	54
Tabla 39. Sesión 5, actividad 1.....	54
Tabla 40. Sesión 5, actividad 2.....	55
Tabla 41. Sesión 5, actividad extraescolar.....	56
Tabla 42. Sesión 6, actividad 1.....	56
Tabla 43. Sesión 6, actividad 2.....	57
Tabla 44. Sesión 7, actividad 1.....	58
Tabla 45. Sesión 8, actividad 1.....	59
Tabla 46. Sesión 8, actividad 2.....	59

LA FUNCIÓN DOCENTE

La presente reflexión tiene por objeto proporcionar una imagen general sobre qué significa el ejercicio de la función docente hoy día, para lo que se ofrece un análisis de dicha profesión desde las perspectivas psicológica, de los procesos y contextos educativos; y sociológica.

Enfoque psicológico.

1. El desarrollo adolescente.

El conocimiento de las características cognitivas y afectivas de cada edad, así como los mecanismos que definen el desarrollo de la personalidad, constituyen factores necesarios tanto para el diseño del proceso de enseñanza como para explicar el aprendizaje (Muñoz, Román, López, Candau, Jiménez-Lagares, Morgado, Ríos y Vallejo, 2011).

En este sentido, con el objeto de crear las condiciones adecuadas para el aprendizaje de cada alumno, todo futuro docente debe, por un lado, huir de los estereotipos y representaciones actuales del adolescente, e interesarse por los temas que determinan la construcción de la personalidad (Fierro, 1997). Por otro lado, la labor docente exige comprender los procesos de formación de la identidad personal, esto es, las crisis de identidad y su superación (Erikson, 1993), con el fin de crear un ambiente propicio para el desarrollo individual de cada alumno.

Por último, no se puede dejar atrás el papel del desarrollo cognitivo adolescente en el aprendizaje, pues no sólo orienta la forma de impartir clase del docente, sino que determina, en última instancia, los contenidos curriculares. En la adolescencia se desarrolla el pensamiento formal y abstracto, aumentan la capacidad de los individuos para procesar la información y la cantidad de conocimientos de que disponen; y todo ello se ve reforzado por la adquisición de capacidades metacognitivas que les permiten comprender su forma de pensar y optimizar sus estrategias de aprendizaje (García-Milà y Martí, 1997).

2. Aprendizaje escolar.

Además de considerar el desarrollo adolescente, el docente debe conocer en qué consiste un buen aprendizaje, pues si no lo hace, las posibilidades de favorecerlo y de obstaculizarlo son las mismas (Coll, 2010). Partiendo de esta base, lograr un buen aprendizaje pasa por desarrollar métodos constructivistas: cuando el alumno se aproxima a nuevas nociones desde lo que ya sabe, integra los nuevos contenidos en su matriz previa de conocimientos y la modifica. Como resultado, el alumno construye significados de forma activa y el siguiente proceso de aprendizaje partirá de una nueva matriz de conocimientos (Coll, 1990).

No obstante, para que construir significados sea posible, el alumno debe dar relevancia y sentido a los contenidos. El problema reside en que, a su vez, el alumno no puede encontrar relevante algo que no comprende. La situación se desbloquea porque el sentido y relevancia que los alumnos otorgan a lo que aprenden vienen dados por la construcción histórica y cultural de significados que el sistema educativo ha venido realizando sobre los contenidos (Coll, 1999), y que los alumnos toman como propia. Dicho esto, el docente debe transmitir a sus alumnos ese sentido y relevancia social y cultural de los contenidos impartidos.

En consonancia con lo anterior, para que el docente pueda favorecer que el alumno construya aprendizajes significativos, es necesario que le ayude a desarrollar estrategias de aprendizaje, es decir, a tomar decisiones dirigidas a objetivos de aprendizaje. El papel del profesor en este proceso requiere, de un lado, reconocer los problemas típicos y analizar las estrategias de resolución para enseñarlas en clase; de otro, mostrar de forma clara cuál es la toma de decisiones que se lleva a cabo en cada momento de la estrategia de aprendizaje, y posteriormente ceder el control a sus alumnos (Monereo, Pozo y Castelló, 2001).

Por último en relación con este apartado, considero que el combustible que pone en marcha los procesos anteriores es la motivación. Si bien no todos los factores que motivan al alumno dependen del docente, entre aquellos sobre los que sí puede influir se encuentran la satisfacción por el trabajo bien hecho y la superación personal; la autonomía para otorgar relevancia a lo que se aprende y la libertad para tomar decisiones (Alonso, 2003).

Enfoque de los procesos y contextos educativos.

1. El perfil del docente.

Del análisis anterior sobre los aspectos psicológicos del desarrollo adolescente y aquellos procedimentales del aprendizaje, se desprenden los requisitos indispensables para el ejercicio de la profesión docente. Por un lado, el docente debe contar con la formación teórica y práctica necesaria para impartir las materias de las que se ocupa y, por otro, debe reunir determinadas aptitudes, actitudes, capacidades y estrategias para desempeñar sus funciones.

Dichas funciones se recogen en el artículo 91 de 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 (en lo sucesivo, “LOE”), donde es posible distinguir aquellas orientadas al ámbito pedagógico-didáctico, al liderazgo y la gestión de grupos, a la investigación, a la interacción con los alumnos y al desarrollo de la ética (Batanero, 2013). Esta amplitud de funciones exige al docente la adquisición de determinadas competencias profesionales (Sarramona, 2007), relacionadas con la planificación e implementación del currículo, la

acción tutorial, la interacción con el contexto familiar y social, la implicación y actualización docente y el desarrollo de determinadas cualidades. El círculo se cierra porque adquirir las competencias anteriores sólo será posible con la adecuada formación inicial y permanente del profesorado.

2. Planificación e innovación educativas.

El desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje, en general, y de las funciones del docente mencionadas en el apartado anterior, en particular, no son posibles sin el ejercicio de la planificación educativa, cuyo resultado a corto plazo se plasma en la programación didáctica. Este documento reúne de forma interrelacionada los elementos que integran el currículo, otorgando el soporte material necesario para implementar la planificación.

Conforme a lo anterior, si bien parece lógico pensar que la función que cumple la programación didáctica exige al docente poner la máxima dedicación posible en su elaboración, lo que esta parte ha podido observar en su experiencia educativa difiere de esta concepción ideal. Así, a menudo las programaciones se elaboran sin la atención necesaria, sino como un trámite que es necesario cumplir, y no siempre el documento es objeto de las actualizaciones que requiere el transcurso de la vida educativa real.

La planificación educativa se ve afectada por otra de las funciones del docente en el aula: la innovación educativa. Este apartado pretende poner el foco sobre la importancia de las metodologías activas de enseñanza como innovación docente.

Como punto de partida, debe considerarse que el aprendizaje no es instantáneo, sino un proceso complejo que depende de muchos factores, lo que exige un cambio metodológico que convierta al alumno en agente activo de este proceso, es decir, y de acuerdo con Fernández (2006), deben utilizarse varios métodos porque cada método es adecuado para determinadas situaciones de enseñanza-aprendizaje, pero ninguno lo es para todas.

En base a lo anterior, las metodologías activas proponen métodos variados que se basan en situaciones diseñadas de forma intencional para que el alumno adquiriera el aprendizaje (Fernández, 2006). De este modo, a la vez que se adaptan a los métodos más eficientes de aprendizaje –lectura, escucha o visualización-, estas metodologías promueven el trabajo cooperativo, el debate, la experimentación del entorno y la elaboración de productos finales.

3. La atención a la diversidad.

La educación es un derecho básico del alumnado que se ve amenazado por cualquier forma de discriminación. El éxito en la lucha contra las desigualdades pasa por implementar prácticas educativas que atiendan la diversidad de capacidades y motivaciones de todos los alumnos.

Tal y como varios autores señalan, esta atención a la diversidad significa asumir una visión positiva de las diferencias entre los alumnos: evaluar sus peculiaridades únicamente como punto de partida para orientar la acción hacia el desarrollo de sus capacidades (Jiménez y García, 2013; Álvarez y Bisquerra, 2018). En este sentido, deben dirigirse los esfuerzos hacia la consecución tanto de los objetivos de aprendizaje como del máximo bienestar y desarrollo posibles para el alumnado (Amor, Verdugo, Calvo, Navas y Aguayo, 2018).

En conclusión, educar en la diversidad implica pensar en una escuela para todos, que incluya diferencias y excluya desigualdades, dando la posibilidad a cada alumno de obtener lo más útil para su crecimiento dentro de sus circunstancias (Castaño, 2010). Respecto al papel del docente en cuanto a la atención a la diversidad, algunos autores señalan la necesidad de una mayor implicación del profesorado en la planificación del currículo, el desarrollo de metodologías activas basadas en el aprendizaje cooperativo; y una actuación sustentada en la colaboración entre los docentes (Luzón, Porto, Torres y Ristacco, 2009).

Enfoque sociológico.

1. Las desigualdades educativas de origen familiar.

Uno de los focos de actuación de las medidas de atención a la diversidad se sitúa sobre las diferencias de carácter social en las circunstancias personales de los alumnos y que, unidas a factores individuales, se traducen en diferentes niveles formativos y dan lugar a desigualdades educativas. El enfoque sociológico de la presente reflexión se centra en las desigualdades que encuentran su origen en el entorno familiar, como punto de partida para abordar a continuación las relaciones entre familias e instituciones educativas.

En este contexto, la labor del docente respecto a la atención a la diversidad debe considerar el efecto de las desigualdades de origen familiar, ya sean económicas, en el nivel educativo de los padres (Carabaña, 1999; Martínez García, 2002) y su ejemplo e implicación en la educación de sus hijos (Coleman, 1990); o en lo que Bourdieu (1981) denominó el *capital cultural* de las familias. Personalmente, considero de gran relevancia este último aspecto: de acuerdo con la Teoría de la reproducción cultural y social de Bourdieu y Passeron (1981), en las escuelas el capital cultural de las clases sociales bajas es desvalorado y despreciado, mientras se refuerza y promueve el de las clases medias y altas. Esta *violencia simbólica* que impone los valores, principios e intereses de las clases altas sobre las bajas se traduce en obstáculos para que los individuos de clases sociales desfavorecidas se desarrollen en igualdad de condiciones que aquellos provenientes de clases sociales medias y altas.

En base a estos hechos, es responsabilidad del docente corregir estas dinámicas desiguales, que deben atrapar la mirada de la atención a la diversidad.

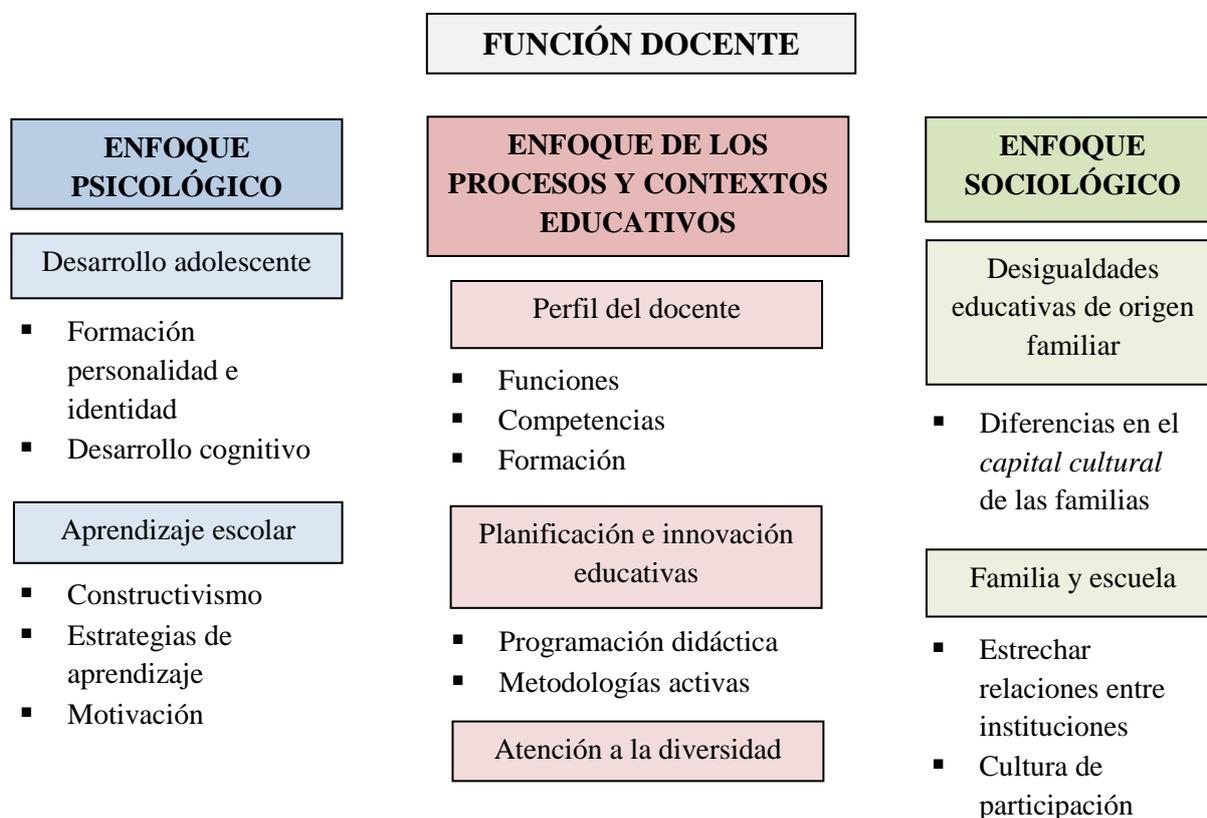
2. Familia y escuela.

En consonancia con el apartado anterior, la importancia que tiene la familia en el logro académico está fuera de toda duda, y exige una estrecha relación y comunicación entre familias e instituciones educativas (Bolívar, 2006).

No obstante, aún hoy día perduran entre el profesorado ciertas concepciones que dificultan la interacción entre familia y escuela: la creencia de que la educación es una labor exclusiva del centro y del personal docente (Bolívar, 2006), la idealización de los padres, que sin embargo no siempre están de acuerdo con las directrices que marca el centro educativo (Garreta, 2008); el estereotipo que liga el fracaso escolar al desinterés de las familias por sus hijos; o el olvido de que construir y mantener relaciones con las familias son funciones docentes.

Es responsabilidad del docente superar esta forma de pensar, comprender que se trata de una relación entre dos instituciones y no algo personal entre padres y profesores (Chauveau, 2000), y generar una cultura de participación mediante el refuerzo de los canales y modos de comunicación, la apertura de espacios para la reunión (Llevot y Bernard, 2015) y la acomodación de horarios para facilitar las entrevistas con las familias.

Figura 1. Mapa conceptual sobre la función docente.



DISEÑO DEL CURRÍCULO Y PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE

Introducción y justificación.

La presente programación didáctica pretende, a través de las concreciones correspondientes al módulo y título de Formación Profesional para los que se programa, brindar una imagen representativa de la significación que tiene la actividad educativa para la sociedad, y que ya la Constitución Española reconoce cuando determina, en su artículo 27, el derecho de todos a la educación, en aras del desarrollo pleno de la personalidad humana, basado en el respeto a la convivencia y los derechos fundamentales y libertades públicas.

Profundizando en el ordenamiento jurídico, la huella que la educación persigue dejar en la sociedad se pone de manifiesto en los fines generales del sistema educativo español, recogidos en el artículo 2 de la LOE. De ellos, conforme al espíritu de esta programación, aquí se destacan la capacitación para el ejercicio de actividades profesionales y la preparación para la inserción y la participación activa en la vida económica, social y cultural.

En un contexto laboral a nivel nacional y autonómico fuertemente marcado por, de acuerdo con los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) sobre el último cuatrimestre de 2020, una elevada tasa de paro –que en el caso de Andalucía fue del 27,27 por ciento (Instituto Nacional de Estadística [INE], 2021)-; el papel del sistema educativo, en general, y de la Formación Profesional, en particular, se antojan cruciales como motores de empleo y progreso. En este sentido, a los fines del sistema educativo español anteriormente descritos debe añadirse la finalidad perseguida por la Formación Profesional, que se define a través de las siguientes notas comunes extraídas del compendio normativo que la regula: preparación y cualificación de las personas para el desempeño de una actividad profesional, adquisición de capacidad de adaptación a cambios profesionales y sociales; y desarrollo personal e inclusión en la sociedad.

