

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CICLO FORMATIVO GRADO BÁSICO

COCINA Y HOSTELERÍA

CURSO 2025-2026

1. INTRODUCCIÓN

La presente Programación Didáctica del **Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Hostelería** se elabora conforme al marco normativo vigente que regula la Formación Profesional del sistema educativo, tanto a nivel estatal como autonómico, con el fin de garantizar una formación de calidad, ajustada a las necesidades del alumnado y a las demandas reales del sector profesional.

Este ciclo formativo se integra en la actual ordenación establecida por la **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional**, que configura un sistema formativo modular y competencial, orientado al desarrollo de capacidades profesionales, personales y sociales. Asimismo, se ajusta a lo regulado en el **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, que ordena la Formación Profesional del sistema educativo y establece las directrices para la organización, evaluación, tutoría y Fase de Formación en Empresa.

La normativa específica del título viene determinada por el **Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo**, por el que se establece el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración y se fijan sus estándares de competencia, competencias profesionales, personales y sociales, resultados de aprendizaje y orientaciones pedagógicas. En la Comunidad de Madrid, este currículo se desarrolla mediante el **Decreto 27/2014, de 27 de marzo**, que concreta la organización y contenidos de los módulos profesionales, así como las orientaciones metodológicas y los criterios de evaluación propios del ámbito autonómico.

Asimismo, la programación se adecúa a lo establecido en el **Decreto 63/2022, de 13 de julio**, por el que se regula la ordenación y organización general de la Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad de Madrid, así como a la normativa vigente en materia de evaluación, convivencia, prevención de riesgos laborales, protección de datos, igualdad y accesibilidad universal, además de las **Instrucciones de Inicio de Curso** dictadas anualmente por la Dirección General de Formación Profesional.

El desarrollo de la presente programación se fundamenta en un enfoque competencial, globalizado y orientado a la práctica, favoreciendo el aprendizaje significativo a través de **situaciones de aprendizaje**, actividades vinculadas a entornos profesionales reales y metodologías activas que permitan al alumnado adquirir y aplicar las competencias del perfil profesional. El carácter eminentemente práctico del ciclo, especialmente en módulos profesionales como Operaciones Básicas de Cocina, Operaciones Básicas de Restaurante y Bar o los servicios formativos asociados

(cafetería, cantina y prácticas internas), permite una aproximación funcional y progresiva al desempeño en cocina y hostelería.

El Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Hostelería está dirigido a alumnado que requiere una vía formativa adaptada y orientada profesionalmente, proporcionando una oportunidad de éxito académico y de inserción laboral. Desde esta perspectiva, la programación incorpora medidas de apoyo, acompañamiento, orientación y personalización del aprendizaje, atendiendo a la diversidad y promoviendo la participación activa del alumnado en su propio proceso formativo.

De este modo, esta Programación Didáctica constituye el documento de referencia para la planificación, desarrollo, evaluación y mejora continua del ciclo, garantizando coherencia entre los objetivos, las competencias, los contenidos, la metodología, los recursos didácticos y los criterios de evaluación, y asegurando su adecuación al marco normativo vigente y a la realidad educativa y profesional del centro.

2. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

- **Denominación:** Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- **Nivel:** Formación Profesional Básica (Ciclo Formativo de Grado Básico).
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Duración:** 2000 horas distribuidas en dos cursos académicos.

3. COMPETENCIA GENERAL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO

A. Competencia general

La competencia general del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración es: Realizar **operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación** de materias primas, preparación y presentación de **elaboraciones culinarias sencillas** y bebidas, así como operaciones de **servicio básico en sala**, respetando las normas de **higiene, prevención de riesgos**, protección ambiental y calidad, y mostrando actitudes de **responsabilidad, trabajo en equipo y atención correcta al cliente**.

(Derivada del Anexo del RD 127/2014.)

B. Competencias profesionales, personales y sociales

El alumnado del ciclo debe adquirir:

B.1. Competencias profesionales

- Realizar operaciones básicas de cocina: preelaboración, elaboración y presentación de platos sencillos.
- Ejecutar operaciones básicas de servicio en restaurante y cafetería.
- Manejar herramientas, equipos y maquinaria de cocina de forma segura.
- Realizar operaciones de limpieza, mantenimiento y organización de espacios y útiles de cocina y sala.
- Aplicar normas higiénico-sanitarias (APPCC), prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos.

