



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 1/26

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN
CURSO: 2º DIRECCIÓN DE COCINA

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2023/24 HASTA EL CURSO 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: octubre 2023

(ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo)

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina sustituye a la regulación del título de Técnico Superior en Restauración, contenida en el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre.

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 2/26

2. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales que se relacionan con el módulo de Recursos Humanos y Dirección de Equipos en restauración son los siguientes:

- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación:

- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 3/26

- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 4/26

- c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares. La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras.
- d) La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.a y 5.a gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica. En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	01/10/2023
	Revisión 1	Pág. 5/26

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT	TRIM	Nº HORAS	%NOTA
C) E) L) Y Ñ)	b)	1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, caracterizando los distintos perfiles profesionales.	UT. 1 DETERMINACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO	1	10	20
C) E) L) Y Ñ	b) c) y d)	2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.	UT 2. PLANIFICACION DEL PERSONAL DEPENDIENTE A LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	1	15	20
C),E) ,L) Y Ñ)	b), l) y m)	RA3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.	3. Colaboración en la selección de personal.	2	13	20
C), E) Y Ñ)	b), l) y m)	RA4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.	4. Integración del personal en la empresa de restauración	2	13	20
C), E), M) Y Ñ)	k), l) y m)	RA5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.	5. Dirección de equipos	2	12	20
TOTAL					63	100%



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 6/26

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UT. 1 DETERMINACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 HORAS

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, caracterizando los distintos perfiles profesionales.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.

Criterios de evaluación:

b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.

c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.

e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas

4.CONTENIDOS

Determinación de puestos de trabajo:

- Planificación de plantillas en las empresas de restauración.

- Etapas del proceso. - Métodos de definición de puestos de trabajo. - Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.

- Principios deontológicos.

- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

- Medición y evaluación de tiempos de trabajo.

- Principios deontológicos característicos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

MD850202

01/10/2023

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

Revisión 1

Pág. 7/26

en restauración.

f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

g) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.

Normativa laboral aplicable.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Trabajos y entregas (mandados para hacer en casa o en clase)

50%

EXAMEN

50 %

UD 2. PLANIFICACIÓN DEL PERSONAL DEPENDIENTE A LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

1.TEMPORALIZACIÓN: 15 HORAS

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

b) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.

c) Se han caracterizado las funciones que deben ser desempeñadas por el personal dependiente.

d) Se han definido los turnos necesarios, las jornadas, el calendario

4.CONTENIDOS

- Modelos tipos de plantillas.

- Nuevas tendencias organizativas en restauración.

- Definición de las funciones a desempeñar.

- Integración en las necesidades del grupo de

los objetivos, políticas o directrices empresariales.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 8/26

anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.

e) Se ha manejado software de gestión de plantillas.

- Organización del tiempo laboral.

• Turnos, horarios y vacaciones.

Herramientas informáticas aplicables.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Trabajos y entregas (mandados para hacer en casa o en clase)

50%

EXAMEN

50 %

UD 3. COLABORACIÓN EN LA SELECCIÓN DE PERSONAL

1. TEMPORALIZACIÓN: 13 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal.
- b) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.
- d) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.
- e) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista
vos, políticas o directrices empresariales.

4. CONTENIDOS

- Selección de personal.
- Plan de selección de personal.
- Proceso de selección. Etapas. Coste.
- Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección. Tendencias.
- El reclutamiento. Concepto y características.
- Sistemas de reclutamiento. interno y externo.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	01/10/2023
	Revisión 1	Pág. 9/26

<p>f) Se han reconocido otras nuevas formas de selección.</p> <p>g) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.</p> <p>h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto a cubrir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fuentes para reclutar. <p>La preselección.</p>
--	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
Trabajos y entregas (mandados para hacer en casa o en clase)	50%
EXAMEN	50 %

UD 4. INTEGRACIÓN DEL PERSONAL EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN

1.TEMPORALIZACIÓN: 13 HORAS

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.</p> <p>b) Se han identificado las diferentes formas de formación.</p> <p>c) Se ha reconocido la finalidad de la formación.</p> <p>d) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.</p> <p>e) Se han caracterizado los elementos</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <p>Plan de formación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carreras profesionales. - Motivación. ● Concepto. ● Evolución. ● Técnicas. Planes de incentivos. ● La desmotivación. Tedio, fatiga, absentismo. ● Factores motivantes y desmotivantes. <p>- Programa de adaptación.</p> <p>- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices</p>
---	---



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 10/26

determinantes de la desmotivación en el puesto de trabajo.

f) Se han identificado técnicas de motivación.

g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos.

h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.

i) Se han establecido programas de adaptación según el puesto y la responsabilidad a desarrollar.

j) Se han relacionado los objetivos, políticas o directrices de la organización con las necesidades del personal.

k) Se han identificado técnicas de comunicación en la gestión de personal del personal.

empresariales.

- Técnicas de comunicación adaptadas a la integración del personal.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Trabajos y entregas (mandados para hacer en casa o en clase)

50%

EXAMEN

50 %

UD 5. DIRECCIÓN DE EQUIPOS

1.TEMPORALIZACIÓN: 12 HORAS



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	01/10/2023
	Revisión 1	Pág. 11/26

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha analizado la evolución de la dirección de equipos de trabajo a lo largo de la historia.
- b) Se ha descrito el Plan de dirección.
- c) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.
- d) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.
- e) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.
- f) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección en la toma de decisiones y sus implicaciones.
- g) Se han identificado técnicas de planificación de reuniones de equipos de trabajo.