Dicho de otro modo, los títulos que incluye la Formación Profesional son diseñados para dar respuesta educativa a la formación que necesita y demanda el entorno profesional. Frente a las negativas tendencias actuales del mercado de trabajo, la intención educativa de la Formación Profesional consiste en poner a disposición de la sociedad la mejor formación posible para favorecer la inserción laboral. Como consecuencia, la Formación Profesional se planifica en el ámbito profesional y se diseña en el ámbito educativo, de forma que cada título de Formación Profesional se compone del ciclo formativo, esto es, la parte que se estudia; y un perfil profesional, que da sentido al primero.

En concreto, la presente programación didáctica se ha elaborado para el módulo profesional de carácter transversal Formación y Orientación Laboral (en adelante, “**FOL**”), impartido en el primer curso del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, que incluye el ciclo formativo de grado superior perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo. Las siguientes tablas muestran una descripción más detallada del módulo y del título, en base a la información obtenida del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (en lo sucesivo, el “**Real Decreto**”) y de la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (en adelante, la “**Orden**”).

Tabla 1. Identificación y descripción del módulo y título programados.

		Descripción
Identificación	Código	0506
	Módulo Profesional	Formación y Orientación Laboral
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado	Superior
	Referente CINE	CINE- 5b
	Nivel cualificación INCUAL	Nivel 3
	Duración Título	2.000 horas

Tabla 2. Descripción del módulo programado.

0506. Formación y Orientación Laboral		
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas del Módulo	96
	Horas semanales	3
	Equivalencia créditos ECTS	5
Tipología de Módulo	Asociado a Unidad de Competencia	No
	Transversal	Sí
	Soporte	No
Justificación del Módulo	Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la Dirección de Cocina.	

Si bien en el siguiente apartado de la presente programación se detallará con mayor profundidad el contexto social en el que se imparten el módulo y el ciclo formativo programados, conviene precisar en este punto que la configuración curricular del título responde a las demandas sociales del ámbito culinario propias de la provincia y el barrio en que se sitúa el centro educativo, y que determinan en última instancia la oferta gastronómica en Córdoba. En este sentido, los objetivos, las competencias y los contenidos curriculares se adaptan a los cambios en los hábitos de los consumidores y las nuevas tendencias de un mercado en el que los restaurantes tradicionales dejan paso a empresas de restauración colectiva, como centros sanitarios, escolares o de ocio. Como consecuencia, el mercado laboral demanda profesionales de la restauración con alta capacidad de adecuación a estas nuevas estructuras de producción y organización, atentos a la calidad del producto y el servicio; y que muestren un alto grado de orientación al cliente.

En base a lo anterior, el alumnado que obtenga el título estará preparado para desempeñar funciones de dirección, comercialización de productos y organización de unidades de producción y servicio en cocina; cuyo aprendizaje se plantea para que se desarrollen a través de procesos estandarizados que busquen optimizar los recursos, como los que tienen lugar en la producción en cocinas centrales.

En esta adecuación del currículo a la demanda social del entorno, FOL provee al alumnado de las herramientas necesarias para adquirir las competencias personales y sociales que favorezcan su inserción en el mercado laboral actual, y que serán detalladas más adelante en esta programación. En definitiva, los contenidos impartidos en FOL, en consonancia con los correspondientes al resto de módulos del título, siguen una lógica curricular orientada a la creación de empleo y el desarrollo de la carrera profesional en restauración, adaptándose a unas circunstancias actuales marcadas por la tasa de paro anteriormente mencionada.

A lo largo de la presente programación se podrán observar las líneas metodológicas que permiten alinear el aprendizaje de los contenidos del título con la realidad económica y social actual. A este respecto, la planificación educativa de FOL se basará en métodos constructivistas, en los que los discentes se aproximan a nuevas nociones desde lo que ya saben y construyen significados de forma activa (Coll, 1990). Este fin determinará la secuenciación de los contenidos impartidos, para que los alumnos otorguen relevancia a lo que aprenden y lo apliquen a la consecución de los objetivos establecidos.

En línea con la metodología anterior, en esta programación aplicaré las conocidas como *agile methods* o metodologías ágiles, basadas en un aprendizaje de carácter práctico y experiencial, y que siguen la máxima “aprender haciendo”. Estas metodologías, que concretaré en las técnicas *scrum* y *kanban*, constituirán mi herramienta para guiar aprendizajes basados en proyectos o experiencias reales y colaborativas, con la particularidad de que el aprendizaje se adaptará a las condiciones de dichos proyectos, con el objetivo de que el alumno desempeñe un papel activo en su aprendizaje y desarrolle competencias transversales como la flexibilidad de respuesta, la capacidad de adaptación, la comunicación o la gestión del tiempo.

Base normativa.

Tabla 3. Base normativa de la programación.

	Estatal	Autonómica
Ordenación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación modificada por ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. ▪ Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. ▪ Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. ▪ 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.
Perfil Profesional	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ley Orgánica 5/2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que pone en marcha del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional. ▪ Real Decreto 1416/2005 de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. ▪ Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, modificado por el Real Decreto 109/2008, de 1 de febrero. 	
Título	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Real Decreto 687/2010, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
Evaluación		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

Contexto.

El centro en el que se imparte el módulo objeto de la presente programación es el I. E. S. Gran Capitán, que cuenta con hasta 1.127 alumnos matriculados y 119 docentes organizados en 56 unidades, que imparten clases en todos los itinerarios de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato; Formación Profesional Básica y de Grado Medio y Superior; así como en cursos de especialización de Formación Profesional. El centro nace de la disolución, a principios de la década de los noventa, del antiguo Centro de Enseñanzas Integradas creado a partir de la transformación de la antigua Universidad Laboral Onésimo Redondo; que precedió al traslado de sus instalaciones a su ubicación actual en el barrio cordobés de Fátima.

Más de tres décadas después, la principal fortaleza del centro consiste en el número tan elevado de alumnos y alumnas que acoge, sólo posible gracias a una oferta educativa que, en lo que concierne a la Formación Profesional, abarca los siguientes programas de enseñanza:

Tabla 4. Programas educativos de Formación Profesional ofertados por el centro.

Hostelería y Turismo	Informática y Comunicaciones
<ul style="list-style-type: none">▪ FPBE Alojamiento y Lavandería▪ FPB Cocina y Restaurante▪ CFGM Cocina y Gastronomía▪ CFGM Servicios en Restauración▪ CFGS Dirección de Cocina▪ CFGS Dirección de Servicios en Restauración▪ CFGS Agencia de Viajes y Gestión de Eventos Bilingüe▪ CFGS Gestión de Alojamientos Turísticos▪ Curso de Especialización en Panadería y Bollería	<ul style="list-style-type: none">▪ CFGS de Administración de Sistemas Informáticos en Red▪ CFGS de Desarrollo de Aplicaciones Web

Conseguir el máximo rendimiento y éxito académico del alumnado pasa por conocer las características socioculturales propias del lugar de la ciudad en el que se sitúa el centro. En este sentido, la mayor parte del alumnado del centro procede del barrio cordobés de Fátima y la barriada de Alcolea, aunque el alumnado de Ciclos Formativos procede además de otras zonas de la ciudad. La población que vive en dichas áreas se compone mayoritariamente de familias de clase media, que generalmente trabajan por cuenta ajena o rigen un pequeño negocio. La población que integra el contexto socioeconómico y cultural del centro constituye una sociedad tranquila con las dificultades propias de cualquier otra zona de la ciudad, esto es, el impacto del paro o la falta de zonas habilitadas y actividades dirigidas a la juventud.

Por otro lado, si bien la inmigración no representa numerosos casos en el centro, es frecuente que estos alumnos muestren una competencia curricular menor, como consecuencia de la vulnerabilidad económica de sus familias. En respuesta, el centro desarrolla iniciativas de concienciación de sus alumnos respecto a la inclusión de sus compañeros de procedencia extranjera, trabajando por la inmediata integración de sus alumnos inmigrantes.

Para llevar a cabo ésta y sus demás funciones, el centro cuenta con las infraestructuras adecuadas, propias de un Instituto de Enseñanza Secundaria: aulas teóricas, aulas de informática y audiovisuales, aula de música, talleres de tecnología y dibujo, salón de actos y usos múltiples, biblioteca, laboratorios, gimnasio, rocódromo o pistas deportivas. Además, en aplicación del protocolo COVID-19, se ha habilitado un “aula COVID” en la que se acoge a los alumnos que presentan síntomas en clase mientras se adoptan las medidas necesarias para garantizar la seguridad de la comunidad educativa.

Asimismo, el Departamento de Hostelería y Turismo del centro cuenta con los siguientes espacios para impartir sus enseñanzas a los alumnos de Ciclos Formativos:

- Aula-Taller de Cocina: cocina central, cuarto frío, pastelería-panadería, economato y plonge.
- Aula-Taller de Alojamiento y Lavandería: despacho de gobernanta, lavandería, *junior suite* y almacén.
- 2 Aulas-Taller de Restaurante y Cafetería: comedor, bar, *office* y bodega-almacén.
- Zona de vestuarios y zona de almacén.
- Aula-Taller de Cata.
- Huerto Escolar.

Cabe destacar los numerosos programas educativos que el centro desarrolla y que han sido objeto de reconocimiento a nivel autonómico y nacional:

- Plan de atención a altas capacidades, como medida de atención a la diversidad.
- II Plan Estratégico de Igualdad de Género en Educación. Trabaja por la igualdad entre mujeres y hombres, la defensa de diversas orientaciones sexuales y la erradicación del machismo.
- Proyecto Artisan. El alumnado, a través del estudio de las culturas que se desarrollaron en Córdoba a lo largo de la historia, busca realizar una oferta gastronómica diferente a través de la fusión entre joyería y gastronomía.
- Equipo de convivencia. Formado por profesores voluntarios que resuelven conflictos de convivencia en el centro.
- Proyecto Educativo Bilingüe. Se desarrolla en los Ciclos Formativos de Grado Superior.

- Prácticum del Máster de Profesorado de Secundaria de la Universidad de Córdoba. Los docentes del centro actúan como tutores del alumnado de prácticas que cursa el máster de profesorado, requisito necesario para impartir docencia en Secundaria y Bachillerato.

En lo que respecta al grupo que cursa FOL en el ciclo formativo de grado superior de Dirección de Cocina, se compone de 13 alumnos, de los que 5 son chicas y 8 son chicos, de edad más o menos homogénea que se sitúa entre los 18 y 25 años. Mayoritariamente, estos alumnos provienen de familias cordobesas de clase media, han accedido a este ciclo formativo desde Bachillerato y presentan un notable espíritu emprendedor, pues la motivación para estudiar el ciclo más común entre ellos es montar algún día su propia empresa, para lo que consideran fundamental estudiar FOL como base de una formación que, en el segundo curso del ciclo formativo, complementarán con el estudio del módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora (en lo sucesivo, “EIE”). Conocer estos aspectos adquiere especial importancia a la hora de diseñar las diferentes actividades de aprendizaje, tal y como se reflejará en esta programación. Además, ninguno de sus integrantes tiene necesidades específicas de apoyo educativo.

El sector productivo principalmente asociado al título sobre el que se programa se compone tanto de grandes como en medianas y pequeñas empresas hosteleras y, en concreto, del subsector de restauración tanto en la provincia de Córdoba como fuera de ella. A menudo, quienes obtienen este título son a la vez propietarios o propietarios y responsables de cocina en un pequeño establecimiento. En los casos en que no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, ya sea en un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración. Por otro lado, cuando la actividad se desarrolla en establecimientos públicos, fundamentalmente pertenecen al sector educativo, sanitario o de servicios sociales.

Objetivos generales y competencias.

Para comprender la relación entre los objetivos generales y las competencias personales y sociales –no así profesionales– que el alumnado alcanzará gracias a la contribución de FOL, es necesario contextualizar dichos objetivos y competencias en el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, es decir, conocer la competencia general de dicho título, que consiste, de acuerdo con el artículo 4 del Real Decreto, en *“dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental”*.

La tabla 5 relaciona los objetivos generales y las competencias personales y sociales que el módulo de FOL contribuye a alcanzar, recogidos en los artículos 9 y 5 del Real Decreto, respectivamente.

Tabla 5. Objetivos generales y competencias que el módulo contribuye a alcanzar.

Objetivos generales			Competencias Personales y Sociales	
Qué	Cómo	Para qué	Qué	Cómo
p)	Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.		r)	Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
q)	Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.		o)	Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
s)	Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.		q)	Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
w)	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.		t)	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.

Resultados de Aprendizaje.

Tabla 6. Resultados de Aprendizaje.

RA	Logro	Objeto	Acciones	Objetivos generales	Competencias
1	Selecciona	oportunidades de empleo,	identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	p), w)	r), t)
2	Aplica	las estrategias del trabajo en equipo,	valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	p), q)	o), r), t)
3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ejerce ▪ cumple 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ los derechos ▪ las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, 	reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	p), w)	r), t)
4	Determina	la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas,	identificando las distintas clases de prestaciones.	w)	t)
5	Evalúa	los riesgos derivados de su actividad,	analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	s), w)	q), r), t)
6	Participa	en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa,	identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	p), s), w)	q), r), t)
7	Aplica	las medidas de prevención y protección,	analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Cocina.	p), s), w)	q), r), t)

Contenidos a impartir y secuenciación.

Este apartado pone en relación los contenidos del módulo con los resultados de aprendizaje descritos anteriormente, secuenciándolos en 12 unidades didácticas que he dispuesto en un orden dirigido a la consecución de los objetivos del módulo, en la forma que sigue a continuación.

En primer lugar, impartiré los bloques de contenidos relacionados con la prevención de riesgos laborales, decisión que obedece a motivos de índole legal: resulta conveniente trabajar primero estos contenidos porque, de acuerdo con la disposición adicional tercera del Real Decreto, siempre que se hayan cursado al menos 45 horas lectivas de FOL, la formación de este módulo “*capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención*”. Como resultado, aprender estos contenidos y alcanzar los resultados de aprendizaje asociados a ellos reforzará la vinculación con la capacitación profesional citada; y permitirá al alumnado adquirir las competencias relacionadas con la prevención de riesgos laborales que podrá utilizar durante el curso en entornos profesionales.

En particular, entre los contenidos relacionados con los tres resultados de aprendizaje correspondientes a la prevención de riesgos laborales, elegiré un orden que permita, yendo de los aspectos generales a los más específicos, conocer primero los conceptos básicos sobre prevención, después los factores de riesgo y la forma de prevenirlos; a continuación las actuaciones de protección y primeros auxilios en el entorno laboral del ciclo; y por último la gestión, organización y planificación de planes de prevención y emergencia en la empresa.

Tabla 7. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 5.

RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	UD1
	UD2
	UD3
Contenidos: Evaluación de riesgos profesionales	
Valoración de la relación entre trabajo y salud.	
Análisis de factores de riesgo.	
La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.	
Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.	
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.	
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.	
Riesgos específicos en la industria de hostelería.	
Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.	

Tabla 8. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 7.

RA7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Cocina.	UD1
	UD3
	UD4
Contenidos: Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa	
Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.	
Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.	
Primeros auxilios.	

Tabla 9. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 6.

RA6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	UD4
Contenidos: Planificación de la prevención de riesgos en la empresa	
Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	
Gestión de la prevención en la empresa.	
Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.	
Planificación de la prevención en la empresa.	
Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.	
Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.	

A continuación, he decidido impartir el bloque de contenidos relativo al trabajo en equipo y la resolución de conflictos, pues se trata de contenidos de carácter más emocional, que suelen resultar más fáciles de comprender, y presentan por tanto un componente motivador que alimentará el interés de los discentes por el módulo. Se trata de que los alumnos entren en materia progresivamente trabajando un bloque de contenidos relativamente más asequible.

Tabla 10. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 2.

RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	UD5
	UD6
Contenidos: Gestión del conflicto y equipos de trabajo	
Concepto de equipo de trabajo.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Clasificación de los equipos de trabajo.▪ Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.▪ Tipos de metodologías para trabajar en equipo.▪ Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.▪ Técnicas de dirección de equipos.	
Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.	
Equipos en el sector de la hostelería según las funciones que desempeñan.	
Equipos eficaces e ineficaces.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Similitudes y diferencias.▪ La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.	

La participación en el equipo de trabajo.

- Diferentes roles dentro del equipo.
- La comunicación dentro del equipo.
- Organización y desarrollo de una reunión.

Conflicto. Características, fuentes y etapas.

- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

El proceso de toma de decisiones en grupo.

Una vez que los alumnos ya están familiarizados con el módulo y han tenido un primer contacto con el mundo empresarial a través del bloque de contenidos anterior, es el momento de abordar los contenidos relativos a derecho laboral, que revisten un carácter más legalista y por ello requieren un esfuerzo superior y un conocimiento previo por parte de los alumnos. En consecuencia, resulta conveniente abordarlos en un momento del curso en que ya han entrado en dinámica de trabajo.

Tabla 11. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 3.

RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

UD7

UD8

UD9

Contenidos: Contrato de trabajo

El derecho del trabajo.

- Relaciones Laborales.
- Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
- Organismos que intervienen en las relaciones laborales.

Análisis de la relación laboral individual.

Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.

Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: Flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

El Salario. Interpretación de la estructura salarial.

- Salario Mínimo Interprofesional.

Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

Representación de los trabajadores/as.

- Representación sindical y representación unitaria.
- Competencias y garantías laborales.
- Negociación colectiva.

Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Conflictos laborales.

- Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
 - Procedimientos de resolución de conflictos laborales.
-

Tabla 12. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 4.

RA4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	UD10
Contenidos: Seguridad social, empleo y desempleo	
Estructura del sistema de la seguridad social.	
Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.	
Estudio de las prestaciones de la seguridad social.	
Situaciones protegibles en la protección por desempleo.	
El aprendizaje del último bloque de contenidos acercará al alumnado a la realidad de la búsqueda de empleo y el funcionamiento del mercado de trabajo, que a buen seguro encontrará de gran relevancia para su futuro profesional. De este modo, los alumnos tendrán más reciente el conocimiento del mercado laboral, la búsqueda e identificación de oportunidades de trabajo y la elaboración de currículos, para poder aplicar estos conocimientos durante el período no lectivo tras la finalización de curso, antes de empezar el segundo año del ciclo formativo.	

Tabla 13. Secuenciación de contenidos asociados al resultado de aprendizaje 1.

RA1: Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	UD11
	UD12
Contenidos: Búsqueda activa de empleo	
Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.▪ Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.▪ Políticas de empleo.	
Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Definición del objetivo profesional individual.	
Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Cocina.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Formación profesional inicial.▪ Formación para el empleo.	
Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.	
El proceso de toma de decisiones.	
El proyecto profesional individual.	
Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.	

Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

- Métodos para encontrar trabajo.
- Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
- Análisis de los procesos de selección.
- Aplicaciones informáticas.

Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Contenidos transversales.

Una de las notas definitorias del currículo establecido por la normativa autonómica es la búsqueda del desarrollo integral del alumnado. En base a esta característica, las diferentes etapas y niveles incluyen una serie de contenidos de actualidad que los discentes deben trabajar para vivir en la sociedad, y que son conocidos como elementos o contenidos transversales, presentes en todos los módulos del ciclo formativo para el que se programa.

Dada la contribución de FOL a la adquisición de determinadas competencias personales y sociales del título, así como su vinculación a la inserción laboral; trabajaré con el alumnado, aprovechando diferentes acontecimientos sociales a lo largo del curso, los siguientes contenidos transversales de educación en valores, que contextualizaré a este módulo:

- Cultura andaluza: a la luz de lo dispuesto en el artículo 40 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, en el currículo se integrarán contenidos y actividades sobre la historia, la cultura, el medio natural y otras representaciones de Andalucía, para su conocimiento, valoración y respeto como patrimonio propio.
- Igualdad de género: desarrollo de medidas positivas conducentes a compensar posibles desigualdades entre hombres y mujeres, especialmente las concernientes al desarrollo y las oportunidades de alumnos y alumnas.
- Educación para la paz: fomento de valores de paz y convivencia en sociedad.
- Educación emocional: conciencia, autonomía y regulación emocional para el bienestar.
- Educación medioambiental: toma de conciencia sobre la importancia de conocer y cuidar el entorno en que vivimos, analizando el impacto sobre el medio ambiente en el desempeño de las profesiones asociadas al título. En concreto, familiarizar al alumnado con las medidas a seguir en establecimientos de restauración y con el reciclaje.
- Educación para la salud: adquisición de hábitos saludables y cuidado de la salud, valorar la importancia de las medidas de higiene y de prevención de riesgos en el trabajo.
- Uso de las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC), aplicadas al ámbito profesional del título.
- Fomento de la lectura como fuente de información en el puesto de trabajo.

Unidades didácticas.

Tabla 14. Unidad didáctica 1.

UD 1: La salud en el puesto de trabajo		
<i>“La primera riqueza es la salud.”</i> Ralph W. Emerson		
Temporalización: 1ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
Justificación. La salud laboral debe constituir los cimientos sobre los que se asiente la actividad diaria de los trabajadores, a quienes debe garantizarse que ésta forma parte de la cultura de la empresa. A través del estudio de la presente unidad, el alumnado valorará el cuidado de la salud en el trabajo, tanto por parte del empleador como del empleado.		
Objetivos generales: p), s), w)	Competencias: q), r), t)	
RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad , analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.		14,28%
RA7. Aplica las medidas de prevención y protección , analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Cocina.		14,28%
Objetivos didácticos		
Comprender el concepto de salud laboral y sus implicaciones. Valorar la importancia de la prevención de riesgos en el puesto de trabajo. Relacionar las condiciones laborales con la salud laboral y las medidas de prevención. Identificar las condiciones necesarias para el cuidado de la salud en el puesto de trabajo.		
Contenidos		
Valoración de la relación entre trabajo y salud. Concepto de salud laboral. Importancia de la cultura preventiva.	La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.	
Criterios de evaluación		
5.a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.		25%
5.b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.		25%
5.f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		25%
7.f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.		25%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción. Conocimientos previos. Motivación. Desarrollo de contenidos. Trabajo grupal.	Investigación. Trabajo individual. Extraescolar. Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Actividad complementaria. Evaluación. Exposición. Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 15. Unidad didáctica 2.

UD 2: La evaluación de riesgos laborales		
<i>“Es una de las cosas que tiene la vida. Todos buscamos un lugar seguro.” Julian Barnes</i>		
Temporalización: 1ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
Justificación. Garantizar la salud laboral de los empleados en el desarrollo de sus funciones exige que la empresa evalúe los riesgos profesionales inherentes a su actividad. La presente unidad introducirá al alumnado en la evaluación de riesgos en la empresa, analizando tanto los asociados a las condiciones laborales generales como los relacionados con situaciones específicas del trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		
Objetivos generales: p), s), w)	Competencias: q), r), t)	
RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.		14,28%
Objetivos didácticos		
Identificar riesgos en el entorno profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		
Determinar la evaluación de riesgos laborales en las profesiones incluidas en el perfil profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.		
Reconocer los riesgos inherentes a las condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psico-sociales en el trabajo.		
Contenidos		
Análisis de factores de riesgo.	Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.	
Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.	Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.	
Criterios de evaluación		
5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		50%
5.e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.		50%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción.	Investigación.	Actividad complementaria.
Conocimientos previos.	Trabajo individual.	Evaluación.
Motivación.	Extraescolar.	Exposición.
Desarrollo de contenidos.	Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Síntesis – Retroalimentación.
Trabajo grupal.		

Tabla 16. Unidad didáctica 3.

UD 3: Riesgos profesionales y daños personales		
<i>“Seguro está uno cuando no tiene temor ni a los inconvenientes del momento ni al desenlace de la comenzada empresa.” Cicerón.</i>		
Temporalización: 1ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
Justificación. En desarrollo de la función de prevención de riesgos laborales, la empresa debe asegurarse de dar a conocer a sus trabajadores los riesgos profesionales inherentes a su actividad y los daños personales que pueden derivarse de ellos, lo que se llevará a cabo en la presente unidad, con atención a las especificidades propias de la industria de hostelería.		
Objetivos generales: s), w)	Competencias: q), r), t)	
RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad , analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.		14,28%
RA7. Aplica las medidas de prevención y protección , analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Cocina.		14,28%
Objetivos didácticos		
Clasificar los riesgos laborales inherentes a la industria de hostelería. Relacionar los factores de riesgo laboral y los daños que se derivan de ellos. Identificar los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales asociadas al perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina. Determinar técnicas de prevención y protección contra daños profesionales.		
Contenidos		
Riesgos específicos en la industria de hostelería. Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.	Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. 	
Criterios de evaluación		
5.c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.		30%
5.g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		30%
7.a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.		40%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción. Conocimientos previos. Motivación. Desarrollo de contenidos. Trabajo grupal.	Investigación. Trabajo individual. Extraescolar. Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Actividad complementaria. Evaluación. Exposición. Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 17. Unidad didáctica 4.

UD 4: Planificación, gestión e implementación de la prevención de riesgos laborales	
<i>“Siempre planifique con anticipación. No llovía cuando Noé construyó el arca.”</i> Richard Cushing	
Temporalización: 1ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones
<p>Justificación. Tal y como se desprende de la normativa en vigor, llevar a cabo la función de prevención de riesgos laborales exige seguir determinados criterios, protocolos y pautas de actuación, que se traducen en el diseño de planes de prevención de riesgos y en la aplicación de técnicas de primeros auxilios. La presente unidad hará partícipe al alumnado de la elaboración de un plan de prevención que cumpla con los requisitos anteriores, así como de la aplicación de medidas efectivas de prevención de riesgos laborales.</p>	
Objetivos generales: p), s), w)	Competencias: q), r), t)
RA6. <i>Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa,</i> identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	14,28%
RA7. <i>Aplica las medidas de prevención y protección,</i> analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Cocina.	14,28%
Objetivos didácticos	
<p>Identificar los derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos.</p> <p>Reconocer las formas de representación de los trabajadores, los criterios normativos y los organismos públicos en materia de prevención de riesgos laborales.</p> <p>Diseñar un plan de prevención de riesgos laborales para el entorno profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina y valorar su importancia.</p> <p>Diseñar e implementar un plan de emergencia y evacuación en una pyme.</p> <p>Analizar y seguir un protocolo de actuación ante una situación de emergencia.</p> <p>Identificar las técnicas de clasificación de heridos y de aplicación de primeros auxilios.</p>	
Contenidos	
<p>Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</p> <p>Gestión de la prevención en la empresa.</p> <p>Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</p> <p>Planificación de la prevención en la empresa.</p> <p>Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</p>	<p>Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.</p> <p>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. ▪ Primeros auxilios.

Criterios de evaluación		
6.a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		5%
6.b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.		5%
6.c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.		5%
6.d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.		5%
6.e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.		10%
6.f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		15%
6.g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa y mediana empresa.		10%
7.b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.		5%
7.c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.		15%
7.d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.		10%
7.e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.		15%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción. Conocimientos previos. Motivación. Desarrollo de contenidos. Trabajo grupal.	Investigación. Trabajo individual. Extraescolar. Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Actividad complementaria. Evaluación. Exposición. Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 18. Unidad didáctica 5.

UD 5: Crear valor en equipo		
<i>“El talento gana partidos, el trabajo en equipo y la inteligencia ganan campeonatos.” Michael Jordan</i>		
Temporalización: 1ª evaluación parcial	Duración: 7 sesiones	
Justificación. En el entorno profesional actual, el trabajo en equipo constituye una inversión de futuro para el crecimiento y desarrollo de la propia identidad del individuo. Esta unidad dará a conocer al alumnado los métodos de trabajo en equipo, valorar a la ventaja de crear sinergias y reconocer un equipo de trabajo eficaz.		
Objetivos generales: p), q)	Competencias: o), r), t)	
RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.		14,28%
Objetivos didácticos		
Comprender y experimentar dinámicas de trabajo en equipo.		
Valorar la utilidad y las dificultades del trabajo en equipo para una organización.		
Clasificar equipos de trabajo del sector hostelero según sus funciones.		
Reconocer las características de equipos eficaces y motivados y de equipos ineficaces.		
Contenidos		
Concepto de equipo de trabajo.	Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificación de los equipos de trabajo. ▪ Etapas en la evolución de los equipos de trabajo. ▪ Tipos de metodologías para trabajar en equipo. ▪ Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo. ▪ Técnicas de dirección de equipos. 	Equipos en el sector de la hostelería según las funciones que desempeñan.	
	Equipos eficaces e ineficaces: similitudes y diferencias. La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.	
Criterios de evaluación		
2.a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		20%
2.b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.		40%
2.c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.		40%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción.	Investigación.	Actividad complementaria.
Conocimientos previos.	Trabajo individual.	Evaluación.
Motivación.	Extraescolar.	Exposición.
Desarrollo de contenidos.	Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Síntesis – Retroalimentación.
Trabajo grupal.		

Tabla 19. Unidad didáctica 6.

UD 6: Gestionar equipos y conflictos de trabajo		
<i>“Los conflictos existen siempre, no tratéis de evitarlos sino de entenderlos.” Lin Yutang</i>		
Temporalización: 2ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
<p>Justificación. El trabajo en equipo eficaz es, hoy en día, el camino seguido por las empresas para maximizar su productividad y, en consecuencia, sus beneficios. A través del estudio de esta unidad, el alumnado conocerá los requisitos para crear un equipo de trabajo eficaz: conocer los roles existentes en él y lograr un grado de coordinación adecuado para la toma de decisiones y su implementación efectiva. Asimismo, el alumnado aprenderá a gestionar conflictos en una organización, esto es, la herramienta de seguridad que garantiza el desarrollo del trabajo en equipo de forma continua y estable.</p>		
Objetivos generales: p), q)	Competencias: o), r), t)	
RA2. <i>Aplica las estrategias del trabajo en equipo</i> , valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.		14,28%
Objetivos didácticos		
<p>Valorar la necesidad de contar con diferentes roles dentro de un equipo de trabajo. Establecer vías de comunicación efectivas dentro de un equipo de trabajo. Participar en la toma de decisiones de un equipo de trabajo desde el rol asumido. Reconocer el origen y las características de conflictos en una organización. Desarrollar procedimientos de resolución de conflictos.</p>		
Contenidos		
La participación en el equipo de trabajo. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes roles dentro del equipo. ▪ La comunicación dentro del equipo. ▪ Organización y desarrollo de una reunión. 	Conflicto. Características, fuentes y etapas. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Métodos para la resolución o supresión del conflicto. El proceso de toma de decisiones en grupo.	
Criterios de evaluación		
2.d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.		20%
2.e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.		20%
2.f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.		30%
2.g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.		30%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción. Conocimientos previos. Motivación. Desarrollo de contenidos. Trabajo grupal.	Investigación. Trabajo individual. Extraescolar. Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Actividad complementaria. Evaluación. Exposición. Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 20. Unidad didáctica 7.

UD 7: Derecho del trabajo y relaciones laborales. Jornada laboral y salario		
<i>“Mira si será malo el trabajo, que deben pagarte para que lo hagas.”</i> Facundo Cabral		
Temporalización: 2ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
Justificación. Los sujetos implicados en una relación laboral necesitan una regulación que salvaguarde los intereses tanto del empleador como del empleado, y que deriva del derecho del trabajo. La presente unidad introducirá al alumnado en la regulación de las relaciones entre empleadores y trabajadores, analizando sus derechos y deberes y profundizando en los correspondientes a la jornada laboral y la retribución salarial.		
Objetivos generales: p), w)	Competencias: r), t)	
RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.		14,28%
Objetivos didácticos		
<p>Conocer los conceptos y principios básicos del derecho laboral y las relaciones laborales.</p> <p>Identificar los organismos que intervienen en las relaciones laborales.</p> <p>Ejercer los derechos y cumplir los deberes inherentes a la relación laboral.</p> <p>Comprender la importancia de adoptar medidas de conciliación de la vida laboral y personal.</p> <p>Diferenciar los elementos que componen la estructura salarial.</p>		
Contenidos		
<p>El derecho del trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Relaciones Laborales. ▪ Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación. ▪ Organismos que intervienen en las relaciones laborales. 	<p>Análisis de la relación laboral individual.</p> <p>Derechos y deberes derivados de la relación laboral.</p> <p>El Salario. Interpretación de la estructura salarial.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salario Mínimo Interprofesional. 	
Criterios de evaluación		
3.a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.		20%
3.b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.		20%
3.c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.		20%
3.e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.		20%
3.g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.		20%
Tareas/Actividades a desarrollar		
<p>Introducción.</p> <p>Conocimientos previos.</p> <p>Motivación.</p> <p>Desarrollo de contenidos.</p> <p>Trabajo grupal.</p>	<p>Investigación.</p> <p>Trabajo individual.</p> <p>Extraescolar.</p> <p>Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.</p>	<p>Actividad complementaria.</p> <p>Evaluación.</p> <p>Exposición.</p> <p>Síntesis – Retroalimentación.</p>

Tabla 21. Unidad didáctica 8.

