



Universidad
Internacional
de Andalucía

TÍTULO

MODALIDAD DE TRABAJO DE FIN DE MÁSTER
UNIDAD DIDÁCTICA

=

MODALITY OF FINAL MASTER'S PROJECT
DIDACTIC UNIT

AUTORA

Cristina Zambrana Lebrón

	Esta edición electrónica ha sido realizada en 2024
Tutora	D ^a . Noemí Zambrana Domínguez
Institución	Universidad Internacional de Andalucía <i>Máster Universitario en Profesorado de Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas. Especialidad: Hostelería y Turismo (2022/23)</i>
Curso	Cristina Zambrana Lebrón
©	De esta edición: Universidad Internacional de Andalucía
©	
Fecha documento	2023



Universidad
Internacional
de Andalucía



**Atribución-NoComercial-SinDerivadas
4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)**

Para más información:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.en>



Modalidad de Trabajo de Fin de Máster: Unidad didáctica.

Modality of Final Master's Project: Didactic unit.

Especialidad: HOSTELERÍA Y TURISMO

CRISTINA ZAMBRANA LEBRÓN

Tutora: Noemí Zambrana Domínguez

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS DEL TRABAJO	4
2. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.....	5
3. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA.....	6
4. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.....	7
4.1 Contextualización legal.....	7
4.1.1 Normativa Estatal	7
4.1.2 Normativa Autonómica	8
4.2 Contextualización del centro educativo	8
4.3 Contextualización del alumnado del centro.....	13
4.4 Contextualización del alumnado al que va dirigida la unidad didáctica.....	13
5. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.....	14
6. OBJETIVOS	16
a. Objetivos generales.....	16
b. Objetivos específicos/Resultados de aprendizaje.....	17
c. Objetivos didácticos	17
7. COMPETENCIAS.....	18
a. Competencia general.....	18
b. Competencias profesionales, personales y sociales	18
c. Cualificaciones profesionales	19
8. CONTENIDOS DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.....	19
a. Contenidos básicos.....	19
b. Contenidos didácticos.....	20
c. Contenidos transversales.....	20
9. INTERDISCIPLINARIEDAD.....	21
10. METODOLOGÍA	22
a. Principios metodológicos.....	22
b. Métodos didácticos.....	23
c. Actividades de enseñanza-aprendizaje	25
d. Recursos didácticos	28
e. Organización: tiempo, espacio y agrupamiento.....	28
11. TEMPORALIZACIÓN/SECUENCIACIÓN	29

12.	EVALUACIÓN	32
a.	Criterios de evaluación	32
b.	Instrumentos de evaluación	33
c.	Criterios de calificación.....	34
d.	Mecanismos de recuperación.....	34
13.	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	34
14.	REFLEXIÓN, EVALUACIÓN Y CONCLUSIONES	35
15.	BIBLIOGRAFÍA	37
	ANEXOS	39

1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS DEL TRABAJO

La elaboración de una unidad didáctica como trabajo final de máster es altamente relevante y beneficiosa para el desarrollo profesional de un futuro docente.

Esta opción permite al estudiante demostrar su capacidad para planificar, implementar y evaluar un proceso de enseñanza-aprendizaje completo, aplicando los conocimientos adquiridos durante el curso de manera teórica.

Entre los objetivos principales para la elaboración de este trabajo podemos encontrar:

1. **Integración de conocimientos teóricos y prácticos:** La elaboración de una unidad didáctica como trabajo final del máster permite integrar los conocimientos teóricos adquiridos en las asignaturas del programa de estudios con la aplicación práctica de esos conocimientos en un contexto real de enseñanza.
2. **Desarrollo de habilidades de planificación curricular:** La planificación de una unidad didáctica requiere establecer objetivos de aprendizaje claros y definidos, diseñar estrategias de enseñanza adecuadas, seleccionar recursos y materiales didácticos pertinentes y elaborar actividades y evaluaciones acordes con los objetivos planteados. Esta tarea desarrolla habilidades esenciales para la práctica docente.
3. **Aplicación de metodologías innovadoras:** La elaboración de una unidad didáctica brinda la oportunidad de experimentar con metodologías educativas innovadoras. El estudiante puede diseñar estrategias de enseñanza que promuevan el aprendizaje activo, la participación de los estudiantes y el uso de tecnologías educativas, lo cual será muy valioso para su futuro docente.
4. **Reflexión y mejora continua:** Al elaborar una unidad didáctica, el futuro docente debe reflexionar sobre sus decisiones pedagógicas y evaluar su efectividad. Esta experiencia fomenta la capacidad de análisis y autoevaluación, así como la disposición a la mejora continua de su práctica docente.
5. **Evaluación de competencias docentes:** La elaboración de una unidad didáctica como trabajo final proporciona una oportunidad para evaluar las competencias docentes adquiridas a lo largo del curso. El estudiante puede demostrar su capacidad para diseñar experiencias de aprendizaje

significativas, fomentar la participación activa de los estudiantes, evaluar el progreso del aprendizaje y adaptar su práctica en función de las necesidades y características individuales de los estudiantes y del contexto del aula.

En este contexto, la unidad didáctica que se presenta a continuación se centra en un área específica del currículo, considerando tanto los contenidos conceptuales como los procedimentales y de actitud.

Por último, hay que destacar que, a través de la elaboración esta unidad didáctica, se pretende fomentar el aprendizaje significativo, el desarrollo integral de los estudiantes y la construcción de un ambiente de aprendizaje estimulante y enriquecedor.

2. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

Como estudiante del Máster, he elegido desarrollar una unidad didáctica basada en la metodología de Aprendizaje-Servicio (ApS) por varias razones fundamentales. En primer lugar, considero que la ApS es una metodología altamente efectiva que promueve un aprendizaje significativo y el compromiso activo de los estudiantes.

La ApS combina el aprendizaje teórico con la participación en proyectos o actividades que abordan necesidades reales de la comunidad. Esto significa que los estudiantes no solo adquieren conocimientos teóricos, sino que también aplican esos conocimientos en situaciones del mundo real, lo que les permite entender la relevancia y la aplicación práctica de lo que están aprendiendo. Esta conexión directa entre el contenido académico y su aplicación en situaciones reales aumenta la motivación y el interés de los estudiantes, lo que a su vez mejora su rendimiento y su compromiso con el proceso de aprendizaje.

Además, la ApS fomenta el desarrollo de habilidades sociales, emocionales y ciudadanas en los estudiantes. Al trabajar en proyectos que abordan problemas y necesidades de la comunidad, los estudiantes aprenden a colaborar, comunicarse de manera efectiva, tomar decisiones responsables y desarrollar empatía hacia los demás. Estas habilidades son fundamentales para su desarrollo personal y su futura participación como ciudadanos activos y comprometidos.

Otra razón por la que he elegido la metodología ApS es su enfoque en el servicio a la comunidad. A través de los proyectos de ApS, los estudiantes tienen la oportunidad de contribuir de manera significativa al bienestar de la sociedad. Esto les permite desarrollar una conciencia social. Al participar en actividades de servicio, los estudiantes aprenden a valorar la importancia de contribuir de manera positiva a su entorno y adquieren un sentido de responsabilidad y compromiso con los demás.

Por último, la ApS ofrece un enfoque pedagógico innovador y el uso de metodologías activas, lo cual está incluido en la **LEY ORGÁNICA 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, como una metodología que debe ser normal en el aula.

Al combinar el aprendizaje académico con la acción y el servicio, se brinda a los estudiantes la oportunidad de aprender de diferentes maneras, utilizando una amplia gama de habilidades y capacidades. Esto promueve la inclusión y la diversidad, ya que los estudiantes pueden demostrar su conocimiento y habilidades de diversas formas, más allá de las evaluaciones tradicionales.

3. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

En la sociedad actual es fundamental el saber hacer, es decir, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica. Las metodologías activas, alternativas e innovadoras desempeñan un papel crucial en el proceso educativo.