4.CONTENIDOS

- Selección de personal.
 - Plan de selección de personal.
 - Proceso de selección. Etapas.Coste.
- Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección. Tendencias.
- El reclutamiento. Concepto y características.
 - Sistemas de reclutamiento. interno y externo.
 - Fuentes para reclutar.

La preselección.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Trabajos y entregas (mandados para hacer en casa o en clase)	50%
EXAMEN	50 %



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 12/26

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

- 1 Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
- 2 Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- 3 Educación para la igualdad en ambos sexos.
- 4 Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- 5 Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
- 6 Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- 7 Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
- 8 Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
- 9 Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- 10 Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 13/26

Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.

Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.

Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.

Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.

Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 14/26

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

Ciberacoso: el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.

Phishing: El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.

Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.

Adicción a la tecnología: el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.

Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.

Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.

Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.

Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 15/26

tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.

Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales.

Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de dirección del personal dependiente básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección. La función de gestión de recursos humanos incluye aspectos como:

- La caracterización de puestos de trabajo.
- Colaboración en la selección de personal.
- Planifica los recursos humanos existentes.
- Integra al personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

MD850202

01/10/2023

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

Revisión 1

Pág. 16/26

- Dirige al personal.

LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- Métodos y sistemas de planificación y organización.
- Selección de personal.
- Descripción detallada del puesto de trabajo.
- Formación continua en el puesto.
- Motivación de los trabajadores.
- Dirección y liderazgo.

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:
 - Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
 - Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
 - Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 17/26

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión.

5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 18/26

oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

- 1 La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
- 2 Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
- 3 No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
- 4 Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
- 5 En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

MD850202

01/10/2023

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

Revisión 1

Pág. 19/26

de recuperación/mejora de la calificación:

5.a En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- 1 En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
- 2 Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- 3 Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT. Los que aparecen en esta programación podrán ser modificados si el profesor lo considera conveniente para adaptarse al grupo y al ritmo de la clase. Si se modifican o cambia la ponderación de los mismos, el alumno será avisado de la misma forma en que se le informó de la programación
- 4 Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- 5 Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 20/26

caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- 1 Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
- 2 Los CE no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
- 3 La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- 4 Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
- 5 Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- 6 En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- 7 En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (entre el 80% y el 100%) y Exámenes (entre el 20% y el 0%).
- 8 No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 21/26

un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.

- 9 Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
- 10 En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
- 11 La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.
- 12 Las notas trimestrales y finales se redondean, $\underline{.49}$ a la baja y $\underline{.50}$ al alza. Siempre que el alumno llegue al 5.
- 13 La adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
- 14 Los trabajos que se pidan al alumnado **NO** se recogerán fuera de la fecha y hora establecida por el profesorado.
- 15 En el MP se tendrá en cuenta en su evaluación el nivel de competencia lingüística alcanzado por el



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 22/26

alumnado de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL), si bien priorizará el desarrollo de los objetivos propios del área, materia o módulo profesional sobre la producción lingüística, que no deberá influir negativamente en la valoración final del área. Los contenidos impartidos en inglés serán evaluados en esa lengua, y se hará según los criterios de evaluación del alumnado definidos en el proyecto educativo, donde se indicará el valor o porcentaje asignado a la L2 en cada materia. El profesor tendrá en cuenta el porcentaje de unos de la L2 como lengua vehicular recogido en el proyecto educativo para diseñar las pruebas de evaluación.

10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 23/26

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

Junta de Andalucía

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 24/26

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

-No se contempla un libro de texto como obligatorio, pero se sugieren la lectura de los siguientes, ya que las actividades que se realizarán a lo largo del curso estarán basadas en estos:

- “Recursos humanos y dirección de equipos en restauración”, de la editorial Paraninfo.
- “Recursos humanos y dirección de equipos en restauración”, de la editorial Altamar.
- Lectura del libro de Host. Autor: Abel Valverde.

-El resto de recursos didácticos serán facilitados por el docente a través de correo electrónico y plataforma de trabajo.

- Otros manuales propuestos por el profesor que trabaje la programación.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 25/26

- Material en copias facilitado por los profesores vía Classroom, Moodle o en el aula .
- Material audiovisual: presentaciones y vídeos relacionados con los contenidos del módulo.
- Revistas especializadas del sector turístico como Hosteltur o Tecnohotel.
- Publicaciones de prensa nacional y estadísticas.
- Distintas páginas webs relacionadas con el módulo.
- Pizarra, cañón y ordenador.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo al inicio del curso. Otras actividades organizadas por entidades como el Ayuntamiento de Granada, el Servicio Andaluz de Empleo o la Universidad de Granada, serán determinadas por los tutores de cada grupo.

Estas actividades se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.

Se proponen para este módulo las siguientes actividades:

ACTIVIDAD	RA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a hoteles, restaurantes, cafeterías, u otros establecimientos de restauración (social o comercial) y charla con el	RA1 RA2	Cuestionario para el alumno tras escucha activa o resumen de la actividad.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

01/10/2023

Revisión 1

Pág. 26/26

Dpto. De RRHH o persona encargada de la selección y formación de personal.		
Actividades relacionadas con el proyecto del centro VIVIR Y SENTIR EL PATRIMONIO	Dependerá el RA del tipo de actividad y se informará al alumnado	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión
Charlas profesionales del sector	RA 3,4,5	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión
Viaje a FITUR	RA1-6	No (extraescolar)

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.