UD 8: El contrato de trabajo. Modificación, suspensión y extinción de la relación laboral		
“El conocimiento se adquiere leyendo la letra pequeña de un contrato; la experiencia, no leyéndola.” Francis Bacon		
Temporalización: 2ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
Justificación. Una vez firmado, el contrato de trabajo vincula a empleador y empleado respecto a las obligaciones legales que deben cumplir, esclareciendo las responsabilidades y los derechos de cada una de las partes. En este sentido, la presente unidad familiarizará al alumnado con las implicaciones derivadas de las distintas modalidades contractuales en el trabajo y las nuevas tendencias en este ámbito; conocerá las medidas de fomento de contratación y analizará las causas y consecuencias de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.		
Objetivos generales: p), w)	Competencias: r), t)	
RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.		14,28%
Objetivos didácticos		
Categorizar las modalidades de contratación y sus medidas de fomento. Reconocer las características y beneficios de los nuevos entornos laborales. Valorar las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.		
Contenidos		
Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación. Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: Flexibilidad, beneficios sociales entre otros.	Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.	
Criterios de evaluación		
3.d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.		40%
3.f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.		20%
3.h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.		40%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción. Conocimientos previos. Motivación. Desarrollo de contenidos. Trabajo grupal.	Investigación. Trabajo individual. Extraescolar. Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Actividad complementaria. Evaluación. Exposición. Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 22. Unidad didáctica 9.

UD 9: Representación y participación del trabajador. Convenios y conflictos colectivos		
<i>“Nunca negociemos desde el temor y nunca temamos negociar.” J.F. Kennedy</i>		
Temporalización: 2ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
<p>Justificación. Entre los derechos fundamentales reconocidos por la Constitución Española se encuentran algunos propios del ámbito laboral que serán abordados en la presente unidad: la libertad sindical y el derecho de huelga. El alumnado conocerá los medios de los que disponen las personas trabajadoras para proteger sus derechos: formas de representación y participación; aplicación de los convenios colectivos y tratamiento y resolución de conflictos colectivos.</p>		
Objetivos generales: p), w)	Competencias: r), t)	
RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.		14,28%
Objetivos didácticos		
<p>Identificar los modelos de representación y participación de los trabajadores y las garantías que ofrecen. Interpretar un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina. Analizar las causas de los conflictos colectivos y sus correspondientes medidas. Valorar los diferentes procedimientos de resolución de conflictos laborales.</p>		
Contenidos		
Representación de los trabajadores/as. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Representación sindical y representación unitaria. ▪ Competencias y garantías laborales. Negociación colectiva. Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.	Conflictos laborales. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal. ▪ Procedimientos de resolución de conflictos laborales. 	
Criterios de evaluación		
3.i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.		40%
3.j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.		60%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción. Conocimientos previos. Motivación. Desarrollo de contenidos. Trabajo grupal.	Investigación. Trabajo individual. Extraescolar. Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Actividad complementaria. Evaluación. Exposición. Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 23. Unidad didáctica 10.

UD 10: La acción protectora de la Seguridad Social. Empleo y desempleo.		
<i>“Si algún día se dice de mí que con mi trabajo he aportado algo al bienestar y la felicidad de mi prójimo, estaré satisfecho.” George Westinghouse</i>		
Temporalización: 3ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
Justificación. Según la Constitución Española, la Seguridad Social garantiza el acceso de los ciudadanos a las prestaciones sanitarias y económicas necesarias para superar situaciones de necesidad. Esta unidad será una herramienta para la integración del alumnado en sociedad, mediante el aprendizaje del funcionamiento del sistema de Seguridad Social y sus prestaciones, especialmente la protección contra el desempleo.		
Objetivos generales: w)		Competencias: t)
RA4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.		14,28%
Objetivos didácticos		
<p>Conocer la estructura del sistema de Seguridad Social y sus prestaciones básicas.</p> <p>Distinguir las obligaciones de empleador y empleado en el sistema de Seguridad Social.</p> <p>Identificar las bases de cotización y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.</p> <p>Definir los requisitos y situaciones de desempleo y calcular la cuantía de la prestación.</p>		
Contenidos		
Estructura del sistema de la seguridad social. Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.	Estudio de las prestaciones de la seguridad social. Situaciones protegibles en la protección por desempleo.	
Criterios de evaluación		
4.a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.		10%
4.b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad Social.		10%
4.c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.		10%
4.d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador con la seguridad social.		15%
4.e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.		15%
4.f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.		15%
4.g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos sencillos.		10%
4.h) Se ha realizado el cálculo de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.		15%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción. Conocimientos previos. Motivación. Desarrollo de contenidos. Trabajo grupal.	Investigación. Trabajo individual. Extraescolar. Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.	Actividad complementaria. Evaluación. Exposición. Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 24. Unidad didáctica 11.

UD 11: La carrera profesional		
<i>“Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un solo día de tu vida.” Confucio</i>		
Temporalización: 3ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
Justificación. Esta unidad orientará al alumnado en la planificación de su carrera profesional, considerando la formación como el proceso continuo que completa su perfil profesional, enseñándole a tomar decisiones profesionales y a conocerse mejor, es decir, le dará las herramientas para apostar por su propio futuro.		
Objetivos generales: p), w)	Competencias: r), t)	
RA1: Selecciona oportunidades de empleo , identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.		14,28%
Objetivos didácticos		
Reconocer las tendencias del mercado laboral en el entorno profesional del título.		
Analizar las propias competencias profesionales, personales y sociales.		
Conocer los itinerarios formativos existentes en el sistema reglado.		
Valorar la importancia de la formación permanente para el desarrollo de la carrera profesional.		
Contenidos		
Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.	Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Cocina.	
Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales. Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro. Políticas de empleo.	Formación profesional inicial. Formación para el empleo.	
Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.	Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.	
Definición del objetivo profesional individual.	El proceso de toma de decisiones.	
	El proyecto profesional individual.	
Criterios de evaluación		
1.b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.		25%
1.c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.		30%
1.d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.		20%
1.e) Se ha valorado la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.		25%
Tareas/Actividades a desarrollar		
Introducción.	Proyecto de investigación.	Actividad complementaria.
Conocimientos previos.	Trabajo individual/grupal.	Evaluación.
Motivación.	Extraescolar.	Exposición del proyecto.
Desarrollo de contenidos.	Atención a la diversidad.	Síntesis – Retroalimentación.

Tabla 25. Unidad didáctica 12.

UD 12: Búsqueda de empleo		
<i>“No me digas lo mucho que trabajas. Háblame de lo mucho que haces.” James Ling</i>		
Temporalización: 3ª evaluación parcial	Duración: 8 sesiones	
<p>Justificación. La búsqueda de empleo exige dedicación y actitud activa por parte de quien la realiza. Además, contar con las herramientas adecuadas puede suponer una ventaja definitiva sobre los competidores por una posición. En esta unidad el alumnado aprenderá a optimizar los recursos de los que dispone y a ampliar el abanico de oportunidades profesionales a su alcance, desarrollando las competencias personales y sociales dirigidas a la inserción laboral.</p>		
Objetivos generales: p), w)	Competencias: r), t)	
RA1: Selecciona oportunidades de empleo , identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.		14,28%
Objetivos didácticos		
<p>Identificar las fuentes de búsqueda de empleo y formas de acceso a oportunidades laborales en el sector público y privado.</p> <p>Redactar una carta de presentación y un currículum vitae.</p> <p>Saber responder a una entrevista de trabajo típica.</p> <p>Manejar las redes sociales como herramienta de búsqueda de empleo.</p> <p>Valorar la formación y trabajo en Europa como una oportunidad profesional.</p>		
Contenidos		
<p>Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.</p> <p>Fuentes de información y formas de acceso.</p> <p>Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Métodos para encontrar trabajo. ▪ Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo. ▪ Análisis de los procesos de selección. ▪ Aplicaciones informáticas. <p>Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.</p>	
Criterios de evaluación		
1.a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Cocina.		30%
1.f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.		30%
1.g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.		40%
Tareas/Actividades a desarrollar		
<p>Introducción.</p> <p>Conocimientos previos.</p> <p>Motivación.</p> <p>Desarrollo de contenidos.</p> <p>Trabajo grupal.</p>	<p>Proyecto de investigación.</p> <p>Trabajo individual.</p> <p>Extraescolar.</p> <p>Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación.</p>	<p>Actividad complementaria.</p> <p>Evaluación.</p> <p>Exposición del proyecto.</p> <p>Síntesis – Retroalimentación.</p>

Metodología.

El vehículo a través del que se adquirirán las competencias y se alcanzarán los objetivos asociados a este módulo profesional será la aplicación de las siguientes líneas metodológicas:

- Aprendizaje activo y autónomo, con el objetivo de que el alumnado sea protagonista de la construcción de su aprendizaje, entendiendo la utilidad de los contenidos y despertando su interés para progresar por sí mismo.
- Constructivismo. El aprendizaje se fundamentará en la matriz de conocimientos previos del alumnado, que éste pone en relación con los nuevos contenidos, dando lugar a una nueva base de conocimientos que, en este proceso, adquieren significación y relevancia, por lo que serán más duraderos.
- Aprendizaje cooperativo. En aras del desarrollo de competencias sociales, la participación del alumnado en grupos y la interacción constituirán la dinámica general sobre la que se asienten las sesiones, habiendo hueco para la cooperación incluso en las explicaciones teóricas.
- Aprendizaje basado en proyectos. El trabajo de determinadas unidades didácticas, especialmente las correspondientes al bloque de orientación laboral, adoptará la forma de un proyecto asociado a sus objetivos didácticos y basado en el aprendizaje cooperativo. El desarrollo de este tipo de aprendizaje requerirá la aplicación de metodologías ágiles, caracterizadas por la capacidad de los discentes de ser flexibles a los problemas que puedan encontrar durante la realización del proyecto, y las entregas frecuentes de productos. Estas metodologías se concretarán a través de las técnicas *scrum* y *kanban*, dependiendo de si la naturaleza del proyecto aconseja establecer roles o tiempos de entrega fijos, o dejar mayor libertad a los discentes.
- *Flipped classroom*. Daré al alumnado material y tareas para que trabajen en casa determinados contenidos, de forma previa a la sesión en que se impartirán, para que adquieran una base de conocimientos que les ayude a comprender la siguiente lección de forma sencilla.
- Gamificación. A través de *Plickers*, utilizaré las dinámicas propias de los juegos para motivar a los alumnos, profundizando en su deseo de mejorar sus marcas anteriores.
- Fomento de la creatividad, mediante actividades que dejen tiempo a la reflexión y el razonamiento, que pretendan impulsar la iniciativa del alumnado para ofrecer respuestas originales a los problemas planteados de forma ágil y flexible.
- Uso de las TIC para crear entre los alumnos redes de comunicación que constituyan un recurso de aprendizaje y consulta permanente.

Por último, debe puntualizarse que la metodología que utilizaré revestirá un marcado carácter flexible en cuanto al tiempo, el espacio y los agrupamientos: si bien seguiré la temporalización, secuenciación y planificación detalladas en esta programación, adecuaré las diferentes actividades a las necesidades y características de cada situación concreta.

Atención a la diversidad.

El éxito en la atención a la diversidad pasa por considerar el amplio abanico de ámbitos en los que ésta se pone de manifiesto: capacidad de aprendizaje, motivación, intereses personales, modalidades sensoriales preferentes para aprender, capacidad de atención o dificultades de aprendizaje, entre otras. Por esta razón, y teniendo en consideración que, desde la promulgación de la LOE, en Formación Profesional no se pueden realizar adaptaciones curriculares significativas, se proponen las siguientes medidas de atención a la diversidad:

- Agrupamientos flexibles, dirigidos a que el alumnado pueda realizar diferentes actividades en función de sus características personales. Así, los mismos contenidos podrán abordarse con distinto grado de profundidad.
- Diversidad de actividades y metodologías utilizadas, adaptándolas a la singularidad del alumnado. Combinaré actividades individuales y grupales, que en algunas ocasiones serán monitorizadas por alumnos más aventajados; utilizaré actividades de refuerzo y ampliación, en la forma que se describe a continuación.

Actividades de refuerzo. Dentro de cada unidad didáctica, enfocaré estas actividades para ayudar al alumnado a lograr los resultados de aprendizaje a través de la consecución de los criterios de evaluación mínimos necesarios. Diseñaré actividades basadas en la repetición y desglose de contenidos en modelos más sencillos; así como el aprendizaje por descubrimiento. Entre estas actividades, realizaré la conocida como “intercambiar dificultades”, que explicaré en el desarrollo de la unidad didáctica de esta programación.

Actividades de ampliación. Diseñaré actividades para diversificar, complementar o profundizar contenidos, dirigidas al alumnado con mayor interés o mayor capacidad, con el objetivo de fomentar y mantener su motivación. A menudo, estas actividades se basarán en la cesión de autonomía y responsabilidad, dando al alumnado la oportunidad de diseñar determinados aspectos de su trabajo, como se describirá en la unidad didáctica desarrollada en esta programación, en concreto en la actividad “paneles de transferencia”.

Finalmente, si un alumno o alumna no puede realizar un examen debido a causa justificada, le daré la oportunidad de examinarse de los contenidos respectivos junto a los correspondientes a la siguiente unidad, para no interrumpir el ritmo de aprendizaje.

Evaluación.

El objetivo de la evaluación del aprendizaje en Formación Profesional es comprobar si el alumnado ha logrado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación en los que éstos se concretan, lo que permite valorar si ha adquirido la competencia profesional que acredita el título.

Los criterios de evaluación y calificación de cada una de las unidades didácticas serán explicados y dados a los alumnos por escrito, quienes firmarán un documento declarando su conocimiento y aprobación. De igual modo, al inicio de cada unidad daré a conocer a los alumnos cada una de las actividades que se llevarán a cabo, concretando la fecha de entrega, valoración de cada prueba y tiempo para su realización. Dado su carácter eliminatorio, el alumnado que supere un examen no tendrá que volver a examinarse de esta unidad.

La evaluación se realizará conforme a lo establecido en la Orden de 29 de septiembre de 2010, en concreto en relación con los siguientes artículos:

- Evaluación continua. Art. 2.1.

“La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.”

La evaluación será continua a fin de llevar a cabo un seguimiento de la evolución académica del alumnado, para lo que se considerará la realización diferentes tareas, actividades y exámenes descritos en cada una de las unidades anteriores.

- Evaluación en base a criterios. Art. 2.4.

“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.”

En este caso, se seguirán los resultados de aprendizaje, criterios y contenidos descritos en los apartados anteriores de esta programación.

- Programación. Art. 2.5.

“El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- a) *Los procedimientos y criterios de evaluación comunes para las enseñanzas de formación profesional inicial reflejados en el proyecto educativo del centro.*
 - b) *Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.*
 - c) *La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial 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.”*
- **Sesiones de evaluación. Art. 10.2.**

“Para cada grupo de alumnos y alumnas de primer curso, dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. 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 en cada uno de los cursos académicos, sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos.”

Se realizarán tres sesiones de evaluación parciales, a razón de una por cada trimestre del curso. En dichas evaluaciones se determinarán los objetivos alcanzados y las dificultades encontradas por los alumnos, a fin de orientar el desarrollo del aprendizaje en evaluaciones posteriores. Estos datos serán recopilados por la jefatura del departamento, incluyendo una conclusión de cada docente. Finalmente, en la sesión de evaluación final se recogerá la propuesta del equipo docente sobre posibilidades de mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Evaluación inicial. Art. 11.1.

“Durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas de los ciclos formativos o de los módulos profesionales ofertados, todo el profesorado de los mismos realizará una evaluación inicial que 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.”

Al principio de curso, y al comienzo de cada unidad, realizaré un cuestionario de respuestas de opción múltiple que no será calificado, pues su objetivo es conocer el punto de partida de los alumnos para orientar el desarrollo de las sesiones.

- Calificación. Art. 16.1.

“La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.”

Los criterios de calificación se concretarán para cada unidad. En todas ellas, para calificar cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación, utilizaré una rúbrica.

Para superar el módulo de FOL, el alumnado deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje, es decir deberá aprobar cada uno de ellos con, al menos, una nota de 5 sobre 10. Cuando la calificación obtenida por el alumnado sea un número con decimales, se redondeará por defecto la nota cuyos decimales lleguen hasta 0,5 puntos y por exceso en el resto de casos.

La tabla 26 relaciona los instrumentos de evaluación utilizados en cada unidad didáctica con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que permiten valorar:

Tabla 26. Instrumentos de evaluación.