El sistema educativo debe enfocarse en cuatro aspectos principales: el estudiantado como protagonista, el profesorado como facilitador del aprendizaje, el contexto educativo y los programas/currículo vinculados al entorno social (Pacheco Sanz et al., 2020).

Dentro de este marco, es importante diseñar, implementar y evaluar metodologías didácticas activas e innovadoras, que han demostrado su efectividad a lo largo del tiempo. Este tipo de aprendizaje fomenta la inventiva, la imaginación y la aventura de enseñar y aprender (Pacheco Sanz et al., 2020).

El aprendizaje-servicio, según Suñer (2013), es un método de enseñanza y aprendizaje que combina el aprendizaje con la realización de un servicio a la

comunidad. Es una propuesta educativa en la que los participantes se involucran en necesidades reales del entorno con el objetivo de mejorarlo.

La educación no debe limitarse a formar ciudadanos competentes en el mercado laboral, sino que debe aprovechar los avances científicos y tecnológicos para formar ciudadanos capaces de transformar el mundo y hacerlo más justo y habitable. El aprendizaje-servicio busca priorizar valores como la justicia, igualdad y fraternidad, poniéndolos al servicio de los demás (Suñer, 2013).

El aprendizaje-servicio es una metodología orientada a la educación para la ciudadanía, que busca unir el éxito educativo con el compromiso social, es decir, aprender a ser competentes siendo útiles a los demás (Suñer, 2013).

Ofrecer a los alumnos la oportunidad de aprender siendo útiles a los demás implica combinar desafíos académicos y sociales de manera creativa, flexible y abierta. Esto genera un círculo virtuoso donde el aprendizaje mejora la calidad del servicio prestado, y el servicio otorga sentido al aprendizaje (Suñer, 2013).

Entre los objetivos del aprendizaje-servicio se destacan: recuperar el sentido social de la educación, fomentar el voluntariado, integrar aspectos cognitivos con aspectos morales y de actitud, mejorar los resultados académicos y la motivación de los jóvenes hacia el estudio al ver la utilidad social de lo que aprenden, fortalecer las buenas prácticas educativas y mejorar la imagen de los centros educativos en la sociedad, y cambiar la percepción estereotipada de los adolescentes (Suñer, 2013).

4. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA.

4.1 Contextualización legal

4.1.1 Normativa Estatal

La normativa estatal que regula el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía es la siguiente:

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

4.1.2 Normativa Autonómica

La normativa autonómica que regula el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía es la siguiente:

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

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.

4.2 Contextualización del centro educativo

El IES Pedro Espinosa es un centro educativo con una larga historia en la ciudad de Antequera, en la provincia de Málaga. **Fundado** en 1928, se convirtió en Instituto Nacional en 1934 y, desde 2018, forma parte de la Red de Institutos Históricos de Andalucía. El centro es un referente en la ciudad para servicios culturales, deportivos y sociales, ya que está situado en el centro de la ciudad (Figura 1).



Figura 1. Ubicación I.E.S. Pedro Espinosa

Antequera es una ciudad estratégica debido a su **ubicación geográfica** en el centro de Andalucía, con excelentes conexiones de carretera y ferrocarril. Además, la ciudad es un importante destino turístico y cuenta con una economía diversificada, en la que el sector servicios, la logística y la exportación de productos agroalimentarios juegan un papel destacado. En este trabajo nos vamos a centrar en la red de micropymes pertenecientes al sector de la hostelería, más concretamente a los restaurantes, ya que son factor clave en la propuesta de Unidad Didáctica.

La **población** de Antequera es de 47.000 habitantes y se extiende en 810,39 km², con varios núcleos de población. El alumnado del centro proviene de diversos municipios cercanos.

El centro educativo es **grande**, con más de 1.000 alumnos y alumnas, y tres edificios separados. Además, hay una única línea de Bachillerato Artístico en la comarca, por lo que reciben alumnado de otras localidades.

El porcentaje de **abandono escolar** está en la media autonómica y se detecta un número creciente de alumnado de compensatoria.

En el alumnado de la tarde, hay una variedad de perfiles, incluyendo adultos de la comarca. Se destaca una alta **ratio** de alumnos, especialmente en bachillerato, y una tendencia al alza en el absentismo escolar en la ESO.

La participación de la **AMPA** es positiva, aunque hay quejas debido a la falta de implicación de la mayoría de los padres y madres.

La **convivencia** en el centro es buena, exceptuando algunos grupos de la ESO. No hay un gran número de inmigrantes ni extranjeros.

Los **Ciclos Formativos** presentan una diversidad cada vez mayor, detectando un porcentaje de alumnado con problemas de aprendizaje y un interés más bajo de lo esperado, especialmente en los Ciclos Formativos de Grado Medio de Hostelería y Turismo y de Atención a Personas en Situación de Dependencia.

Oferta educativa

DIURNO

- Educación Secundaria Obligatoria.

- Bachillerato: Humanidades y Ciencias Sociales, Ciencias y Artes.
- Formación Profesional Básica: Cocina y Restauración.
- Ciclo Formativo de Grado Medio: Cocina y Gastronomía.
- Ciclo Formativo de Grado Medio: Servicios en Restauración.
- Ciclo Formativo de Grado Medio: Atención a Personas en Situación de Dependencia.
- Ciclo Formativo de Grado Medio: Sistemas Microinformáticos y Redes.
- Ciclo Formativo de Grado Superior: Técnico en Dirección de Cocina.
- Ciclo Formativo de Grado Superior: Desarrollo de Aplicaciones Web.

NOCTURNO

- Educación Secundaria de Adultos. Modalidad Presencial.
- Educación Secundaria de Adultos. Modalidad Semipresencial.
- Bachillerato de Adultos. Modalidad Semipresencial de Ciencias y Humanidades y Ciencias Sociales.
- Ciclo Formativo de Grado Medio: Sistemas Microinformáticos y Redes.

Proyectos

Los proyectos en los que forma parte el centro son los siguientes:

- Museo Virtual del Patrimonio. Se trata de un blog de creación propia como Instituto Histórico de España, en el que se divulgan distintas noticias e investigaciones.
- Bilingüismo. El instituto cuenta con un Programa Bilingüe en la ESO desde el curso 2009-2010, estando implantado en la totalidad de líneas en Enseñanza Secundaria Obligatoria. La implicación del profesorado de este programa se vio recompensada con el galardón del 2º Premio Andaluz de Buenas Prácticas Bilingües en la edición 2021-2022 por la Unidad "Universal Healthcare: Key Factor for Human Development" de los departamentos de Biología y Geografía e Historia.
- Plan autoprotección. Son presentaciones de planes de evacuación de los centros en caso de emergencia.
- Erasmus +. Es un programa en el que realizan proyectos europeos.

- Escuela Espacio-Paz. Es un programa enfocado en la resolución de conflictos y la formación como mediador.
- Biblioteca.
- Aldea. Es un programa de Educación Ambiental para la comunidad educativa. En el centro se realiza el proyecto “Ecohuerto” en El Henchidero, donde los alumnos tienen un huerto con productos ecológicos.
- Coeducación. Es un proyecto que trata sobre la igualdad y la violencia de género. Mediante un blog realizan y dan a conocer distintas actividades.
- Acredita. Es un proyecto en el que se posibilita el reconocimiento oficial de la experiencia profesional.
- TDE. Es un proyecto en el que dan a conocer los trabajos más destacables elaborados con las tecnologías digitales.
- Centro TIC. El centro está equipado con nuevas tecnologías y se promueve su utilización.

La especialidad de este ciclo es Hostelería y Turismo, por ello, se ubica, más concretamente, en el departamento de Hostelería, en el centro El Henchidero, un edificio dedicado a los Ciclos Formativos de Hostelería, situado a 1 kilómetro del centro principal (Figura 2).