B.2 Competencias personales

- Mostrar responsabilidad en el trabajo asignado.
- Gestionar el tiempo y el ritmo de tareas en un entorno productivo real.
- Desarrollar autonomía en la ejecución de operaciones estándar de cocina y sala.
- Adoptar actitudes de respeto, orden, puntualidad y cuidado de los materiales.

B.3 Competencias sociales

- Trabajar en equipo en entornos reales de hostelería.
- Comunicarse adecuadamente con clientes, compañeros y responsables.
- Respetar normas de convivencia y dinámicas de trabajo propias del sector.
- Adaptarse a situaciones imprevistas en un entorno laboral real.

C. Estándares de competencia incluidos en el título

Los estándares de competencia del título se corresponden con los **Resultados de Aprendizaje (RA)** y **criterios de evaluación** de los módulos profesionales establecidos en el **currículo básico del Real Decreto 127/2014**, Anexo V.

Incluyen, entre otros:

- **Realización de elaboraciones culinarias básicas** a partir de instrucciones y fichas técnicas.
- **Aplicación de técnicas básicas de servicio** en barra, mesa y apoyo en restaurante.
- **Realización de operaciones de limpieza y organización** en cocina y sala.
- **Atención básica al cliente**, siguiendo protocolos de calidad.
- **Preparación de bebidas sencillas** y apoyo en servicio de desayunos.
- **Uso seguro de equipos, herramientas y maquinaria** de cocina y restauración.

- **Aplicación de normas de higiene y prevención de riesgos** en todas las tareas.

(En la programación de cada módulo se desglosan los RA y criterios oficiales del RD 127/2014.)

4. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos generales del ciclo, derivados del perfil profesional y del RD 127/2014 y coherentes con el RD 659/2023, son:

1. Adquirir las competencias básicas y profesionales asociadas a operaciones elementales de cocina y restauración.
2. Utilizar técnicas básicas de preelaboración, elaboración y conservación siguiendo instrucciones y normas higiénico-sanitarias.
3. Ejecutar operaciones sencillas de servicio en restaurante y cafetería, atendiendo al cliente con corrección.
4. Manejar adecuadamente utensilios, maquinaria y equipamiento básico del sector.
5. Participar en actividades de limpieza, mantenimiento, orden y aprovisionamiento.
6. Aplicar normas de seguridad, salud laboral, protección ambiental y manipulación de alimentos.
7. Trabajar de manera cooperativa, responsable, puntual y organizada.
8. Desarrollar habilidades comunicativas y sociales propias del entorno laboral de hostelería.
9. Preparar al alumnado para la inserción laboral y la continuidad académica.

5. RECURSOS DIDÁCTICOS

La enseñanza se apoya en recursos didácticos propios del centro y orientados al **aprendizaje competencial, significativo y práctico**, incluyendo:

A. Recursos materiales

- **Cocina didáctica equipada** con utensilios profesionales.
- **Espacio de sala–restaurante y cafetería**, operativo para servicio real.
- **Servicio de Biopack** para el alumnado del centro
- Maquinaria profesional básica: cámaras, hornos, planchas, batidoras, menaje profesional, cafetera, barra, etc.
- Materiales de seguridad e higiene: EPIs, productos de limpieza, APPCC.

B. Recursos didácticos específicos

- **Cuadernillos y materiales propios del departamento**, elaborados conforme al currículo y a las situaciones de aprendizaje.
- Fichas técnicas reales, recetas estándar, procedimientos de trabajo y checklists.
- Situaciones de aprendizaje contextualizadas en **ambientes profesionales reales**.
- Plataforma digital del centro

C. Recursos organizativos

- **Servicio real de cafetería y restaurante** con clientes internos y externos.(profesorado/alumnado), integrando experiencias prácticas competenciales.
- Actividades complementarias: visitas a empresas, demostraciones profesionales, talleres.

6. ORGANIZACIÓN GENERAL DEL CICLO

(Referencia: Decreto 27/2025, Comunidad de Madrid)

- Los módulos se organizan en torno a **ambientes de aprendizaje integrados**: cocina, sala, higiene y seguridad, atención al cliente, operaciones básicas de hostelería.
- La metodología se basa en:
 - **Aprendizaje significativo**, vinculado a experiencias reales del sector.
 - **Aprendizaje competencial por situaciones de aprendizaje**.
 - **Alta carga práctica**: entre el 60-70% del tiempo en módulos de cocina y restauración.
 - **Trabajo cooperativo y rotación por tareas reales** en sala, barra, office y cocina.
- Participación en proyectos como servicio de cafetería, prácticas de Biopack, menús temáticos, desayunos saludables, etc.

7. PROGRAMACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

De acuerdo con lo establecido en el **Decreto 27/2025, de 21 de mayo**, por el que se regula la ordenación y organización del sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Madrid, la programación didáctica de cada módulo profesional se

elaborará de manera específica por el **departamento docente responsable**, garantizando la coherencia con el título, el currículo autonómico y la presente programación general del ciclo.

Dichas programaciones se estructuran siguiendo los criterios y elementos mínimos establecidos en el Decreto 27/2025 y en el **Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica.

De este modo, la programación de cada módulo del ciclo incluirá, como mínimo, los siguientes elementos:

1. **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**, conforme a lo establecido en el **Real Decreto 127/2014** y en el **Real Decreto 356/2014**, por el que se establece el título de Profesional Básico en Cocina y Restauración.
2. **Situaciones de aprendizaje contextualizadas** en procesos reales de cocina, sala, cafetería y servicios básicos de restauración, integrando contenidos, competencias y tareas profesionales.
3. **Actividades prácticas como eje metodológico**, priorizando el aprendizaje competencial, significativo y orientado al desempeño profesional.
4. **Secuenciación y temporalización** de unidades o situaciones de aprendizaje, ajustadas al calendario escolar y a la organización interna del centro.
5. **Instrumentos de evaluación competencial**, tales como rúbricas, observación sistemática, listas de cotejo, registros de desempeño, productos elaborados y evidencias prácticas.
6. **Medidas de atención a la diversidad**, adaptadas al perfil propio del alumnado de FPB, incluyendo apoyos, desdobles, refuerzos, ajustes metodológicos y adaptaciones no significativas.
7. **Relación con la Fase de Formación en la Empresa (FEE)**, especificando resultados de aprendizaje vinculados, competencias asociadas y actividades preparatorias realizadas en el centro.

Cada una de las programaciones de módulo será revisada y actualizada por el departamento correspondiente al inicio de cada curso escolar, atendiendo a las Instrucciones anuales de la Dirección General de Formación Profesional y a las necesidades específicas del alumnado.

8. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROGRAMA FORMATIVO DE LA FASE DE FORMACIÓN EN LA EMPRESA.

La **Fase de Formación en la Empresa (FEE)** constituye un elemento esencial dentro del proceso formativo del alumnado en los ciclos de Formación Profesional Básica. Su finalidad es permitir la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en el centro educativo, así como la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales en un entorno real de trabajo. Esta fase posee un carácter integrador y orientador, facilitando la inserción laboral, el desarrollo de la autonomía personal y la adquisición de actitudes propias del ámbito profesional.

a. Criterios para la asignación de plazas

La asignación de plazas en empresas u organismos colaboradores se realizará siguiendo criterios de transparencia y objetividad, de conformidad con lo establecido en el **artículo 155 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, y en las disposiciones del **Decreto 27/2025, de 21 de mayo**, de la Comunidad de Madrid.

Los criterios serán:

- **Adecuación del perfil del puesto formativo** al currículo del ciclo y a los resultados de aprendizaje vinculados a la FEE.
- **Preferencias del alumnado** en función de intereses profesionales, siempre que sean compatibles con la oferta disponible.
- **Valoración de la madurez, responsabilidad, actitud y grado de autonomía**, teniendo en cuenta los informes del equipo docente.
- **Proximidad geográfica** y accesibilidad.
- **Garantía de igualdad de oportunidades** y adaptación para el alumnado con necesidades específicas.

b. Alumnado que no puede incorporarse a la Fase de Formación en la Empresa (FEE)

De acuerdo con la normativa vigente, **el alumnado menor de 16 años no podrá incorporarse a la Fase de Formación en la Empresa**, ya que la legislación laboral y educativa establece la prohibición de realizar actividades formativas en entornos productivos que puedan implicar riesgos o condiciones no adecuadas para menores de dicha edad. En estos casos, la realización de la FEE deberá **aplazarse obligatoriamente** hasta que el alumno o alumna cumpla los 16 años.