UD/Tabla	Instrumento	RA	Criterio de evaluación
1/Tabla 14	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	5, 7	5.f), 7.f)
	Investigación e informe		5.a), 5.b)
	Infografía		5.f), 7.f)
	Lectura y mapa mental		5.f)
	Informe y exposición sobre cocina del centro		5.f)
	Examen teórico-práctico		5.a), 5.b), 5.f), 7.f)
2/Tabla 15	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	5	5.d)
	Investigación e informe		5.d), 5.e)
	Infografía		5.d)
	Lectura y mapa mental		5.d)
	Informe y exposición sobre cocina del centro		5.d), 5.e)
	Examen teórico-práctico		5.d), 5.e)

UD/Tabla	Instrumento	RA	Criterio de evaluación
3/Tabla 16	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	5, 7	5.c)
	Investigación e informe		5.c), 5.g)
	Infografía		5.c)
	Lectura y mapa mental		5.g), 7.a)
	Informe y exposición sobre cocina del centro		5.c), 7.a)
	Examen teórico-práctico		5.c), 5.g), 7.a)
4/Tabla 17	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	6, 7	6.a), 6.b), 6.c), 6.d)
	Investigación e informe		6.b), 6.e), 6.g), 7.b), 7.c)
	Infografía		6.g), 7.b), 7.c)
	Lectura y mapa mental		7.b), 7.c), 7.d), 7.e)
	Informe y exposición sobre cocina del centro		6.f), 7.b), 7.c), 7.d), 7.e)
	Examen teórico-práctico		6.a), 6.b), 6.c), 6.d), 6.e), 6.f), 6.g), 7.b), 7.c), 7.d), 7.e)
5/Tabla 18	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	2	2.a)
	Investigación e informe		2.b)
	Infografía		2.c)
	Informe y exposición sobre cocina del centro		2.a), 2.b), 2.c)
	Examen teórico-práctico		2.a), 2.b), 2.c)
6/Tabla 19	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	2	2.d)
	Investigación e informe		2.e), 2.f)
	Infografía		2.e), 2.f)
	Lectura y mapa mental		2.e), 2.f), 2.g)
	Informe y exposición sobre cocina del centro		2.d), 2.e), 2.f), 2.g)
	Examen teórico-práctico		2.d), 2.e), 2.f), 2.g)
7/Tabla 20	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	3	3.a)
	Investigación e informe		3.b), 3.c)
	Infografía		3.e)
	Lectura y mapa mental		3.g)
	Investigación, informe y exposición		3.g)
	Examen teórico-práctico		3.a), 3.b), 3.c), 3.e), 3.g)
8/Tabla 21	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	3	3.d)
	Investigación e informe		3.f)
	Infografía		3.h)
	Lectura y mapa mental		3.d), 3.h)
	Investigación, informe y exposición		3.d), 3.f), 3.h)
	Examen teórico-práctico		3.d), 3.f), 3.h)
9/Tabla 22	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	3	3.i)
	Investigación e informe		3.i)
	Infografía		3.j)
	Lectura y mapa mental		3.j)
	Investigación, informe y exposición		3.j)
	Examen teórico-práctico		3.i), 3.j)
10/Tabla 23	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	4	4.a), 4.b), 4.c), 4.d)
	Investigación e informe		4.b), 4.c), 4.d), 4.e)
	Infografía		4.a), 4.b), 4.c), 4.f)
	Lectura y mapa mental		4.g), 4.h)
	Investigación, informe y exposición		4.g), 4.h)
	Examen teórico-práctico		4.a), 4.b), 4.c), 4.d), 4.e), 4.f), 4.g), 4.h)

UD/Tabla	Instrumento	RA	Criterio de evaluación
11/Tabla 24	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	1	1.b), 1.e)
	Investigación e informe		1.d), 1.b)
	Infografía		1.c), 1.d)
	Lectura y mapa mental		1.e)
	Creación de marca personal y exposición		1.b), 1.c), 1.d), 1.e)
	Examen teórico-práctico		1.b), 1.c), 1.d), 1.e)
12/Tabla 25	<i>Brainstorming</i> y folio giratorio	1	1.a), 1.g)
	Investigación e informe		1.f), 1.g)
	Infografía		1.a), 1.g), 1.f)
	Lectura y mapa mental		1.f)
	Creación de perfil profesional y exposición		1.a), 1.f)
	Examen teórico-práctico		1.a), 1.f), 1.g)

En caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje anteriormente mencionados, el período de recuperación discurrirá entre el 1 y el 20 de junio, con el horario de clase habitual reducido en un 50 por ciento, en el que trabajaré con el alumnado los criterios de evaluación no superados, de cara al examen que realizaré para la evaluación final. Además, el alumnado que así lo desee, podrá presentarse a este examen para mejorar su calificación.

Revisión y seguimiento de la programación.

Como ya se ha mencionado anteriormente, la presente programación didáctica es un instrumento flexible de planificación, sujeto a posibles modificaciones que permitan corregir las desviaciones que se aprecien al realizar un seguimiento de su desarrollo a lo largo del curso. Esta revisión de la programación tendrá como objetivo completar la evaluación que realizaré del proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, y afectará al propio proceso de evaluación, por lo que constituirá un proceso de metaevaluación. En particular, este procedimiento será llevado a cabo desde una triple dimensión: (i) una autoevaluación realizada desde mi función docente, (ii) el sometimiento de mi labor a la crítica constructiva de mis compañeros de profesión; y (iii) una evaluación anónima por parte del alumnado, que contestará una encuesta de evaluación sobre el desarrollo general del módulo, las actividades y las evaluaciones realizadas.

Finalmente, las modificaciones necesarias se realizarán en línea con lo dispuesto en el Proyecto Educativo.

ELABORACIÓN DE MATERIALES DIDÁCTICOS

UD 2: La evaluación de riesgos laborales

Introducción.

En garantía de la salud laboral de las personas trabajadoras, que constituye su bien máspreciado en el desarrollo de su actividad profesional, la empresa debe realizar la evaluación de riesgos laborales asociados a las tareas que sus empleados llevan a cabo. Dentro de los objetivos didácticos correspondientes al aprendizaje de la función de prevención de riesgos laborales, esta unidad didáctica introduce al alumnado en la evaluación de riesgos en la empresa, tanto los asociados a las condiciones laborales generales como los relacionados con situaciones específicas del trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

La presente unidad es la segunda a impartir dentro del bloque de contenidos relativos a la prevención de riesgos laborales, cuyo aprendizaje merece una exhaustiva dedicación en la medida que, como se explicó anteriormente en esta programación, aprobar FOL otorga la capacitación profesional equivalente al nivel básico en prevención de riesgos laborales, por lo que es el trabajo de estos contenidos el que da sentido a dicha correspondencia legal. En concreto, siguiendo un aprendizaje que va la vez de lo general a lo específico y de lo teórico a lo práctico, esta unidad sucede a la unidad 1 –“La salud en el puesto de trabajo”–, que introduce este bloque de contenidos; y precede a las unidades 3 –“Riesgos profesionales y daños personales”– y 4 –“Planificación, gestión e implementación de la prevención de riesgos laborales”–; que llevan la evaluación de riesgos laborales a su aplicación en situaciones reales.

Asimismo, la presente unidad didáctica se relaciona con los contenidos del módulo profesional de Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria correspondientes a los bloques de “*supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones*” y “*verificación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos*”, en concreto en cuanto a los riesgos laborales asociados a las condiciones higiénicas y ambientales; y a las prácticas adecuadas para prevenir dichos riesgos. Como docente, mantendré una comunicación fluida y coordinación con mi compañero o compañera que imparte dicho módulo, con quien realizaré una actividad consistente en una charla sobre prevención de riesgos laborales en la cocina, que será explicada más adelante.

Objetivos de aprendizaje.

Tal y como se puede apreciar en la tabla 15, descriptiva de la presente unidad didáctica, los objetivos generales p), s), w) y las competencias curriculares q), r), t); trabajados en esta unidad, se concretan en los siguientes objetivos didácticos, que pretenden guiar al alumnado hacia la superación de los criterios de evaluación d) y e) del resultado de aprendizaje 5:

- Identificar riesgos en el entorno profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Determinar la evaluación de riesgos laborales en las profesiones incluidas en el perfil profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Reconocer los riesgos inherentes a las condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psico-sociales en el trabajo.

Contenidos y secuenciación.

La siguiente tabla desglosa los contenidos correspondientes a esta unidad en las sesiones y el tiempo que dedicará a trabajarlos a través de diferentes actividades, sin contar las relativas a comprobación de conocimientos previos, exposiciones, examen y retroalimentación:

Tabla 27. Secuenciación y temporalización de los contenidos de la unidad didáctica.

Contenidos de la unidad 2	Sesión en la que se imparten	Tiempo
Análisis de factores de riesgo	1	30 minutos
	2	35 minutos
	3	40 minutos
	5	60 minutos
	6	40 minutos
Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad	2	25 minutos
	3	40 minutos
	5	30 minutos
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales	3	20 minutos
	4	30 minutos
	5	30 minutos
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales	4	60 minutos
	5	30 minutos
Sesiones totales de la unidad	8	

Orientaciones metodológicas.

En línea con lo dispuesto en la programación, las actividades que realizaré durante las 8 sesiones dedicadas a esta unidad didáctica seguirán líneas metodológicas activas, constructivistas, cooperativas, creativas y flexibles para adaptarse a cada situación; concretadas de la forma que sigue:

- **Gamificación.** Las actividades que abrirán y cerrarán la unidad didáctica revestirán esta metodología activa: me basaré en estrategias de juegos vinculadas al uso de la tecnología para divertir y motivar al alumnado respecto a una actividad que, en principio, no tiene este fin, como es la realización de un cuestionario. De este modo, utilizaré la herramienta *Plickers* para, al inicio de la unidad, comprobar los conocimientos previos de los discentes y, al final, comparar el aprendizaje adquirido y motivarles a intentar mejorar sus marcas iniciales.
- **Aprendizaje cooperativo.** A excepción de un trabajo de investigación basado en técnicas de aprendizaje invertido, los cuestionarios inicial y final y el examen de la unidad; todas las actividades se realizarán en grupos, pues la adquisición de competencias sociales y personales, que fundamenta el espíritu de FOL, exige seguir una línea de aprendizaje basada en prácticas cooperativas. La cooperación marcará incluso mis sesiones teóricas, en las que aplicaré la técnica “parada de 3 minutos” para que los alumnos, organizados en pequeños grupos, resuman los contenidos abordados y planteen cuestiones al respecto.
- **Aprendizaje basado en proyectos.** Si bien trabajaré otras unidades mediante la realización de un proyecto cooperativo, en esta unidad el proyecto a realizar consistirá en un informe de evaluación de riesgos sobre el estado de la cocina del centro. Como proyecto, abarcará el período comprendido en las sesiones 6 y 8, y diseñaré el trabajo a realizar basándome en la técnica *scrum* de las metodologías ágiles: organizados en pequeños grupos, los discentes realizarán pequeñas entregas al final de períodos cortos de tiempo o *sprints*, asumiendo cada uno un rol dentro del equipo y monitorizando el flujo de trabajo a través de un tablero de control. En la última sesión, los alumnos expondrán su producto final.
- **Flipped classroom.** En la tercera sesión de esta unidad trabajaré con los discentes contenidos sobre riesgos laborales que habrán investigado previamente en casa, de forma que ellos habrán preparado con antelación el material sobre el que trabajaremos en clase y habrán conocido ejemplos reales fuera del aula sobre los contenidos que veremos en ella.
- **Uso de las TIC,** tal y como podrá observarse en los recursos que utilizaré en cada actividad, como medio para realizar las actividades y crear una red de comunicación con el alumnado.

Desarrollo de las sesiones: actividades de enseñanza y aprendizaje, recursos docentes, criterios e instrumentos de evaluación.

Con el objetivo de asociar cada una de las actividades que realizaré en esta unidad con los recursos de los que me valdré, los criterios de evaluación que valoraré y los instrumentos que utilizaré para ello; a continuación se detalla el desarrollo de cada una de las 8 sesiones en que se divide la unidad didáctica:

Tabla 28. Sesión 1, actividad 1.

Sesión 1	Actividad 1. (Introducción – Motivación). Parejas de detectives.
Temporalización y espacio	15 minutos. Aula de clase.
Recursos	Pizarra electrónica o tradicional. Cuaderno de clase.
Objetivo/s	Despertar el interés de los alumnos por los contenidos a tratar en la unidad. Determinar el nivel de conocimientos previos de los alumnos, que constituirá el punto de partida para impartir los contenidos.
Desarrollo de la actividad	Antes de comenzar la unidad, plantearé a los alumnos una cuestión compleja que despierte su curiosidad sobre el tema a tratar: “¿podemos o debemos hacer algo si dos cocineros de nuestro restaurante nos presentan informes médicos sobre episodios severos de ansiedad y estrés?”. En parejas, los alumnos reflexionarán y tratarán de determinar al menos dos soluciones a la pregunta, discutiendo sus hipótesis y acordando una propuesta común. Transcurridos 5 minutos de reflexión en parejas, pondremos en común entre todo el grupo de clase las diferentes soluciones, que iré anotando en la pizarra. En este punto aceptaré todas las hipótesis planteadas y evitaré hacer comentarios sobre la solución, creando un clima de suspense sobre la respuesta correcta. Entre todos, valoraremos las hipótesis anotadas y elegiré aquellas que sirven para resolver el problema. Con esta actividad habré despertado su interés sobre el tema y tendré una primera idea sobre los conocimientos de los alumnos respecto a los contenidos de la unidad.
Agrupamientos	Grupos pequeños de dos miembros en un primer momento y grupo de todos los alumnos posteriormente.
Criterio/s de evaluación	Dado su carácter introductorio y motivador, así como su objetivo de conocer el nivel de
Instrumento de evaluación	partida de los alumnos, esta actividad no será evaluable.

Tabla 29. Sesión 1, actividad 2.

Sesión 1	Actividad 2. (Comprobación de conocimientos previos). Cuestionario <i>Plickers</i> .
Temporalización y espacio	15 minutos. Aula de clase.
Recursos	Pizarra electrónica. Tarjetas <i>Plickers</i> impresas. Proyector. Ordenador, <i>tablet</i> o móvil del docente. Conexión a Internet.
Objetivo/s	Determinar el nivel de conocimientos previos de los alumnos, que constituirá el punto de partida para impartir los contenidos.
Desarrollo de la actividad	Antes del comienzo de la primera sesión, habré enviado a los alumnos por correo un sencillo vídeo sobre el funcionamiento de <i>Plickers</i> (https://www.youtube.com/watch?v=OFSyqFexPEI&ab_channel=ALIKINDOITK). Durante los primeros 5 minutos de la sesión, les explicaré la dinámica de la actividad y el uso de <i>Plickers</i> mediante una simulación; y repartiré entre ellos las tarjetas impresas con las que responderán al cuestionario. Por último, los alumnos responderán individualmente a 10 preguntas sobre los contenidos de la unidad.
Agrupamientos	Individual.
Criterio/s de evaluación	Dado su carácter introductorio y motivador, así como su objetivo de conocer el nivel de partida de los alumnos, esta actividad no será evaluable.
Instrumento de evaluación	

Tabla 30. Sesión 1, actividad 3.

Sesión 1	Actividad 3. (Desarrollo de contenidos). Explicación teórica.
Temporalización y espacio	30 minutos. Aula de clase.
Recursos	Libro de texto. Proyector. Ordenador del docente. Presentación con diapositivas. Pizarra electrónica. Conexión a Internet.
Objetivo/s	Explicar contenidos teóricos de la unidad.
Desarrollo de la actividad	Introduciré a los alumnos en los contenidos de la unidad, concretamente: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación de riesgos laborales. Análisis de factores de riesgo. Daré soporte a la explicación mediante una presentación con diapositivas elaborada por mí, sencilla, centrada en los contenidos y muy visual, que atraerá su atención. Para fomentar el aprendizaje cooperativo, en mi explicación utilizaré la técnica “parada de 3 minutos”. Así, agruparé a los alumnos en equipos heterogéneos de 3 integrantes, y realizaré pequeñas paradas de 3 minutos, durante las cuales los alumnos (i) resumirán verbalmente los contenidos explicados y (ii) redactarán por escrito algunas preguntas sobre la explicación. Transcurridos los 3 minutos, cada equipo plantea una pregunta al resto de grupos, sin repetir las ya formuladas. Contestaremos las preguntas y proseguiré la explicación hasta la próxima parada.

Agrupamientos	Grupos pequeños, compuestos por 3 miembros.
Criterio/s de evaluación	Esta actividad no es evaluable.
Instrumento de evaluación	

Tabla 31. Sesión 2, actividad 1.