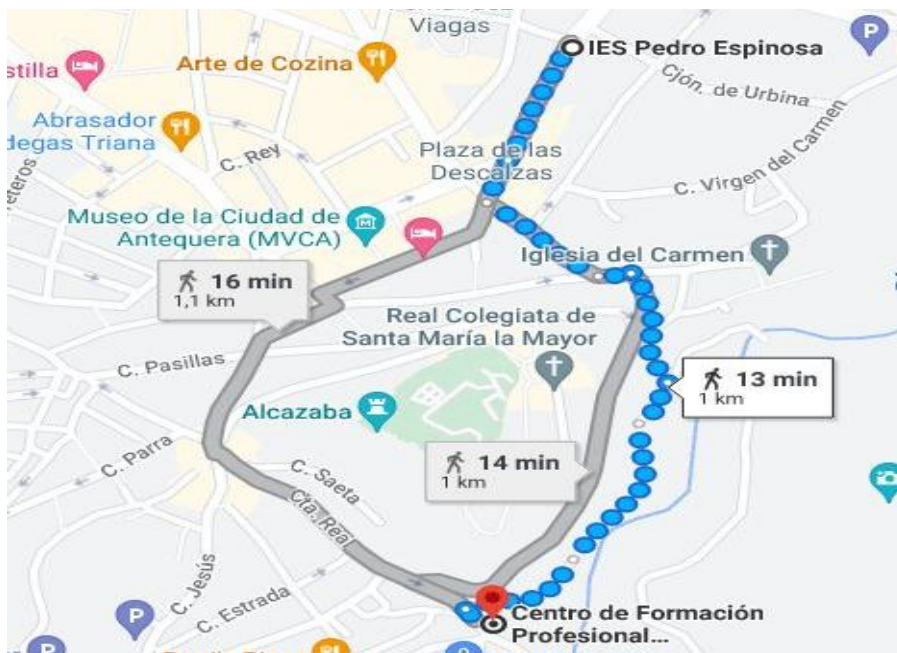


Figura 2. Distancia entre I.E.S. Pedro Espinosa y El Henchidero.

Entorno escolar

El edificio está situado en un barrio alejado del centro, con un perfil socioeconómico medio-bajo y con una edad media avanzada, por lo que no hay mucho movimiento durante el transcurso del día. Al ser un barrio alejado no hay comercios y, por ese motivo, la movilidad es dificultosa. Los alumnos de pueblos de la comarca llegan a Antequera en autobús, pero tiene parada en el I.E.S. Pedro Espinosa, por lo que a la entrada, las clases empiezan unos minutos antes y, a la salida, los alumnos abandonan el instituto unos minutos antes, para tener tiempo de llegar al autobús.

Oferta educativa

En el centro se imparten, en horario de mañana, los distintos Ciclos de la familia de la Hostelería:

- Formación Profesional Básica: Cocina y Restauración.
- Ciclo Formativo de Grado Medio: Cocina y Gastronomía.
- Ciclo Formativo de Grado Medio: Servicios en Restauración.
- Ciclo Formativo de Grado Superior: Técnico en Dirección de Cocina.

Recursos materiales

El centro cuenta con los recursos necesarios para el trabajo diario, aunque algunas herramientas necesitarían mejoras. Hay 2 cocinas, una más grande, en la que pueden trabajar dos cursos, y otra más pequeña, situada en la misma planta que el restaurante. También dispone de una sala de pastelería, un comedor, un bar-cafetería, con su correspondiente office, una despensa y salas de refrigeración y congelación. El edificio es antiguo, por lo que necesitaría una serie de actualizaciones.

El restaurante tiene un aforo de 35-40 personas y el horario es los miércoles y los jueves de 14:00 a 18:00 aproximadamente.

El bar-cafetería abre de lunes a viernes para desayunos de 10:30 a 12:00.

En el centro hay dos edificios; en el edificio más antiguo se sitúan las aulas de la Formación Profesional Básica y de 1º del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración.

Las aulas disponen de pizarras electrónicas, ordenadores y proyectores, aunque hay falta de espacio, por lo que, en ocasiones, no es posible utilizar todos los recursos. Además, al ser un edificio antiguo, la conexión en los ordenadores no funciona como debería.

En el segundo edificio, reformado en su totalidad, se sitúan las aulas de 2º del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración y de 1º y 2º del Ciclo Formativo de Grado Superior: Técnico en Dirección de Cocina. En este caso, las aulas no disponen de ordenadores en todas las mesas. Hay un ordenador por clase, situado en la mesa del profesor y un proyector. Estas aulas tienen menos recursos electrónicos pero funcionan en su totalidad.

4.3 Contextualización del alumnado del centro

Los alumnos que componen el centro son muy diversos, siendo de menor edad los alumnos de Grado Medio y Grado Básico, con algunas excepciones. Hay pocos estudiantes extranjeros y con necesidades especiales. Se puede percibir una falta de motivación y compromiso en los alumnos más jóvenes, mientras que en los cursos superiores los alumnos están más interesados en su futuro laboral.

El porcentaje de **abandono escolar** está en la media autonómica y se detecta un número creciente de alumnado de compensatoria.

4.4 Contextualización del alumnado al que va dirigida la unidad didáctica

El grupo que va a recibir esta unidad didáctica está formado por 25 alumnos. La clase es equilibrada ya que el número de alumnos y alumnas es similar. La mayoría del alumnado, un 80%, ha accedido al ciclo formativo tras cursar la Educación Secundaria, por lo que las edades están comprendidas entre 16 y 18 años, con alguna excepción ya que hay algún alumno que ha tenido trayectoria profesional anteriormente, un 15%, por lo que la edad es superior.

Además, hay 2 alumnas que han accedido al ciclo tras cursar el ciclo formativo de grado básico.

El perfil socioeconómico es medio-bajo, la renta media por familia en la comarca se fija en torno a unos 20.000 euros de media, aunque todos tienen la posibilidad de estudiar sin tener que compaginarlo con otras actividades (Figura 3).

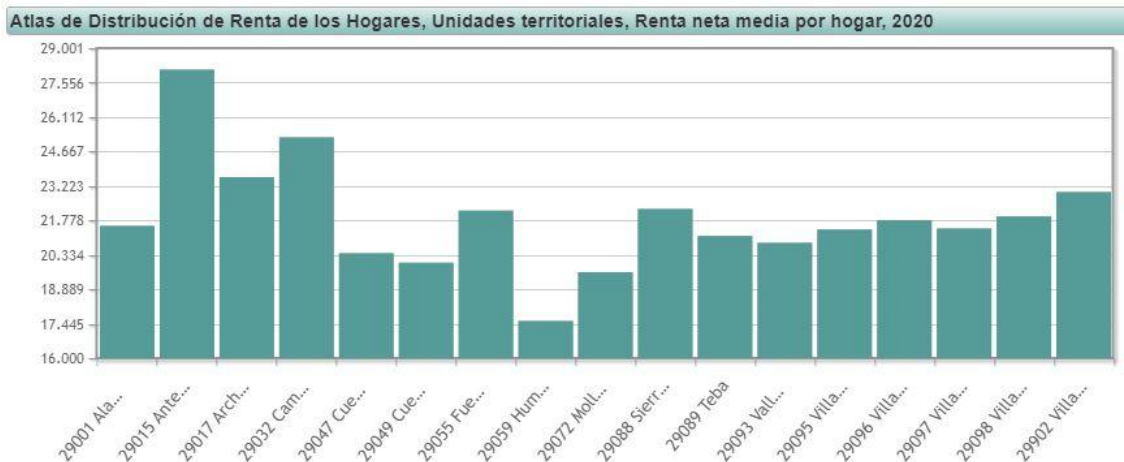


Figura 3. Atlas de distribución de renta por hogares.

5. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

La unidad didáctica propuesta pertenece al siguiente ciclo formativo:

Familia profesional	HOSTELERÍA
Ciclo formativo	GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA
Módulo profesional	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CÓDIGO: 0031
Curso	1º
Horas totales	64 HORAS

El cronograma en el que se van a distribuir las unidades temáticas del módulo profesional es el siguiente:

Resultados de aprendizaje	Unidad Didáctica	Sesiones (horas)	Trimestre	Ponderación
2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	UD 1. La higiene alimentaria y la contaminación de los	3 sesiones (6 horas)	PRIMERO	16,66%

	alimentos. Buenas prácticas de higiene personal.			
1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	UD 2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipo y utillaje.	4 sesiones (8 horas)	PRIMERO	16,66%
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	UD 3. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.	4 sesiones (8 horas)	SEGUNDO	16,66%
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCCy de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	UD 4. Aplicación de los sistemas de autocontrol.	6 sesiones (12horas)	SEGUNDO	16,66%
5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	UD 5. Buenas prácticas en la utilización de los recursos.	9sesiones (18 horas)	TERCERO	16,66%
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	UD 6. Buenas prácticas en la recogida y gestión de residuos.	6 sesiones (12 horas)	TERCERO	16,66%

6. OBJETIVOS

a. Objetivos generales

La formación de este módulo profesional contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo formativo:

- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

b. Objetivos específicos/Resultados de aprendizaje

Los objetivos específicos se refieren a los resultados de aprendizaje del ciclo formativo y, más concretamente, en esta unidad didáctica el resultado de aprendizaje es el siguiente:

- Resultado de aprendizaje 5: Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.

c. Objetivos didácticos

Los objetivos didácticos son las competencias a alcanzar por parte del alumnado a través de esta unidad didáctica, para su redacción he utilizado los criterios de evaluación que están incluidos dentro de los resultados de aprendizaje.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS
Relacionar el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
Definir las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
Describir las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
Reconocer aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
Caracterizar las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
Identificar las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

7. COMPETENCIAS

a. Competencia general

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

b. Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas de este módulo son las siguientes:

- a) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- c) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- e) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- f) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

c. Cualificaciones profesionales

Las unidades de competencia acreditadas con la superación de este módulo profesional son las siguientes:

- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

8. CONTENIDOS DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

a. Contenidos básicos

Los contenidos básicos pertenecientes a esta unidad didáctica son los siguientes:

- Utilización de recursos eficazmente:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDO BÁSICO
a	Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
b y c	Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
d	Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
e	Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
f	No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

b. Contenidos didácticos

Los contenidos didácticos, obtenidos a partir de los contenidos básicos, son los siguientes:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDO DIDÁCTICO
a	<p>Uso del agua y de la energía en hostelería.</p> <p>Uso de alimentos y otros recursos en hostelería.</p> <p>Impacto ambiental provocado por el uso de los recursos.</p>
b y c	<p>Definición de conceptos: Reducción, Reutilización y Reciclado. Consecuencias positivas de llevar a cabo las 3R-s.</p>
d	<p>Recursos alimenticios menos perjudiciales para el medio ambiente.</p> <p>Energías renovables. Clasificación y aplicación en restauración.</p>
e	<p>Estrategias para el ahorro de la energía y el resto de los recursos utilizados en restauración.</p>
f	<p>Identificación de no-conformidades en las empresas de restauración. Elaboración de acciones correctivas prácticas enfocadas en la sostenibilidad.</p>

c. Contenidos transversales

Los contenidos transversales, derivados de la impartición de esta unidad didáctica son los siguientes:

- Dieta flexitariana.
- Huella de carbono e hídrica.
- Impacto ambiental de algunos alimentos.

- La huella de tu alimentación.
- Productos de proximidad y de temporada.
- Energías renovables.
- Medidas de reducción del consumo de recursos. Reparar frente a desechar.
- Obsolescencia programada.
- Ventajas desencadenantes del proceso de reducción en el consumo de recursos.
- Ventajas desencadenantes del proceso de reutilización y reciclado de los recursos utilizados en la restauración.
- Malos hábitos en restauración en materia de consumo de recursos.
- Acciones enfocadas en corregir malos hábitos en consumo en empresas de restauración.
- Utilización de la TIC.

9. INTERDISCIPLINARIEDAD

En la unidad didáctica que estamos trabajando “UD 5. BUENAS PRÁCTICAS EN LA UTILIZACIÓN DE LOS RECURSOS”, se van a trabajar conocimientos relativos al consumo de los recursos y su impacto ambiental, la elección de los recursos más respetuosos con el medio ambiente, así como a identificar las no-conformidades de los establecimientos de restauración, entre otros.

Estos contenidos pueden tener semejanzas con otros que se imparten en otros módulos, por lo que se podrían trabajar de manera conjunta o ayudar a una mejor asimilación de conceptos para el alumnado.

El módulo de Ofertas Gastronómicas, tiene relación con el proyecto elaborado en esta unidad, ya que el Resultado de Aprendizaje 5 es: “Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen”, y en el proyecto se habla de reducción de costes, por ejemplo, utilizando alimentos de temporada o eligiendo la energía más eficiente.

El módulo de Productos Culinarios también tiene relación en el mismo sentido que el anterior. El Resultado de Aprendizaje 3 es: “Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas”, y el proyecto que se va a

realizar ofrece distintas alternativas para realizar elaboraciones a partir de reutilizar productos, como por ejemplo hacer vinagre a partir de reutilizar la piel de las manzanas utilizadas en algún postre.

10. METODOLOGÍA

a. Principios metodológicos

En el contexto de la elaboración de una unidad didáctica basada en la estrategia metodológica de Aprendizaje Basado en Servicios, se pueden identificar varios principios metodológicos intrínsecos que guían el diseño y desarrollo de la unidad. Estos principios incluyen el aprendizaje significativo, la motivación y el enfoque cooperativo.

- Aprendizaje significativo: El principio del aprendizaje significativo se centra en que los estudiantes construyan su propio conocimiento y comprendan los conceptos de manera profunda y personalmente relevante. En el contexto del ApS, los estudiantes participan en proyectos o actividades prácticas que están relacionadas con servicios reales o situaciones auténticas. Esto les brinda la oportunidad de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en un contexto práctico y significativo, lo que fomenta un aprendizaje más profundo y duradero.
- Motivación: La motivación es un principio fundamental en el ApS, ya que busca despertar el interés y la curiosidad de los estudiantes en relación con el tema o problema que aborda la unidad. Al trabajar en proyectos basados en servicios, los estudiantes se involucran en actividades prácticas y aplicadas que tienen un propósito real y benefician a la comunidad o a un grupo de personas. Esto aumenta su motivación intrínseca, ya que ven la relevancia y el impacto de su aprendizaje en el mundo real. Además, el ApS puede incluir elementos de gamificación, desafíos y recompensas, que también ayudan a mantener la motivación y el compromiso de los estudiantes.

- Enfoque cooperativo: El enfoque cooperativo se basa en la idea de que los estudiantes aprenden mejor cuando trabajan juntos, colaboran y se apoyan mutuamente. En una unidad didáctica de ApS, se fomenta el trabajo en equipo, la comunicación efectiva y la colaboración entre los estudiantes. A menudo, los proyectos basados en servicios requieren que los estudiantes trabajen en grupos para abordar problemas complejos y completar tareas desafiantes. A través de la interacción y la cooperación, los estudiantes pueden compartir conocimientos, habilidades y perspectivas, aprender unos de otros y lograr objetivos comunes de manera más efectiva.

Estos tres principios metodológicos se combinan para crear un entorno de aprendizaje dinámico, significativo y colaborativo. Al implementar el ApS, se busca promover un aprendizaje profundo y comprometido, donde los estudiantes adquieran conocimientos y habilidades relevantes para la vida real mientras se involucran activamente en proyectos con impacto social.

b. Métodos didácticos

En el caso concreto de esta unidad didáctica, se van a utilizar metodologías activas. Las metodologías activas son las que permiten al estudiante ser el epicentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, cambiando el enfoque pasivo del alumnado por uno completamente activo, dónde se aprende “haciendo”.

Este tipo de metodología sirve para volver a los estudiantes más prácticos, autónomos, cooperativos y resolutivos (Actualidad de Nuestros Profesores | UNIR, s. f.).

El papel que juega el docente es el de guía, ya que tiene que enseñar el camino correcto para que se cumplan los objetivos de enseñanza, el alumnado construye su conocimiento mediante la resolución de problemas o la elaboración de su propio material, entre otras.

Como se ha indicado con anterioridad, la **LEY ORGÁNICA 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, incluye las metodologías activas como una metodología que debe ser normal en el aula.

Dentro de la amplia gama de metodologías activas, se ha elegido el Aprendizaje Basado en Servicios para la elaboración de esta unidad.

En la unidad, se va a elaborar como producto final, entre otros, un informe basado en el estudio de distintos establecimientos hosteleros. En este estudio, los estudiantes van a identificar las necesidades de mejora que puedan tener estos establecimientos y también les van a proponer soluciones, cuidadosas con el medio ambiente y que les ayuden a reducir y ahorrar en costes.

Se ha pensado en este proyecto como un servicio a la comunidad, especialmente a los empresarios hosteleros, que han sido uno de los sectores más afectados tras la época convulsa que hemos vivido, debido al Covid-19, por lo tanto, es una ayuda más que necesaria y a la vez una gran fuente de motivación para el alumnado.

El principal interés del ApS es que los estudiantes salgan de las aulas a aportar su conocimiento y aptitudes a las comunidades. Aportando su grano de arena se sienten útiles, válidos y motivados.

En las primeras sesiones, se van a realizar actividades de introducción, como visionado de vídeos, infografías del impacto de ciertos alimentos y explicación de conceptos básicos para abordar el tema.

Tras estas actividades, se va a realizar una visita a Málaga en la que unos expertos explicarán el programa de educación ambiental y concienciación urbana. Tras estas sesiones, se explicará a los alumnos el proyecto, que consiste en realizar asesorías en materia de utilización eficiente de los recursos para proteger el medio ambiente. El alumnado se dividirá en grupos de unos 6 componentes y se les asignará, por sorteo, una serie de establecimientos hosteleros de la ciudad, entre los que está incluido el restaurante del instituto. Antes de realizar las visitas a los establecimientos, deberán investigar y elaborar su propio material, como infografías y documentos, para utilizarlos en sus asesorías.

Realizarán 2 visitas a los establecimientos, la primera consistirá en exponer el proyecto y asegurarse de que les interese a los empresarios, y en la segunda, irán a los establecimientos a reconocer las posibles no-conformidades existentes.

En la exposición, en la cual estarán presentes los responsables de los establecimientos, deberán incluir todo lo aprendido, las no-conformidades que hayan observado, y las acciones correctivas propuestas a los establecimientos. Por último, deberán entregar un portafolio en el que recojan todos los conocimientos y competencias adquiridos durante el transcurso de la unidad didáctica.

Para dar visibilidad al proyecto, se ha pensado en publicar en Twitter los aspectos más destacables del proyecto.

c. Actividades de enseñanza-aprendizaje

CRITERIO DE EVALUACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
a	INTRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Lluvia de ideas sobre la unidad temática. - Informes de impacto ambiental "Carros de combate". - Vídeo de Youtube: "Alimentos kilométricos". - Clase expositiva sobre el impacto ambiental producido por la industria alimentaria.
	ACTIVACIÓN E IMPLICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - ACTIVIDAD complementaria: salida a Málaga: Centro Ambiental de Málaga "Los Ruices". Actividad: Programa de educación ambiental y concienciación urbana: "Cambio mi modelo de consumo". - Exponer a los alumnos el proyecto, a su vez, identificando las necesidades de las empresas de hostelería del entorno en

		<p>materia de consumo de los recursos. Se dividirán en 6 grupos y se les asignará un negocio.</p>
d	EXPLORACIÓN Y DESCUBRIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de infografías con alimentos de proximidad y temporada. - Flippedclassroom: búsqueda por cada integrante, de las distintas energías renovables y explicación al resto del grupo de éstas. El producto final deberá incluir al menos, una alternativa de cada en sus proyectos.
e	EXPLORACIÓN Y DESCUBRIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Investigación basada en cómo ahorrar agua, energía, alimentos y otros recursos utilizados en la restauración. DEBERÁN REALIZAR UNA CHECK LIST QUE USARÁN PARA ESTABLECER LAS NO CONFORMIDADES DE SU EMPRESA. - Búsqueda de información relacionada con la obsolescencia programada. Un ejemplo puede ser la utilización del proyecto "ALARGALESCENCIA" de cara a trabajar en el proyecto.
b	ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán diseñar una introducción para la empresa, basándose en

		<p>el concepto de las 3 R-s, añadiendo el concepto de la reducción de costes para que acepten nuestra colaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª visita a las empresas. En esta salida cada grupo irá a un establecimiento de la zona, incluyendo el restaurante del instituto, y expondrá la justificación y utilidad de su proyecto usando todos los argumentos estudiados en clase. Especialmente el del CE b).
c	ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - En el producto final, aportarán, al menos, dos ideas de reutilización de recursos, justificadamente, de la empresa.
f	ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - 2ª Visita a los establecimientos para identificar las no-conformidades específicas. USO DE LA CHECK LIST. - Elaborar un informe identificando las no-conformidades de cada establecimiento y proponer acciones correctivas para el consumo EFICIENTE de los recursos.
	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación del proyecto final elaborado por cada grupo, con la asistencia de los responsables de los establecimientos de

		<p>restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrega del portafolio de competencias y conocimientos adquiridos durante la unidad temática.
	<p>VISIBILIZACIÓN Y PUBLICACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Publicar los informes resultantes del proyecto en el Twitter del instituto.

d. Recursos didácticos

Para poder realizar el trabajo en esta unidad didáctica, necesitaremos una serie de materiales que se detallan a continuación:

- Recursos humanos: Grupo clase, profesor y agentes externos.
- TIC: Pizarra electrónica, altavoces, ordenador, Internet y proyector.
- TAC: Canva y Genially.
- TEP: Youtube y Twitter.
- Recursos tradicionales: Bloc de notas.
- Recursos tradicionales específicos: Libros de texto y artículos.

e. Organización: tiempo, espacio y agrupamiento

A continuación se va a explicar cómo se distribuye el aula y el alumnado en el trabajo de esta unidad didáctica.

En las primeras sesiones, las de introducción y las de activación e implicación, se trabaja con el grupo grande al completo para compartir ideas entre todos y participar en todas las actividades de manera conjunta.

A partir de ahí, el aula se dividirá en grupos pequeños, de unos 6 integrantes, para trabajar en la investigación y en todas las fases del proyecto.

Por último, en la fase de presentación, se volverá a trabajar con el grupo completo para que puedan recibir feedback de las presentaciones de sus compañeros y poder ampliar el conocimiento.

11. TEMPORALIZACIÓN/SECUENCIACIÓN

En la siguiente tabla se van a clasificar las distintas sesiones que se han utilizado para el trabajo en esta unidad didáctica, adecuándolas al tipo de actividad y a cada actividad individual que la compone.