Sesión 2	Actividad 1. (Motivación - Trabajo grupal). Visualización de un vídeo.	
Temporalización y espacio	20 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Ordenador del docente.	Proyector. Pizarra electrónica.
Objetivo/s	Sintetizar las ideas clave de un vídeo sobre evaluación de riesgos laborales y preparar material de estudio.	
Desarrollo de la actividad	<p>Para profundizar en los contenidos sobre la evaluación de riesgos laborales, reproduciré en clase un vídeo sobre prevención de riesgos en hostelería y turismo, del canal de YouTube del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, que puede ser visualizado en el siguiente enlace:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=bt6xePIZ8fY&ab_channel=INSST</p> <p>A continuación, los alumnos elaborarán material de estudio para preparar la evaluación final de la unidad, recopilando las ideas más importantes del vídeo. Para ello, trabajarán en grupos de 5 miembros, aplicando la técnica de trabajo cooperativo conocida como “la sustancia”: cada miembro del grupo escribirá una idea fundamental sobre el vídeo, que deberá ser revisada por el resto de sus compañeros, discutiendo sobre su adecuación, corrigiéndola o descartándola. Una vez discutidos los enunciados de todos los miembros del grupo, los alumnos los ordenarán de forma lógica y las copiarán todos en sus cuadernos de clase, obteniendo de este modo un resumen de las principales ideas del vídeo.</p>	
Agrupamientos	Grupos grandes, compuestos por 5 alumnos.	
Criterio/s de evaluación	Dado su espíritu motivador y el objetivo perseguido, esta actividad no es evaluable.	
Instrumento de evaluación		

Tabla 32. Sesión 2, actividad 2.

Sesión 2	Actividad 2. (Trabajo grupal). Brainstorming y folio giratorio.	
Temporalización y espacio	15 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Ordenador del docente.	Pizarra electrónica o tradicional.
Objetivo/s	Reforzar la comprensión de los contenidos impartidos en la sesión anterior.	
Desarrollo de la actividad	<p>Trabajando en grupos de 5 miembros, los alumnos recordarán lo explicado en la sesión anterior, anotando situaciones de riesgo asociadas a condiciones laborales.</p> <p>Para ello, plantearé a los alumnos que utilicen la técnica del folio giratorio: cada miembro del equipo escribirá su aportación en un folio, especificando su nombre y utilizando un color; y lo pasará al siguiente compañero siguiendo la dirección de las agujas del reloj, quien añadirá sus ideas en otro color, y así sucesivamente. Todos los miembros del grupo son responsables de lo escrito en el folio, por lo que deberán prestar atención y corregir los errores que cometan sus compañeros.</p>	
Agrupamientos	Grupos grandes, compuestos por 5 alumnos.	
Criterio/s de evaluación	5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.	
Instrumento de evaluación	<p>Folio giratorio, que será el producto final de cada grupo.</p> <p>Escalas de observación numéricas y descriptivas, que permitirán valorar el logro e intensidad del hecho evaluado.</p>	

Tabla 33. Sesión 2, actividad 3.

Sesión 2	Actividad 3. (Desarrollo de contenidos). Explicación teórica.	
Temporalización y espacio	15 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Libro de texto. Ordenador del docente. Pizarra electrónica.	Proyector. Presentación con diapositivas. Conexión a Internet.
Objetivo/s	Explicar contenidos teóricos de la unidad.	
Desarrollo de la actividad	<p>Introduciré a los alumnos en los contenidos de la unidad, concretamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad. <p>Igual que anteriormente, apoyaré la explicación en una presentación con diapositivas elaborada por mí; y los discentes desempeñarán un papel activo, participando en grupos pequeños a través de la técnica “parada de 3 minutos”.</p>	
Agrupamientos	Grupos pequeños, compuestos por 3 miembros.	
Criterio/s de evaluación	Esta actividad no es evaluable.	
Instrumento		

Tabla 34. Sesión 2, actividad 4.

Sesión 2	Actividad 4. (Investigación – <i>Flipped classroom</i>). Investigación.
Temporalización y espacio	10 minutos. Fuera del centro escolar, en casa o en el lugar de trabajo de algún familiar.
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Ordenador. Pizarra electrónica.
Objetivo/s	Identificar en situaciones propias de la vida profesional de algún familiar los riesgos laborales abordados en clase, aplicando técnicas de evaluación de riesgos.
Desarrollo de la actividad	<p>Tras haber introducido a los alumnos los contenidos relativos al análisis de riesgos, y en particular aquellos asociados a las condiciones de seguridad, antes de trabajar sobre dichos contenidos en la próxima sesión, los alumnos deberán recopilar información en casa sobre los riesgos inherentes a la profesión de alguna persona de su entorno, detallando aquellos relacionados con el COVID-19. El producto será un compendio de dichos riesgos en formato papel o electrónico, que será puesto en común en la próxima sesión, en el que se expliquen en mayor profundidad aquellos que son consecuencia del impacto del COVID-19.</p> <p>En los 10 últimos minutos de esta sesión, explicaré a los alumnos el desarrollo de esta actividad, que constituirá la primera parte de una tarea posterior más amplia, consistente en elaborar un informe de evaluación de riesgos laborales relacionados con el impacto del COVID-19 a través de la herramienta <i>OiRA</i>, desarrollada por la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo. En este sentido, dedicaré los últimos minutos de la sesión a mostrarles el funcionamiento de dicha herramienta, señalando los aspectos más importantes que deberán incluir en el informe final para que los alumnos sepan qué información deben recopilar fuera del aula, de forma previa a la actividad que se desarrollará en la próxima sesión.</p> <p>Aplicaré la metodología activa <i>flipped classroom</i> para que los alumnos identifiquen en su entorno algunos de los riesgos laborales abordados en clase.</p>
Agrupamientos	Individual.
Criterio/s de evaluación	<p>La evaluación se corresponderá con la parte de la actividad que se desarrollará en la próxima sesión. Se evaluarán los siguientes criterios:</p> <p>5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.</p> <p>5.e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.</p>
Instrumento de evaluación	<p>Producción escrita: compendio de riesgos laborales.</p> <p>Rúbrica de evaluación, para valorar el grado de profundización y detalle de los riesgos incluidos y el informe de evaluación de riesgos elaborado, así como el esfuerzo realizado y la adecuación al objetivo de la actividad.</p>

Tabla 35. Sesión 3, actividad 1.

Sesión 3	Actividad 1. (Desarrollo de contenidos). Explicación teórica.	
Temporalización y espacio	20 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Libro de texto. Ordenador del docente. Pizarra electrónica.	Proyector. Presentación con diapositivas. Conexión a Internet.
Objetivo/s	Explicar contenidos teóricos de la unidad.	
Desarrollo de la actividad	<p>Introduciré a los alumnos en los contenidos de la unidad, concretamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales. <p>Igual que anteriormente, apoyaré la explicación en una presentación con diapositivas elaborada por mí; y los discentes desempeñarán un papel activo, participando en grupos pequeños a través de la técnica “parada de 3 minutos”.</p>	
Agrupamientos	Grupos pequeños, compuestos por 3 miembros.	
Criterio/s de evaluación	Esta actividad no es evaluable.	
Instrumento de evaluación		

Tabla 36. Sesión 3, actividad 2.

Sesión 3	Actividad 2. (Investigación – Flipped classroom). Presentación.	
Temporalización y espacio	40 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Ordenador.	Pizarra electrónica o tradicional. Conexión a internet.
Objetivo/s	Valorar la evaluación de riesgos laborales aprendidos en clase, identificando aquellos asociados a la profesión de algún familiar.	
Desarrollo de la actividad	<p>Tras haberse familiarizado con la evaluación de riesgos y haber recopilado información en casa sobre algunas de las situaciones de riesgos laborales más frecuentes en la profesión de alguna persona de su entorno, los alumnos expondrán en clase su compendio de riesgos profesionales en formato papel o electrónico, en el que se explicarán los riesgos incluidos. Para ello, agruparé en la pizarra las profesiones investigadas por los alumnos en función de los riesgos laborales comunes que pueda haber entre ellas. A continuación, los alumnos realizarán por turnos sus intervenciones, explicando en qué consisten los riesgos y sin repetir lo que han dicho sus compañeros.</p> <p>Finalmente, los alumnos elaborarán en clase un informe de evaluación de riesgos laborales relacionados con el impacto del COVID-19 a través de la herramienta <i>OiRA</i>, desarrollada por la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo (https://oiraproject.eu/oiraproject/eu/covid-19/covid-19/++session++1233152/@@start).</p> <p>Esta parte de la actividad se desarrollará en inglés, por ser el idioma utilizado en la herramienta, y los alumnos cumplimentarán el informe gracias a la información que ya</p>	

	habían obtenido de forma previa a la sesión. Aplicaré la metodología activa <i>flipped classroom</i> para que los alumnos identifiquen en su entorno algunos de los riesgos laborales abordados en clase.
Agrupamientos	Individual.
Criterio/s de evaluación	5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina. 5.e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
Instrumento de evaluación	Producción escrita: compendio de riesgos laborales. Rúbrica de evaluación, para valorar el grado de profundización y detalle de los riesgos incluidos y el informe de evaluación de riesgos elaborado, así como el esfuerzo realizado y la adecuación al objetivo de la actividad.

Tabla 37. Sesión 4, actividad 1.

Sesión 4	Actividad 1. (Desarrollo de contenidos). Explicación teórica.	
Temporalización y espacio	30 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Libro de texto. Ordenador del docente. Pizarra electrónica.	Proyector. Presentación con diapositivas. Conexión a Internet.
Objetivo/s	Explicar contenidos teóricos de la unidad.	
Desarrollo de la actividad	Continuando con los contenidos de la unidad, en esta sesión explicaré: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales. Igual que anteriormente, apoyaré la explicación en una presentación con diapositivas elaborada por mí; y los discentes desempeñarán un papel activo, participando en grupos pequeños a través de la técnica “parada de 3 minutos”.	
Agrupamientos	Grupos pequeños, compuestos por 3 miembros.	
Criterio/s de evaluación	Esta actividad no es evaluable.	
Instrumento de evaluación		

Tabla 38. Sesión 4, actividad 2.

Sesión 4	Actividad 2. (Trabajo individual). Elaboración de infografía.
Temporalización y espacio	30 minutos. Aula de informática.
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Pizarra electrónica o tradicional. Ordenador.
Objetivo/s	Profundizar en el análisis de riesgos laborales, elaborando una infografía sobre aquellos que pueden existir en alguna de las profesiones incluidas en el perfil profesional del título.
Desarrollo de la actividad	<p>En primer lugar, los alumnos deberán escoger alguna de las profesiones incluidas en el perfil profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (https://www.todofp.es/dam/jcr:b8e85d13-2007-479f-bb4c-18dd74b650a8/hot-91-direccion-cocina.pdf), para analizar los riesgos laborales inherentes a las condiciones ambientales, ergonómicas y psico-sociales de dicha profesión.</p> <p>A continuación, mostraré a los alumnos ejemplos de infografías elaboradas por la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo, el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo; y el Instituto Andaluz de Prevención de Riesgos Laborales: (https://osha.europa.eu/es/tools-and-resources/infographics) (https://www.insst.es/el-observatorio/recursos-practicos/infografias) (https://www.juntadeandalucia.es/empleoformacionytrabajoautonomo/webiapr/cultura-preventiva/#infografias)</p> <p>Finalmente, los alumnos deberán elaborar su propia infografía sobre las condiciones de trabajo propias del perfil profesional elegido y los riesgos laborales asociados a dichas condiciones, para lo que les explicaré el funcionamiento de la herramienta <i>Canva</i> (https://www.canva.com/).</p>
Agrupamientos	Individual.
Criterio/s de evaluación	5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
Instrumento de evaluación	Infografía, evaluándose la adecuación a los contenidos y la originalidad. Rúbrica de evaluación, para valorar el grado de profundización y detalle del análisis de los riesgos plasmados en la infografía, el esfuerzo realizado y la adecuación al objetivo de la actividad.

Tabla 39. Sesión 5, actividad 1.

Sesión 5	Actividad 1. (Motivación). Charla sobre prevención de riesgos laborales.
Temporalización y espacio	30 minutos. Aula de clase.
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Pizarra electrónica o tradicional. Ordenador.
Objetivo/s	Conocer de primera mano la experiencia de profesionales de la cocina respecto a los riesgos profesionales que se pueden encontrar y las medidas de prevención de riesgos laborales que deben seguir en su trabajo diario.

Desarrollo de la actividad	<p>El docente del módulo de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias y un profesional de la cocina impartirán una charla educativa, que versará sobre los riesgos laborales que afectan a la profesión y las medidas de prevención que deben seguir en el trabajo diario en una cocina.</p> <p>Al finalizar la charla, los alumnos deberán entregar sus propias conclusiones sobre lo aprendido, que no formarán parte de la evaluación del módulo pero que les servirán como material de estudio de cara al examen final.</p>
Agrupamientos	Grupal, toda la clase.
Criterio/s de evaluación	Dado su espíritu motivador y el objetivo perseguido, esta actividad no es evaluable.
Instrumento de evaluación	

Tabla 40. Sesión 5, actividad 2.

Sesión 5	Actividad 2. (Trabajo grupal). Lectura y elaboración de un mapa mental.	
Temporalización y espacio	30 minutos. Aula de informática.	
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Ordenador.	Pizarra electrónica o tradicional.
Objetivo/s	Conocer las directrices autonómicas que establecen los riesgos asociados al perfil profesional del título.	
Desarrollo de la actividad	<p>La presente actividad se desarrollará en el aula de informática, donde los alumnos, trabajando por parejas, elaborarán un mapa mental sobre la lectura de las páginas 21 a 39 y 47 a 69 de la guía de prevención de riesgos laborales del sector de la hostelería, elaborada por el Instituto Andaluz de Prevención de Riesgos Laborales (https://www.juntadeandalucia.es/empleoformacionytrabajoautonomo/webiapr/sites/default/files/archivos/Guia_4Hosteleria.pdf).</p> <p>La lectura se trabajará de forma cooperativa, de forma que el primer alumno de la pareja lee en voz alta un párrafo y el segundo alumno le preguntará cuál cree que es la idea principal. Ambos alumnos deben llegar a un consenso y anotar la idea elegida, para después invertir los roles y pasar al siguiente párrafo. Al finalizar, juntos construirán el mapa mental partiendo de las ideas seleccionadas, que les servirá como material de estudio.</p>	
Agrupamientos	Grupos pequeños, compuestos por dos alumnos.	
Criterio/s de evaluación	5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.	
Instrumento de evaluación	<p>Mapa mental, evaluándose la adecuación a los contenidos y la originalidad.</p> <p>Rúbrica de evaluación, para valorar el grado de profundización y detalle del análisis de los riesgos plasmados en la guía, el esfuerzo realizado y la adecuación al objetivo de la actividad.</p>	

Tabla 41. Sesión 5, actividad extraescolar.

Sesión 5	Actividad sustitutiva. (Extraescolar). Visualización de un largometraje.	
Temporalización y espacio	135 minutos. Filmoteca de Córdoba.	
Recursos	Cuaderno de clase o folios.	Material audiovisual de la filmoteca.
Objetivo/s	Valorar la necesidad de prevenir riesgos laborales, especialmente los de carácter psico-social, asociados a los contenidos transversales de igualdad de género.	
Desarrollo de la actividad	En sustitución de las actividades previstas para la quinta sesión de la unidad, y en función de la posibilidad de coordinar mi labor con la del docente que imparte el siguiente módulo en el horario lectivo, llevaré a los alumnos a visualizar el largometraje “En tierra de hombres” (2005) en la filmoteca de Córdoba, que cuenta con este título en su repositorio. Se trata de una película basada en hechos reales, que muestra una realidad todavía no erradicada del mundo laboral: el riesgo psico-social al que se exponían numerosas mujeres en su trabajo, manifestado a través de humillaciones y vejaciones sufridas a manos de sus compañeros hombres. Los discentes entregarán una breve reflexión sobre el tema.	
Agrupamientos	Grupal, toda la clase.	
Criterio/s de evaluación	Dado su espíritu reflexivo y el objetivo perseguido, esta actividad no es evaluable.	
Instrumento de evaluación		

Tabla 42. Sesión 6, actividad 1.

Sesión 6	Actividad 1. (Atención a la diversidad: refuerzo o ampliación).	
Temporalización y espacio	20 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Post-its. Paneles.	Tarjetas o cartulinas.
Objetivo/s	Afianzar los conocimientos adquiridos en la unidad o ampliarlos, dependiendo de las necesidades de cada alumno.	
Desarrollo de la actividad	<p>Actividad de refuerzo (intercambiar dificultades): al inicio de la sesión, pediré a los alumnos que realizarán esta actividad que reflexionen durante 3 minutos sobre las dificultades que están encontrando en los contenidos impartidos en la unidad. A continuación, deberán formular su dificultad como un problema o una pregunta y escribirla en el anverso de una tarjeta que les proporcionaré. En grupos de 4 miembros, los alumnos trabajarán sobre las preguntas de sus compañeros de equipo y les darán respuesta, tras lo cual cada alumno escribirá la respuesta a la pregunta que planteó en el reverso de su tarjeta.</p> <p>Por último, los equipos intercambiarán sus tarjetas entre sí y responderán a las nuevas preguntas que habrán recibido. Una vez que han consensuado la respuesta, la comprobarán con el reverso de la tarjeta: en caso de ser correcta, podrán pasar a la siguiente tarjeta; si no lo es, deberán corregir su trabajo.</p>	

Actividad de ampliación (paneles de transferencia): habilitaré dos espacios o paneles en el aula donde se podrán pegar post-its: uno de ellos representará el centro educativo y el otro todo espacio externo a él. Por parejas, los alumnos determinarán cómo podrían utilizarse los contenidos aprendidos en la unidad en cada uno de los dos espacios. A modo de ejemplo, en el caso del centro educativo, los contenidos podrán relacionarse con otras unidades didácticas, otros módulos del título o el funcionamiento del centro en general; respecto al espacio externo al centro, los contenidos podrán asociarse a actividades o problemas cotidianos de la vida de los alumnos; o a la profesión que les gustaría desempeñar.