TEMPORALIZACIÓN	TIPO DE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Sesión 1 (2 horas)	INTRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Lluvia de ideas sobre la unidad temática. - Informes de impacto ambiental "Carros de combate". - Vídeo de Youtube: "Alimentos kilométricos". - Clase expositiva sobre el impacto ambiental producido por la industria alimentaria.
Sesión 2 (1 hora)	ACTIVACIÓN E IMPLICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Exponer a los alumnos el proyecto, a su vez, identificando las necesidades de las empresas de hostelería del entorno en materia de consumo de los recursos. Se dividirán en 6 grupos y se les asignará un negocio.
Sesión 2 (1 hora)	EXPLORACIÓN Y DESCUBRIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de infografías con alimentos de

		<p>proximidad y temporada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flippedclassroom: búsqueda por cada integrante, de las distintas energías renovables y explicación al resto del grupo de éstas. El producto final deberá incluir al menos, una alternativa de cada en sus proyectos.
Sesión 3 (2 horas)	EXPLORACIÓN Y DESCUBRIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Investigación basada en cómo ahorrar agua, energía, alimentos y otros recursos utilizados en la restauración. DEBERÁN REALIZAR UNA CHECK LIST QUE USARÁN PARA ESTABLECER LAS NO CONFORMIDADES DE SU EMPRESA. - Búsqueda de información relacionada con la obsolescencia programada. Un ejemplo puede ser la utilización del proyecto "ALARGALESCENCIA" de cara a trabajar en el proyecto.
Sesión 4 (1 hora)	ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán diseñar una introducción para la

		<p>empresa, basándose en el concepto de las 3 R-s, añadiendo el concepto de la reducción de costes para que acepten nuestra colaboración.</p>
Sesión 4 (1 hora)	ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - 1ª visita a las empresas. En esta salida cada grupo irá a un establecimiento de la zona, incluyendo el restaurante del instituto, y expondrá la justificación y utilidad de su proyecto usando todos los argumentos estudiados en clase. Especialmente el del CE b). - En el producto final, aportarán, al menos, dos ideas de reutilización de recursos, justificadamente, de la empresa.
Sesión 5 (2 horas)	ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - 2ª Visita a los establecimientos para identificar las no-conformidades específicas. USO DE LA CHECK LIST.
Sesión 6 y 7 (4 horas)	ORGANIZACIÓN Y ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar un informe identificando las no-conformidades de cada

		establecimiento y proponer acciones correctivas para el consumo EFICIENTE de los recursos.
Sesión 8 y 9 (3 horas)	PRESENTACIÓN	- Presentación del proyecto final elaborado por cada grupo, con la asistencia de los responsables de los establecimientos de restauración.
Sesión 9 (1 hora)	PRESENTACIÓN	- Entrega del portafolio de competencias y conocimientos adquiridos durante la unidad temática.
	VISIBILIZACIÓN Y PUBLICACIÓN	- Publicar los informes resultantes del proyecto en el Twitter del instituto.

12. EVALUACIÓN

a. Criterios de evaluación

Resultado de aprendizaje 5.

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

b. Instrumentos de evaluación

RA 5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	INSTRUMENTOS	HERRAMIENTAS
	a	16,65%	DEBATE	DIARIO DEL PROFESOR
	d	16,65%	ANÁLISIS DE CASOS	DIARIO DEL PROFESOR
			INFOGRAFÍAS	HOJA DE CONTROL (AUTOEVALUACIÓN)
			PORTAFOLIO	RÚBRICA
			EXPOSICIÓN	RUBRICA
	e	16,65%	CUESTIONARIOS	LISTA DE COTEJO (COEVALUACIÓN)
			PORTAFOLIO	RÚBRICA
			EXPOSICIÓN	RÚBRICA
	b y c	16,65%	PROYECTOS	HOJA DE CONTROL (COEVALUACION)
			PORTAFOLIO	RUBRICA
			EXPOSICIÓN	RUBRICA

	f	16,65%	PORTAFOLIO	RUBRICA
			EXPOSICIÓN	RUBRICA

c. Criterios de calificación

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	%	HERRAMIENTAS
EXPOSICIÓN CE: a), b), c), d), e), f)	40%	RÚBRICA
		JUICIO EXPERTO
PORTAFOLIO CE: a), b), c), d), e), f)	60%	RÚBRICA
TOTAL	100%	

d. Mecanismos de recuperación

El apartado de recuperación se dividirá en dos procesos, dependiendo de los objetivos que busque el alumnado que precise de esa fase.

Los alumnos que hayan superado los criterios de evaluación, pero quieran una subida de nota, deberán mejorar el portafolio en su totalidad. Al ser una mejora del portafolio, ya entregado con anterioridad, deberá ser entregado en junio, en la convocatoria ordinaria.

Los alumnos que necesiten recuperar porque no han alcanzado los objetivos marcados en los criterios de evaluación, deberán repetir la parte del portafolio correspondiente al criterio de evaluación que no haya sido superado.

13. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Al tratarse de la puesta en marcha de una estrategia de metodología activa, la principal medida de atención a la diversidad es la creación de grupos heterogéneos en los que se pongan en común las debilidades y fortalezas de cada estudiante.

Como medidas de adaptación curricular no significativas, propondría la libertad de elección de las herramientas a la hora de presentar el proyecto final, así como el portafolio, siempre que tenga los contenidos mínimos.

Además, contaría con un margen para la entrega de portafolios, no siendo necesaria una fecha rígida para la entrega.

Al ser el portafolio una herramienta de elaboración totalmente subjetiva, el estudiante podrá adecuarlo a sus características y posibilidades, siendo igualmente válido si se muestran los objetivos a calificar.

14. REFLEXIÓN, EVALUACIÓN Y CONCLUSIONES

La elaboración de la programación de una unidad didáctica para el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, basada en un proyecto de ApS, ha sido una experiencia enriquecedora que me ha permitido desarrollar habilidades prácticas y conocimientos teóricos relevantes para mi futuro profesional.

Durante el proceso de diseño de la unidad didáctica, se ha destacado la importancia de integrar los contenidos curriculares con la realidad del entorno y las necesidades de la comunidad. El enfoque centrado en el asesoramiento a restaurantes en materia de buen uso de los recursos brindará a los estudiantes la oportunidad de aplicar sus conocimientos en situaciones reales, fomentando así la adquisición de competencias profesionales y el desarrollo de habilidades de trabajo en equipo, comunicación y resolución de problemas.

La planificación de la unidad didáctica ha requerido una cuidadosa selección de los contenidos teóricos y prácticos, adaptados al nivel de los estudiantes y a los objetivos del proyecto. La integración de diferentes metodologías de enseñanza, como exposiciones, actividades de investigación y trabajo en grupos, ha fomentado la participación activa de los estudiantes y ha facilitado el aprendizaje significativo.

En conclusión, la elaboración de la programación de esta unidad didáctica basada en un proyecto de aprendizaje basado en servicios ha demostrado ser una estrategia pedagógica efectiva para este ciclo formativo de grado medio. Los estudiantes han tenido la oportunidad de aplicar sus conocimientos y habilidades en situaciones reales,

lo que ha favorecido su desarrollo profesional y personal. Asimismo, esta experiencia ha fortalecido la relación entre el centro educativo y la comunidad, al brindar un servicio valioso a los restaurantes locales. Sin duda, este enfoque pedagógico ha contribuido a formar profesionales competentes y comprometidos con el buen uso de los recursos en el ámbito gastronómico.

15. BIBLIOGRAFÍA

- Pacheco Sanz, D., Canedo García, A., Martín Sánchez, B., Bleye Varona, Y., & Gago Morate, A. (2020). El trabajo por proyectos en el currículo educativo: Principios metodológicos que lo fundamenta. *International Journal of Developmental and Educational Psychology INFAD Revista de Psicología*, 2(1).
<https://www.revista.infad.eu>
- Suñer, R. B. (2013). El aprendizaje-servicio en España: el contagio de una revolución pedagógica necesaria.
- Red Española de Aprendizaje - Servicio. (2023, 30 junio). *Red Española de Aprendizaje - Servicio*. RedApS | Red Española de Aprendizaje-Servicio.
<https://www.aprendizajeservicio.net/>
- INE - Instituto Nacional de Estadística. (s. f.). INE. Instituto Nacional de Estadística. INE. <https://www.ine.es/index.htm>
- Cualificaciones - Incual. (n.d.). Gob.es.
https://incual.educacion.gob.es/hosteleria_cualificaciones
- De - Ayuntamiento De Málaga, C. M. (s. f.). Biodiversidad y Educación Ambiental. <https://bioeduca.malaga.eu/>
- *Informes de Combate: sectores y productos*. (s. f.). Carro de combate.
<https://www.carrodecombate.com/informes-de-combate/>
- Teachers For Future Spain. (2023, 7 marzo). RECURSOS EDUCATIVOS - Teachers For Future Spain. <https://teachersforfuturespain.org/recursos-educativos/>
- BBC News Mundo. (2018, 11 octubre). Qué es la dieta flexitariana y por qué es clave para salvar el planeta. *BBC News Mundo*.
<https://www.bbc.com/mundo/noticias-45825113?source=pepperjam&publisherId=122858&clickId=4379418334>
- Actualidad de Nuestros Profesores | UNIR. (s. f.). UNIR.
<https://www.unir.net/actualidad/profesores-unir/>
- RubiStar Home. (s. f.). <http://rubistar.4teachers.org/index.php>
- *Inicio*. (2020, 15 mayo). <https://www.iespedroespinosa.es/>
- *BOE-A-2007-20084 Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus*

- enseñanzas mínimas. (s/f). Boe.es
<https://www.boe.es/eli/es/rd/2007/10/29/1396>
- BOE-A-2022-5139 Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. (s/f). Boe.es.
<https://www.boe.es/eli/es/lo/2022/03/31/3/con>
 - Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (s/f). Juntadeandalucia.es. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2008/236/4>
 - de Andalucía «BOJA» núm., C. A., De, de 26 de D., & De, de 23 de E. (s/f). Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. Boe.es.
<https://www.boe.es/buscar/pdf/2008/BOE-A-2008-1184-consolidado.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. (s/f). Juntadeandalucia.es.
<https://www.juntadeandalucia.es/boja/2010/202/2>
 - Rúbrica de evaluación del portafolio personal /diario de aprendizaje | Cedec. (s. f.). <https://cedec.intef.es/rubrica/rubrica-de-evaluacion-del-portafolio-personal-diario-de-aprendizaje/>

ANEXOS

Presentación Oral : Repensando en el medio ambiente

Nombre del maestro/a: **Cristina Zambrana Lebrón**

Nombre del estudiante: _____

CATEGORY	4	3	2	1
Contenido	Demuestra un completo entendimiento del tema.	Demuestra un buen entendimiento del tema.	Demuestra un buen entendimiento de partes del tema.	No parece entender muy bien el tema.
Habla Claramente	Habla claramente y distintivamente todo (100-95%) el tiempo y no tiene mala pronunciación.	Habla claramente y distintivamente todo (100-95%) el tiempo, pero con una mala pronunciación.	Habla claramente y distintivamente la mayor parte (94-85%) del tiempo. No tiene mala pronunciación.	A menudo habla entre dientes o no se le puede entender o tiene mala pronunciación.
Apoyo	Los estudiantes usan varios apoyos (puede incluir vestuario) que demuestran considerable trabajo/creatividad y hacen la presentación mejor.	Los estudiantes usan 1-2 apoyos que demuestran considerable trabajo/creatividad y hacen la presentación mejor.	Los estudiantes usan 1-2 apoyos que hacen la presentación mejor.	El estudiante no usa apoyo o los apoyos escogidos restan valor a la presentación.
Vocabulario	Usa vocabulario apropiado para la audiencia. Aumenta el vocabulario de la audiencia definiendo las palabras que podrían ser nuevas para ésta.	Usa vocabulario apropiado para la audiencia. Incluye 1-2 palabras que podrían ser nuevas para la mayor parte de la audiencia, pero no las define.	Usa vocabulario apropiado para la audiencia. No incluye vocabulario que podría ser nuevo para la audiencia.	Usa varias (5 o más) palabras o frases que no son entendidas por la audiencia.
Postura del Cuerpo y Contacto Visual	Tiene buena postura, se ve relajado y seguro de sí mismo. Establece contacto visual con todos en el salón durante la presentación.	Tiene buena postura y establece contacto visual con todos en el salón durante la presentación.	Algunas veces tiene buena postura y establece contacto visual.	Tiene mala postura y/o no mira a las personas durante la presentación.
Comprensión	El estudiante puede con precisión contestar casi todas las preguntas planteadas sobre el tema.	El estudiante puede con precisión contestar la mayoría de las preguntas planteadas sobre el tema.	El estudiante puede con precisión contestar unas pocas preguntas planteadas sobre el tema.	El estudiante no puede contestar las preguntas planteadas sobre el tema.

Anexo 1. Rúbrica exposición. Elaboración propia con Rubistar.



Anexo 2. Infografía de alimentos de temporada. Elaboración propia con Canva.

LAS CLAVES

1. La mayor parte de las especies sufren sobreexplotación y algunas de ellas están seriamente amenazadas. Reduce el consumo de atún para evitar la sobrepesca.
2. Evita las especies de mayor tamaño por su mayor concentración en mercurio que tiene un impacto negativo sobre la salud.
3. Lee cuidadosamente las etiquetas. A menudo publicitan como atún especies similares o engañan al consumidor con nombres comunes, como en el caso del bonito del norte, que a menudo no procede del Cantábrico, sino del Índico.
4. Si compras atún, escoge las marcas que aseguran capturas responsables, en las que los ejemplares han sido pescados con métodos selectivos que no dañan a otras especies o capturan ejemplares inmaduros.
5. Asegúrate de que el atún enlatado que compras no procede de fábricas que no respetan los derechos humanos o que abusan de sus trabajadores.
6. Y, como siempre, da prioridad al consumo de proximidad, fresco, artesanal, y que favorece la distribución de la riqueza y no la gran acumulación de capital de las grandes empresas atuneras.

Anexo 3. Informe del atún. Carro de Combate

MÓDULO PROFESIONAL SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 3º CNL. UC312.2. Articulación de asignaturas de seguridad. Legajo 010191.2. CODIGO: 101222.2. REFORMA TERCERA. 1º

PRODUCTO FINAL: Asesoramiento a las empresas de la zona para reducir su huella de carbono