Durante la actividad, las parejas acordarán ideas para los post-its y, una vez finalizado el tiempo establecido, cada pareja pegará sus respuestas en el panel que corresponda. Por último, los alumnos anotarán las ideas más interesantes.

Agrupamientos	Actividad de refuerzo: grupos grandes, compuestos por 4 alumnos. Actividad de ampliación: grupos pequeños, compuestos por 2 alumnos.
Criterio/s de evaluación	Dado el espíritu de estas actividades y el objetivo que persiguen, no serán evaluables.
Instrumento de evaluación	

Tabla 43. Sesión 6, actividad 2.

Sesión 6	Actividad 2. (Actividad complementaria). Visita a la cocina e informe.	
Temporalización y espacio	40 minutos. Taller de cocina del centro educativo.	
Recursos	Cuaderno de clase o folios. Ordenador.	Pizarra electrónica. Taller y mobiliario de cocina.
Objetivo/s	Reconocer y evaluar en situación real los riesgos existentes en una cocina.	
Desarrollo de la actividad	<p>Llevaré a los alumnos a la cocina del centro, que habrá sido previamente manipulada para no cumplir con la normativa en materia de prevención de riesgos laborales. Organizados en grupos de 3 miembros, los alumnos examinarán la cocina, identificarán los vicios y riesgos existentes y redactarán un informe evaluándolos, que constituirá el producto final de este proyecto.</p> <p>La actividad abarcará el período comprendido en las sesiones 6 y 8; y los discentes trabajarán siguiendo la técnica <i>scrum</i> de las metodologías ágiles: todos los miembros del grupo realizarán todas las funciones necesarias para completar los ejercicios en que se desglosará esta tarea, y que darán lugar a entregas parciales del producto final al término de períodos cortos de tiempo o <i>sprints</i> durante la semana que transcurrirá hasta la última sesión. Además, apoyándome en recursos web (https://kanbanize.com/es/recursos-de-kanban/primeros-pasos/que-es-tablero-kanban), enseñaré a los grupos a diseñar un tablero <i>kanban</i> de seguimiento del proyecto, que formará parte del producto a entregar y que colocaré en un lugar visible de la clase para que el alumnado comprenda su funcionamiento.</p>	

	La actividad continuará en la última sesión de la unidad, en la que los alumnos expondrán ante sus compañeros sus conclusiones sobre los defectos apreciados.
Agrupamientos	Grupos pequeños, compuestos por tres alumnos.
Criterio/s de evaluación	5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina. 5.e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
Instrumento de evaluación	Producción escrita, consistente en un informe de evaluación de riesgos. Rúbrica de evaluación, para valorar el grado de profundización y detalle del análisis de los riesgos existentes en la cocina, el esfuerzo realizado y la adecuación al objetivo de la actividad.

Tabla 44. Sesión 7, actividad 1.

Sesión 7	Actividad 1. (Evaluación). Examen teórico-práctico.
Temporalización y espacio	60 minutos. Aula de clase.
Recursos	Prueba en formato papel.
Objetivo/s	Evaluar el grado de aprendizaje adquirido individualmente por cada alumno.
Desarrollo de la actividad	Dispondré a los alumnos separados en el aula, manteniendo entre ellos una distancia que garantice que realizan la prueba de forma totalmente individual. Los alumnos realizarán el examen final sobre los contenidos de la unidad, para cuya preparación les habré indicado previamente los materiales de estudio más adecuados, que son los trabajados en clase durante las sesiones anteriores. En cada una de las cuestiones del examen indicaré el criterio de evaluación que se valora. Los discentes realizarán la prueba en silencio, pudiendo acudir hasta mi posición para preguntarme las dudas que puedan surgir sobre el ejercicio.
Agrupamientos	Individual.
Criterio/s de evaluación	5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina. 5.e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
Instrumento de evaluación	Examen escrito de carácter teórico-práctico.

Tabla 45. Sesión 8, actividad 1.

Sesión 8	Actividad 1. (Exposición). Exposición del informe elaborado.	
Temporalización y espacio	45 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Ordenador. Proyector.	Pizarra eléctrica. Presentación con diapositivas.
Objetivo/s	Exponer las conclusiones del informe de evaluación de riesgos propuesto en la sesión 6.	
Desarrollo de la actividad	<p>En grupos de 3, los alumnos expondrán ante sus compañeros las conclusiones alcanzadas en la elaboración del informe de evaluación de riesgos laborales tras haber examinado la cocina del centro educativo. Para ello, los alumnos utilizarán una presentación con diapositivas que habrán preparado con antelación.</p> <p>Se trabajará la exposición verbal de contenidos y la capacidad de expresión oral.</p>	
Agrupamientos	Grupos pequeños, compuestos por 3 alumnos.	
Criterio/s de evaluación	<p>5.d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.</p> <p>5.e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.</p>	
Instrumento de evaluación	Escala de observación de carácter numérico y descriptivo, en las que se valorará la calidad de la exposición y el trabajo en la extracción de conclusiones, así como la capacidad de comunicación y expresión lingüística.	

Tabla 46. Sesión 8, actividad 2.

Sesión 8	Actividad 2. (Síntesis – Retroalimentación). Cuestionario <i>Plickers</i>.	
Temporalización y espacio	15 minutos. Aula de clase.	
Recursos	Pizarra electrónica. Proyector. Conexión a Internet.	Tarjetas <i>Plickers</i> impresas. Ordenador, <i>tablet</i> o móvil del docente.
Objetivo/s	Conocer el grado de aprendizaje alcanzado en comparación con el punto de partida al comienzo de la unidad.	
Desarrollo de la actividad	<p>Repartiré entre los alumnos las tarjetas impresas de <i>Plickers</i>, con las que responderán a un cuestionario con 10 preguntas muy similares a las incluidas en el cuestionario inicial de la unidad.</p> <p>Una vez finalizado el cuestionario, se mostrará a los alumnos sus resultados y la comparación con el intento que realizaron en la primera sesión, para que sean conscientes del aprendizaje alcanzado como fruto de su trabajo.</p>	
Agrupamientos	Individual.	
Criterio/s de evaluación	Dado su carácter motivador, así como su objetivo de ofrecer retroalimentación sobre el aprendizaje alcanzado por los alumnos, esta actividad no será evaluable.	
Instrumento de evaluación		

Conclusión.

Como ha podido observarse, he diseñado la presente unidad didáctica para que constituya un reflejo del currículo en el trabajo diario en el aula, dando respuesta a las preguntas qué enseñar, cómo enseñarlo y a qué ritmo, en línea con el espíritu de esta unidad didáctica: llevar a cabo las acciones necesarias para garantizar la salud laboral del trabajador, que el alumnado debe valorar y perseguir como objetivo inseparable a su inserción en el mercado laboral.

Lo anterior responde al hecho de que sólo a través de una fiel transposición de los contenidos curriculares a la realidad del aula será posible alcanzar la finalidad perseguida por la Formación Profesional, referente a la inclusión personal y profesional del alumnado en la sociedad. En este sentido, es mi responsabilidad y ambición como docente llevar a cabo esta adaptación pues, en palabras de Cicerón, “*¿Qué mayor o mejor regalo podemos presentar al Estado, que enseñar y educar a la juventud?*”

APORTACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DOCENTES A LA FORMACIÓN RECIBIDA EN EL MÁSTER

Dentro de la configuración de este Máster, vivir la experiencia de desempeñar la función docente, en cumplimiento de los objetivos personales y académicos recogidos en la guía de la asignatura de Prácticas Externas, constituye el culmen de la preparación para realizar la labor educativa, en la medida en que la adquisición de las competencias profesionales planteadas en este Máster no es posible sin cumplir con la etapa práctica de estos estudios, que en mi caso se ha desarrollado en Formación Profesional, concretamente en los módulos de FOL y EIE.

En este sentido, he podido aplicar en el aula la preparación de todos los meses previos de trabajo en este Máster, respecto a cada una de las dimensiones que se exponen a continuación.

En primer lugar, los contenidos aprendidos en la asignatura “Aprendizaje y Desarrollo de la Personalidad” han sido la base subyacente al desarrollo de mis prácticas docentes. Así, he conocido la aplicación real de principios intrínsecos a la actuación del profesor, y que he reconocido y utilizado intencionadamente tras haberlos estudiado. En concreto, mi papel en el aula se ha basado en metodologías constructivistas, pues he partido de lo que el alumnado ya sabía para que, participando de forma activa en su propio aprendizaje, pudiera integrar los nuevos contenidos en su matriz previa de conocimientos y otorgar relevancia y significación a lo que aprende.

Asimismo, en línea con lo aprendido en otro de los bloques de la mencionada asignatura, mi función en el proceso constructivista consistió en orientar a los discentes en el desarrollo de estrategias de aprendizaje, para lo que previamente fue necesario analizar los posibles problemas que podrían plantear los contenidos y las actividades diseñadas. Así, actué como guía para el grupo, enseñando técnicas de resolución de los diferentes ejercicios a los alumnos y, posteriormente, cediéndoles la responsabilidad y la autonomía para que trabajasen individualmente.

Finalmente en relación con esta materia, la dinámica descrita en los párrafos anteriores no habría sido posible sin el alto grado de motivación que el grupo ha mostrado desde el inicio. En este contexto, mi trabajo ha consistido más en mantener el interés y la implicación de los discentes que en obtenerlos, tratando de dejarles autonomía y libertad para tomar sus propias decisiones y otorgar relevancia a lo trabajado en clase. Afortunadamente, los contenidos impartidos me han dado margen para poder valorar positivamente diferentes soluciones a los ejercicios propuestas por los alumnos, lo que les ha aportado mayor satisfacción y sensación

de superación personal por el trabajo bien hecho, aspectos que, de acuerdo con lo que he aprendido en el Máster, forman parte de la esfera de influencia del docente sobre el grupo.

Por otro lado, lo aprendido en la asignatura “Procesos y Contextos Educativos” ha tenido su reflejo en el período de prácticas en relación con (i) las competencias profesionales del docente, (ii) la planificación educativa y (iii) la atención a la diversidad.

Respecto a la primera de estas tres manifestaciones, he podido constatar que, lejos de limitarse a dar clases, las funciones que realiza el docente engloban aquellas orientadas al ámbito pedagógico o didáctico, al liderazgo y la gestión de grupos, a la investigación, a la interacción con los alumnos y al desarrollo de la ética. En consecuencia, la labor docente exige desarrollar determinadas competencias, que van desde la planificación didáctica y transposición del currículo al aula, hasta la interacción con el contexto familiar y social del alumnado. En última instancia, esto se traduce en la necesidad de llevar a cabo un trabajo continuo de actualización, reciclaje y formación permanente, que garantice que el docente es capaz de atender las necesidades educativas del grupo en un contexto cambiante a nivel colectivo e individual.

En relación con el segundo bloque de contenidos mencionado de esta asignatura, de mi experiencia durante las prácticas he aprendido que, en vista de la diversidad de circunstancias que afectan a la labor del profesor, el desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje, en general, y de las funciones del docente, en particular; no son posibles sin el ejercicio de la planificación educativa, cuyo resultado a corto plazo se plasma en la programación didáctica, esto es, el documento que transpone los elementos del currículo a la realidad del aula. En lo que se refiere a la programación, esta materia ha sido a su vez el punto de partida para la elaboración posterior de dicho documento en la asignatura “Aprendizaje y Enseñanza de las Materias Correspondientes en Economía, Empresa y Comercio”, siendo las prácticas el último aporte a mi formación como docente en este sentido, y donde he conocido la aplicación real de la planificación educativa.

Conforme a lo anterior, en un contexto ideal, la puesta en práctica de la actividad docente debería ser un reflejo exacto de lo recogido en la programación didáctica. No obstante, lo que he observado en mi experiencia educativa difiere de esta concepción ideal. Así, a menudo no es posible seguir lo planificado y dispuesto en la programación, por lo que resulta necesario revisar y actualizar este documento en base al transcurso de la vida educativa real. El mejor ejemplo de esta diferencia se aprecia en relación con el diseño inicial de las unidades didácticas y su impartición final, especialmente en lo que se refiere a la metodología y a los

recursos utilizados: es poco frecuente que las actividades propuestas ocupen el tiempo esperado en principio, sea por una actitud poco colaborativa de los discentes, porque encuentren dificultades, o por algún problema técnico en el uso de los materiales. Por este motivo, en la práctica no suelen utilizarse todos los recursos que, como he aprendido en “Aprendizaje y Enseñanza de las Materias Correspondientes en Economía, Empresa y Comercio”, están a disposición del docente, sino que el profesor se limita a manejar aquellos que mejor garantizan un desarrollo de la sesión acorde a lo planificado.

En lo que respecta a la atención a la diversidad, he constatado que el estrecho margen que deja la normativa relativa a Formación Profesional –donde, a diferencia de la Enseñanza Secundaria Obligatoria y Bachillerato, no se pueden realizar adaptaciones curriculares significativas- respecto a la adopción de medidas de atención a la diversidad, ha significado el reto de considerar la singularidad de cada discente sin el apoyo que supondría adaptar el currículo cuando fuera necesario. Al no contar con esta posibilidad, he valorado la importancia de poder modificar elementos curriculares en favor de los alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo.

En cuanto a la asignatura “Sociedad, Familia y Educación”, su aportación a mi experiencia en las prácticas docentes ha estado vinculada al análisis de la influencia del entorno sobre cada uno de los alumnos y alumnas a quienes he impartido clase, así como sobre el grupo en su conjunto. En este sentido, he aprendido que existe una relación entre conocer el contexto sociocultural que caracteriza a los discentes-saber de dónde vienen, cuál es su nivel de estudios previo e incluso cuáles son sus ambiciones e intereses- y tener la capacidad de obtener de ellos el mejor rendimiento educativo. En base a esto, he investigado sobre el contexto socioeconómico y cultural del centro, en general, y del grupo de alumnos, en particular, entre quienes pasé un cuestionario sobre información personal que me acercó a ellos y me permitió conocer sus intereses y ambiciones, para después adaptar las actividades planificadas en consecuencia.

Además, los contenidos de esta asignatura relativos a las desigualdades educativas resultaron de aplicación en mi experiencia, pues uno de los alumnos a quienes impartí clase es inmigrante y, debido a sus dificultades para comprender el castellano, tenía dificultades para trabajar al mismo ritmo que sus compañeros. Se trata de un caso real de barreras al aprendizaje que, en Formación Profesional, no puede ser atendido adecuadamente por no ser posible adaptar el currículo, lo que inevitablemente me conduce a considerar necesario revisar las medidas previstas de atención a la diversidad en esta etapa educativa.

Una vez alcanzado este punto, resulta interesante destacar las diferencias entre las variables anteriores, relacionadas con diferentes contenidos aprendidos en el módulo genérico de este Máster, respecto a la forma en que se han proyectado en el diseño de la programación y la unidad didáctica. En concreto, mientras que algunos aspectos, como el contexto sociocultural, determinaron el diseño de mis sesiones desde un principio y no motivaron cambios en la planificación inicial; otros, como la atención a la diversidad, me empujaron a reconsiderar algunas de las actividades programadas; y unos terceros, entre los que se incluyen los conocimientos previos del alumnado o sus estrategias de aprendizaje, influyeron de forma continua en cada una de las sesiones que impartí, por lo que las adaptaciones en este sentido fueron una constante durante mis prácticas docentes.

Continuando con la relación entre los contenidos teóricos de este Máster y mi experiencia docente, la asignatura “Complementos para la Formación Disciplinar en Economía, Empresa Y Comercio” me ha enseñado a diseñar actividades de aprendizaje. Así, el trabajo de esta materia me ha servido para preparar actividades para los discentes a través de su desglose en cada uno de los elementos que deben reunir: los objetivos, los conocimientos previos que necesita el alumnado para realizarla, las competencias que la actividad contribuye a adquirir, los recursos que se utilizarán, la duración temporal, los agrupamientos y la metodología de trabajo, la forma de evaluar la actividad y el modo de presentarla a los discentes.

A los aspectos recogidos en el párrafo anterior se une el aprendizaje de los contenidos transversales y, especialmente, de qué manera pueden integrarse en la planificación de las sesiones. En mi caso, asocié el trabajo de la igualdad de género a la unidad didáctica que trabajé sobre el desarrollo de la carrera profesional, mediante una actividad de análisis del mercado laboral dirigida a la toma de conciencia sobre las diferencias de oportunidades laborales entre sexos.

Dado que he realizado mis prácticas docentes en Formación Profesional, lo aprendido en la asignatura “Aprendizaje y Enseñanza de las Materias Correspondientes en Economía, Empresa y Comercio” ha resultado imprescindible para poder iniciar mi labor en clase con un profundo conocimiento del funcionamiento del sistema de Formación Profesional español. Asimismo, las explicaciones y actividades realizadas en esta asignatura, conducentes a la elaboración final de una programación y una unidad didáctica, me han permitido indagar en los aspectos normativos que rigen el módulo de FOL, por lo que ya estaba estrechamente familiarizado con los elementos curriculares en el momento de impartir clase, y esto se tradujo en que supe qué dirección quería seguir a la hora de planificar mi labor docente.

Por último, la contribución de la asignatura “Innovación Docente e Iniciación a la Investigación Educativa en Economía, Empresa Y Comercio” a mi experiencia docente ha consistido en el trabajo de presentaciones eficaces, pues han sido un recurso habitual en el que he apoyado el desarrollo de mis sesiones. En particular, el uso de la plataforma *Genially* ha sido de gran utilidad por la gran cantidad de información que permite incluir en la presentación, manteniendo su aspecto sencillo y visual a través de elementos interactivos.

Si bien se han detallado en los párrafos anteriores las diferentes aportaciones que los contenidos teóricos del Máster han realizado a mi período de prácticas docentes, la perspectiva general que se desprende de dicha exposición es que todas ellas forman parte de una actuación integral, que es la función docente. Para completar esta visión general, a continuación se describen las demás dimensiones de mi experiencia de prácticas que han contribuido a mi formación como profesor: (i) la gestión del aula, (ii) la adaptación de los elementos del currículo a la realidad educativa, (iii) la organización del departamento y (iv) los proyectos de innovación docente.

En primer lugar, la organización y gestión del aula deben alinearse con la planificación de las sesiones. En las sesiones que impartí, la metodología que utilicé -consistente en el aprendizaje basado en un proyecto a realizar a lo largo de la unidad-, y que elegí en base a los contenidos y objetivos de aprendizaje, condicionó la forma en que organicé y gestioné el aula. De este modo, al tratarse de crear una marca personal, los alumnos fueron completando los ejercicios individualmente, por lo que cada uno ocupó una mesa doble con espacio para colocar su ordenador y demás material de trabajo, y se orientaron hacia la pizarra electrónica donde yo proyectaba los contenidos. Como resultado, he aprendido que esta organización del grupo explica, en parte, la actitud favorable al trabajo y la implicación de los alumnos en las sesiones, en la medida en que tuve un trato más cercano y directo con cada uno de los discentes.

Por otro lado, tal y como ya he comentado anteriormente, el seguimiento y revisión de la programación didáctica, adaptándola a las vicisitudes propias del aula, afecta a la planificación inicial de ciertos elementos curriculares incluidos en este documento. Por un lado, he podido constatar que, con frecuencia, el docente aúna el trabajo de varios resultados de aprendizaje en una sola unidad didáctica o altera el orden de los contenidos que imparte, respecto a lo dispuesto inicialmente en la programación. Por otro, el sistema de evaluación se ve condicionado al nivel del grupo: aunque del módulo teórico del Máster aprendí que en Formación Profesional no pueden ponderarse los instrumentos de evaluación, a menudo esta es la práctica seguida por los docentes para valorar el trabajo del alumnado, pues no deja de

ser una herramienta a su disposición para rebajar la dificultad de aprobar un resultado de aprendizaje determinado, otorgando mayor importancia a los instrumentos en los que los discentes se desenvuelven con mayor facilidad.

No obstante, en lo que respecta al sistema de recuperación, lo estudiado en el Máster se corresponde con la realidad en el aula, pues los alumnos que no superan el módulo realizan, durante el mes de junio y en un horario reducido a la mitad, actividades y pruebas escritas conducentes a la superación de los resultados de aprendizaje pendientes.

En lo que respecta a la organización departamental, en el centro en el que he desarrollado mis prácticas, los docentes de la especialidad de FOL forman, junto con el profesor de Economía, un único departamento. El trabajo a realizar se organiza en reuniones periódicas, que se distribuyen del siguiente modo:

Antes de comenzar el curso, los docentes celebran una reunión inicial en la que (i) acuerdan la distribución de horarios, el libro de texto y los materiales complementarios a utilizar; (ii) coordinan las actividades que se realizarán en los módulos que imparten y organizan los medios de los que dispone el departamento para su aprovechamiento eficiente; y (iii) definen conjuntamente las directrices que guiarán la programación didáctica y los aspectos educativos del Plan del Centro que afectan a los módulos en los que dan clase.

Asimismo, el departamento se reúne de forma periódica a lo largo del curso de cara a llevar a cabo un seguimiento del grado de cumplimiento de las programaciones didácticas y, en caso de que fuera necesario, realizar las modificaciones conducentes a reorientar el transcurso de las sesiones hacia lo inicialmente planificado.

Finalmente, las últimas reuniones del curso se destinan a evaluar la práctica docente y los resultados del proceso de enseñanza-aprendizaje a lo largo del curso, a resolver en primera instancia las reclamaciones que los alumnos realizan sobre los módulos pendientes de aprobar; y a organizar las pruebas que realizará el alumnado matriculado en la modalidad no presencial.

Por último, poniendo la mirada en el futuro, no puedo dejar de comentar mi experiencia en relación con la incidencia de la innovación docente. En aplicación de los planes del Ministerio de Educación y Formación Profesional, centros de toda España, entre los que se incluye aquel en el que he realizado mis prácticas, están habilitando en sus instalaciones un Aula Profesional de Emprendimiento (en adelante, “**APE**”) para los alumnos de Formación Profesional, que será coordinada por los docentes que imparten los módulos de FOL y EIE. El Aula constituye un proyecto en sí mismo, que busca fomentar la adquisición de competencias

y actitudes –*soft skills*– adaptadas a las nuevas tendencias del mercado laboral, a través de una transformación de la metodología de trabajo en clase.

De acuerdo con la información que he obtenido en mi experiencia docente, las acciones en las que se concreta el desarrollo del APE consisten en utilizar nuevos métodos –metodologías ágiles y activas para desarrollar habilidades de actualidad–, nuevos recursos que familiaricen al alumnado con el uso de las TICs, nuevos espacios –el aula se distribuye en espacios de creación, *coworking*, investigación y grabación–; y nuevas formas de organización alineadas con la realidad profesional del mundo empresarial, donde se prioriza el trabajo en equipo. En este contexto, el procedimiento se inicia con la detección de un problema, al que se ofrece una solución que evoluciona a través de distintas fases de propuesta creativa, trabajo y revisión.

En conclusión, las prácticas docentes han sido el reflejo de todo lo aprendido en el módulo teórico del Máster. Personalmente, valoro de manera especial que me hayan permitido discernir los aspectos del sistema educativo que se manifiestan en el aula de forma natural, de aquellos cuya aplicación real resulta especialmente difícil o dista notablemente de lo idealmente preconcebido, y que por tanto exigen una labor de revisión y adaptación de la planificación a las circunstancias de los discentes. Estos últimos casos constituyen, bajo mi punto de vista, el mayor desafío al que se enfrenta el docente en su trabajo diario y, por tanto, no puedo sino estar agradecido por haber complementado mi formación con esta experiencia.

REFERENCIAS

Artículos de revista.

- Amor, A. M., Verdugo, M. A., Calvo, M. I., Navas, P. y Aguayo, V. (2018). Psychoeducational assessment of students with intellectual disability: professional-action framework analysis. *Psicothema*, 30 (1), 39-45. Doi: 10.73334/psicothema2017.175
- Batanero, J. M. (2013). Competencias docentes y educación inclusiva. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 15 (2), 82-99.
- Bolívar, A. (2006). Familia y Escuela: dos mundos llamados a trabajar en común. *Revista de Educación*, 339 (7), 119-146.
- Castaño, R. (2010). El currículum y la atención a la diversidad en las etapas de la Educación Básica, Primaria y Secundaria Obligatoria, en el marco de la Ley Orgánica de Educación. *Hekademos, revista educativa digital*, 6, 5-26. Recuperado de: http://www.hekademos.com/hekademos/media/articulos/06/01_Curriculum_y_atencion_a_la_diversidad.pdf.
- Fernández, A. (2006). Metodologías activas para la formación de competencias. *Educatio Siglo XXI*, 24, 35-56. Recuperado de: <https://revistas.um.es/educatio/article/view/152>
- Llevot, N. y Bernad, O. (2015). La participación de las familias en la escuela: Factores clave. *Revista de la Asociación de Sociología de la Educación*, 8 (1), 57-70.
- Luzón, A., Porto, M., Torres, M. y Ristacco, M. (2009). Buenas prácticas en los programas extraordinarios de atención a la diversidad en centros educativos de educación secundaria. Una mirada desde la experiencia. *Profesorado. Revista de Currículum y Formación de Profesorado*, 13 (3), 217-238.
- Sarramona, J. (2007). Las competencias profesionales del profesorado de secundaria. *Estudios sobre Educación*, 12, 31-40.

Legislación.

- Constitución Española. Boletín Oficial del Estado, 311, de 29 de diciembre de 1978, 1-40. <https://www.boe.es/buscar/pdf/1978/BOE-A-1978-31229-consolidado.pdf>

Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 139, de 16 de julio de 2010, 1-27. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2010/139/d2.pdf>

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. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 182, de 12 de septiembre de 2008, 1-5. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2008/182/d1.pdf>

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. Boletín Oficial del Estado, 20, de 23 de enero de 2008, 1-63. <https://www.boe.es/buscar/pdf/2008/BOE-A-2008-1184-consolidado.pdf>

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Boletín Oficial del Estado, 106, de 4 de mayo de 2006, 1-112. <https://www.boe.es/buscar/pdf/2006/BOE-A-2006-7899-consolidado.pdf>

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. Boletín Oficial del Estado, 147, de 20 de junio de 2002, 1-15. <https://www.boe.es/buscar/pdf/2002/BOE-A-2002-12018-consolidado.pdf>

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 142, de 21 de julio de 2011, 1-38. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2011/142/d21.pdf>

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. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 202, de 15 de octubre de 2010, 1-41. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2010/202/d2.pdf>

Real Decreto 109/2008, de 1 de febrero, por el que se complementa el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, mediante el establecimiento de siete cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Comercio y Marketing. Boletín Oficial del Estado, 45, de 21 de febrero de 2008, 1-92. <https://www.boe.es/boe/dias/2008/02/21/pdfs/A09928-10019.pdf>

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. Boletín Oficial del Estado, 182, de 30 de julio de 2011, 1-35. <https://www.boe.es/boe/dias/2011/07/30/pdfs/BOE-A-2011-13118.pdf>

Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales. Boletín Oficial del Estado, 289, de 3 de diciembre de 2005, 1-2. <https://www.boe.es/boe/dias/2005/12/03/pdfs/A39854-39855.pdf>

Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional. Boletín Oficial del Estado, 59, de 9 de marzo de 2004, 1-4. <https://www.boe.es/boe/dias/2004/03/09/pdfs/A10470-10473.pdf>

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. Boletín Oficial del Estado, 143, de 12 de junio de 2010, 1-62. <https://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9270.pdf>

Libros.

Alonso, J. (2003). Motivación y Aprendizaje en la Enseñanza Secundaria. En C. Coll (coord.), *Psicología de la instrucción: enseñanza y aprendizaje en la educación secundaria* (pp. 105-140). Barcelona: ICE/Horsori.

Álvarez, M. y Bisquerra, R. (2018). *Orientación educativa: modelos, áreas, estrategias y recursos*. (2ª ed.) Madrid: Wolters Kluwer.

Bourdieu, P. y Passeron, J.C. (1977). *La Reproducción: elementos para una teoría del sistema de enseñanza*. Barcelona: Laia.

Carabaña, J. (1999). *Dos estudios sobre movilidad ocupacional*. Madrid: Fundación Argentaria.

Chauveau, G. (2000). *Comment réussir en ZEP. Vers des zones d'excellence pédagogique*. Paris: Retz.

- Coleman, J. S. (1990). *Foundations of Social Theory*. Cambridge: Harvard University Press of Education.
- Coll, C. (1990). Un marco de referencia psicológico para la educación escolar: la concepción constructivista del aprendizaje escolar y de la enseñanza. En Coll, C., Marchesi, A. y Palacios, J. (comps.), *Desarrollo psicológico y educación. II. Psicología de la educación*, 2, (pp. 435-453). Madrid: Alianza.
- Coll, C. (1999). La concepción constructivista como instrumento para el análisis de las prácticas educativas escolares. En C. Coll (coord.), *Psicología de la instrucción: la enseñanza y el aprendizaje en la educación secundaria* (pp. 16-44). Barcelona: Horsori.
- Coll, C. (2010). Enseñar y aprender, construir y compartir: procesos de aprendizaje y ayuda educativa. En C. Coll (coord.), *Desarrollo, aprendizaje y enseñanza en la Educación Secundaria* (pp. 31-55). Barcelona: Graó.
- Erikson, Erik (1993). *Infancia y sociedad*. Buenos Aires: Ediciones Horme Paidós.
- Fierro, A. (1997). La construcción de la Identidad Personal. En E. Martí y J. Onrubia (coords.), *Psicología del desarrollo: el mundo del adolescente* (pp. 73-94). Barcelona: ICE.
- García-Milà, M. y Martí, E. (1997). El pensamiento adolescente. En E. Martí y J. Onrubia (coords.), *Psicología del desarrollo: el mundo del adolescente* (pp. 47-64). Barcelona: ICE.
- Garreta, J. (2008). *La participación de las familias en la Escuela Pública*. Madrid: CIDE-CEAPA.
- González, J. C. y Pérez, R. (2020). *Formación y orientación laboral 8.ª edición 2021*. Paraninfo.
- Jiménez, M. A. y García, M. (2013). Diversidad y educación inclusiva: modelos de intervención didáctica. En F. Navaridas Nalda (coord.), *Procesos y contextos educativos: nuevas perspectivas para la práctica docente* (pp. 197-256). Logroño: Genuve Ediciones.
- Monereo, C., Pozo, J. L. y Castelló, M. (2001). La enseñanza de estrategias de aprendizaje en el contexto escolar. En J. Coll, J. Palacios y A. Marchesi (coords.), *Psicología de la educación escolar* (pp. 235-258). Madrid: Alianza Editorial.

https://www.juntadeandalucia.es/empleoformacionytrabajoautonomo/webiapr1/sites/default/files/archivos/Guia_4Hosteleria.pdf

Instituto Andaluz de Prevención de Riesgos Laborales (IAPRL) (27 de abril de 2021). *Infografías*.

<https://www.juntadeandalucia.es/empleoformacionytrabajoautonomo/webiapr1/cultura-preventiva/#infografias>

Instituto de Educación Secundaria Gran Capitán (I. E. S. Gran Capitán) (27 de abril de 2021). <https://www.iesgrancapitan.org/>

Instituto Nacional de Estadística (INE) (27 de abril de 2021). *Encuesta de Población Activa (EPA). Cuarto trimestre de 2020.* [Archivo PDF] <https://www.ine.es/daco/daco42/daco4211/epa0420.pdf>

Instituto Nacional de Estadística (INE) (27 de abril de 2021). *Tasas de paro por distintos grupos de edad, sexo y comunidad autónoma* <https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=4247>

Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST) (27 de abril de 2021). *Infografías*. <https://www.insst.es/el-observatorio/recursos-practicos/infografias>

Kanbanize (27 de abril de 2021). *Qué es un tablero kanban: Fundamentos*. <https://kanbanize.com/es/recursos-de-kanban/primeros-pasos/que-es-tablero-kanban>

Ministerio de Educación y Formación Profesional (27 de abril de 2021). *Perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina*. [Archivo PDF] <https://www.todofp.es/dam/jcr:b8e85d13-2007-479f-bb4c-18dd74b650a8/hot-91-direccion-cocina.pdf>