ESTRATEGIA METODOLÓGICA: ApS

Criterios de Evaluación	Ponderación	Tipo de Actividades		Contenidos Básicos (D-444)	Contenidos Didácticos	Contenidos Transversales	Asignaturas		Temporalización	
		INDICACIONES	ACTIVACIONES				Asignatura	Asignatura		
Resultado de aprendizaje 5: Analiza los recursos alimentarios evaluando las necesidades nutricionales asociadas.	16,6%	14. Si se ha realizado el estudio de caso acerca de un producto, justificar qué proceso.	INDICACIONES	Uso de video sobre la unidad temática. Informe de impacto ambiental "Carne de cordero". Video de Youtube: "Alimentos lácteos". ¿Qué significa sobre el impacto ambiental producido por la industria alimentaria?	Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.	Uso del agua y de la energía en hogares, uso de alimentos y otros recursos en hogares, impacto ambiental provocado por el uso de los recursos.	Dietas Restrictivas Huella de carbono e hídrica Impacto ambiental de algunos alimentos	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)	Primer semestre (S1)	Sesión 10 horas
		ACTIVACIONES	ACTIVIDAD complementaria: salida a Málaga (Centro de Estudios de Málaga "San Agustín". Actividad "Seguir el rastro de educación ambiental y concienciación urbana: "¿Cómo se movían de consumo"?	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)				Agosto		
	16,6%	15. Si se han realizado dietas, analizar el proceso que implicó en el estudio de caso y el análisis de la industria alimentaria y de restauración.	INDICACIONES	Apoyar a los alumnos de proyectos, a su vez, identificando los recursos de las empresas del territorio del entorno en materia de consumo de los recursos. Se dividirá en el grupo y se les asignará un equipo. Realización de infografías con alimentos de proximidad y temporada. Elaboración de un menú por cada integrante, de las diferentes energías renovables e instalación al nivel del grupo de ellas. El producto final deberá incluir al menos, una alternativa de cada uno de los proyectos.	Energía y otros recursos renovables para el ambiente.	Recursos alimentarios renovables para el ambiente. Energía renovables. Clasificación y aplicación en restauración.	Energías renovables	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)	Primer semestre (S1)	Sesión 21 horas
		ACTIVACIONES	Realización de infografías con alimentos de proximidad y temporada. Elaboración de un menú por cada integrante, de las diferentes energías renovables e instalación al nivel del grupo de ellas. El producto final deberá incluir al menos, una alternativa de cada uno de los proyectos.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)				Primer semestre (S1)		
	16,6%	16. Si se han realizado los diferentes tipos de recursos alimentarios evaluando las necesidades nutricionales asociadas.	INDICACIONES	Investigación basada en cómo ahorrar agua, energía, alimentos y otros recursos utilizados en la restauración, ¿DEBERÁN REALIZAR UNA CHECK LIST (¿CÓMO SE REALIZA PARA EVALUAR ALGUNAS CONFORMIDADES DE SU EMPRESA, ¿CÓMO CHECK LIST LA DIVERSIDAD EN NUESTROS?)	Metodologías para la reducción del consumo de los recursos	Estrategias para el ahorro de la energía y el uso de recursos utilizados en restauración.	Medidas de reducción del consumo de recursos. Regenerar, Reusar y Reducir. Oleoneurosis programada	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)	Primer semestre (S1)	Sesión 12 horas
		ACTIVACIONES	Elaboración de un menú por cada integrante, de las diferentes energías renovables e instalación al nivel del grupo de ellas. El producto final deberá incluir al menos, una alternativa de cada uno de los proyectos.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)				Primer semestre (S1)		
	16,6%	17. Si se han diseñado los menús para el consumo de productos que contengan agua, energía, alimentos y otros recursos.	INDICACIONES	¿Se visita a las empresas. En esta visita, cada grupo irá a un establecimiento de la zona, incluyendo el estudio del producto, y después la clasificación y calidad de su producto usando todos los argumentos estudiados en clase (desarrollando el CSE).	Concepto de los ERS, Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente	Definición de conceptos: Reducción, Reutilización y Reciclado. Características, pros y contras de cada uno de ellos.	Verificación de cumplimiento del proceso de reducción en el consumo de recursos.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)	Primer semestre (S1)	Sesión 11 horas
		ACTIVACIONES	¿Se visita a las empresas. En esta visita, cada grupo irá a un establecimiento de la zona, incluyendo el estudio del producto, y después la clasificación y calidad de su producto usando todos los argumentos estudiados en clase (desarrollando el CSE).	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)				Primer semestre (S1)		
	16,6%	18. Si se han diseñado los menús para el consumo de productos que contengan agua, energía, alimentos y otros recursos.	INDICACIONES	¿Se visita a los establecimientos para identificar las no conformidades específicas. USO DE LA CHECK LIST. Elaborar un informe identificando las no conformidades de cada establecimiento y proponer acciones correctoras para el consumo EFICIENTE de los recursos.	No conformidades y acciones correctoras relacionadas con el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.	Identificación de las no conformidades en las empresas de restauración. Elaboración de acciones correctoras prácticas relacionadas con la sostenibilidad.	Múltiples hábitos en restauración en materia de consumo de recursos.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)	Primer semestre (S1)	Sesión 11 horas
		ACTIVACIONES	Elaboración de un menú por cada integrante, de las diferentes energías renovables e instalación al nivel del grupo de ellas. El producto final deberá incluir al menos, una alternativa de cada uno de los proyectos.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)				Primer semestre (S1)		
16,6%	19. Si se han realizado los menús para el consumo de productos que contengan agua, energía, alimentos y otros recursos.	INDICACIONES	Presentación del proyecto final elaborado por cada grupo, con la asistencia de los responsables de los establecimientos de restauración.	No conformidades y acciones correctoras relacionadas con el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.	Identificación de las no conformidades en las empresas de restauración. Elaboración de acciones correctoras prácticas relacionadas con la sostenibilidad.	Acciones enfocadas en corregir malos hábitos en consumo en empresas de restauración.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)	Primer semestre (S1)	Sesión 8 y 9 horas	
	ACTIVACIONES	Presentación del proyecto final elaborado por cada grupo, con la asistencia de los responsables de los establecimientos de restauración.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)				Primer semestre (S1)			
16,6%	20. Si se han realizado los menús para el consumo de productos que contengan agua, energía, alimentos y otros recursos.	INDICACIONES	Publicar los informes resultantes del proyecto en el Twitter de la asignatura.	No conformidades y acciones correctoras relacionadas con el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.	Identificación de las no conformidades en las empresas de restauración. Elaboración de acciones correctoras prácticas relacionadas con la sostenibilidad.	Uso de la TIC.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)	Primer semestre (S1)	Sesión 10 horas	
	ACTIVACIONES	Publicar los informes resultantes del proyecto en el Twitter de la asignatura.	Grupo base (B044) Profesor Carro (C14)				Primer semestre (S1)			
TOTAL HA SI=100%									98 horas	

Anexo 4. Tabla de diseño UD. Elaboración propia

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DEL PORTAFOLIO PERSONAL

Nombre del alumno o alumnos: _____

ASPECTOS	4 EXCELENTE	3 SATISFACTORIO	2 MEJORABLE	1 INSUFICIENTE
ORGANIZACIÓN	Clasifica y archiva todas las tareas relacionadas con los contenidos propuestos	Clasifica y archiva la mayoría de las tareas relacionadas con los contenidos propuestos	Clasifica y archiva algunas de las tareas relacionadas con los contenidos propuestos	No clasifica y ni archiva ninguna de las tareas relacionadas con los contenidos propuestos
ORDEN Y LIMPIEZA	Todos los trabajos y tareas se presentan de manera adecuada, en cuanto limpieza y orden.	La mayoría de los trabajos y tareas se presentan de manera adecuada, en cuanto limpieza y orden.	Sólo algunos trabajos y tareas se presentan de manera adecuada, en cuanto limpieza y orden.	Ninguno de los trabajos y tareas se presentan de manera adecuada, en cuanto limpieza y orden.
PRESENTACIÓN	La presentación del portafolio es creativa y original	La presentación del portafolio es normal y adecuada	La presentación del portafolio aunque es creativa, no es adecuada.	La presentación del portafolio es muy sencilla y poco original.
EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	El alumno evidencia todos los logros en el proceso y en los contenidos demostrando esfuerzo, calidad y variedad en el desarrollo de los trabajos.	El alumno evidencia la mayoría de logros en el proceso y en los contenidos demostrando esfuerzo, calidad y variedad en el desarrollo de los trabajos.	El alumno evidencia algunos logros en el proceso y en los contenidos demostrando algún esfuerzo, calidad y variedad en el desarrollo de los trabajos.	El alumno no evidencia ningún logro en el proceso y ni en los contenidos no demostrando esfuerzo, ni calidad y variedad en el desarrollo de los trabajos.
CONTENIDOS	Las ideas expresadas están perfectamente organizadas de forma clara siguiendo un orden totalmente lógico con coherencia y cohesión.	Las ideas expresadas están satisfactoriamente organizadas de forma clara siguiendo un orden suficientemente lógico con coherencia y cohesión.	Las ideas expresadas no están suficientemente organizadas de forma clara y no siguen un orden totalmente lógico con coherencia y cohesión.	Las ideas expresadas están mal organizadas y no siguen un orden totalmente lógico con coherencia y cohesión.

Anexo 5. Rúbrica de evaluación del portafolio. CEDEC