Asimismo, podrá **solicitarse un aplazamiento de la FEE por causas justificadas**, tales como enfermedad prolongada, intervención médica, convalecencia, situaciones familiares graves, accidente, imposibilidad temporal acreditada o cualquier otra

circunstancia contemplada por la normativa o valorada por la jefatura de estudios y el equipo docente como debidamente justificada.

En los casos en que exista imposibilidad temporal de realizar la FEE, esta podrá:

- **Postponerse al mes de septiembre**, siempre que sea viable para la empresa y el calendario del centro.
- **Acumularse con la FEE de 2.º curso**, en el caso del alumnado de 1.º CFGB, garantizando que se completan los periodos obligatorios establecidos para la superación del ciclo.
- **Reprogramarse en un periodo extraordinario**, si así lo determinan la jefatura de estudios y la inspección educativa.

c. Valoración de idoneidad para la incorporación a la empresa

El **alumnado** podrá **no ser enviado a la empresa** cuando, tras **valoración colegiada del equipo docente**, se determine que **no muestra la actitud, responsabilidad, autonomía o madurez mínima** necesaria para afrontar con garantías de seguridad, convivencia y aprovechamiento la Fase de Formación en la Empresa.

Esta valoración se basará en evidencias objetivas relacionadas con:

- Incumplimiento reiterado de normas básicas de comportamiento y convivencia.
- Falta grave de responsabilidad, puntualidad o asistencia.
- Conductas que comprometan la seguridad propia o de terceros.
- Negativa sistemática a participar en actividades prácticas preparatorias.
- Falta de respeto hacia compañeros, profesorado o personal del centro.
- Incapacidad manifiesta para desenvolverse de manera autónoma en un entorno laboral real.

La incorporación a la FEE se producirá únicamente cuando el equipo docente determine, nuevamente de forma colegiada, que el alumno o alumna reúne las condiciones mínimas para desarrollarla con seguridad y aprovechamiento.

Además, es imprescindible que el alumnado haya superado la formación en Prevención de Riesgos Laborales (PRL) de nivel básico, según el Decreto 9/2025 de la Comunidad de Madrid, antes de iniciar la Fase de Formación en la Empresa. Esta formación, coordinada entre departamentos, se evalúa en el módulo “Itinerario personal para la empleabilidad” y en los módulos del Ámbito Profesional de primer curso, asegurando que el alumnado dispone de los conocimientos básicos de seguridad y prevención necesarios.

d. Intervención con alumnado que no pueda realizar la FEE en su momento previsto

Cuando el alumnado no pueda realizar la FEE por los motivos anteriormente mencionados, se aplicarán las siguientes medidas:

- **Reprogramación individualizada** para su ejecución en otro periodo dentro del curso o al inicio del siguiente.
- **Adaptación del plan formativo**, ajustando la temporalización.
- **Actividades de preparación y simulación profesional** en el centro.
- **Seguimiento personalizado** por parte del tutor docente.

e. Coordinación entre profesores tutores

La coordinación entre el tutor o tutora del centro educativo y la persona responsable en la empresa será continua y estructurada. Se llevará a cabo mediante:

- **Reunión inicial** para definir objetivos, actividades y funciones del alumnado.
- **Visitas de seguimiento** del profesorado tutor al centro de trabajo.
- **Registro de incidencias o comunicaciones relevantes**, preferentemente por medios electrónicos.
- **Comunicación bidireccional fluida** para garantizar la adecuada evolución del proceso formativo.
- **Reunión final de evaluación**, integrando la información de ambas partes.

f. Calendario

La Fase de Formación en la Empresa (FEE) en FPB se organizará según lo establecido por la Dirección General de Formación Profesional, respetando el calendario escolar oficial de la Comunidad de Madrid. El horario diario de realización de la FEE se **adaptará al horario de la empresa colaboradora**, garantizando en todo caso el cumplimiento de la normativa laboral y de protección de menores.

El alumnado del CFGB deberá realizar un total de **400 horas** de FEE, distribuidas de la siguiente manera:

- **1.º Curso CFGB:** 160 horas (equivalente a 20 días a jornada completa).
- **2.º Curso CFGB:** 240 horas (equivalente a 30 días a jornada completa).

Las fechas concretas de realización serán comunicadas a las empresas colaboradoras con la debida antelación, garantizando su compatibilidad con los períodos de actividad productiva y la disponibilidad de tutores/as.

Con el fin de asegurar la participación del alumnado en los procesos de **evaluación ordinaria y extraordinaria**, las estancias en empresa **finalizarán a inicios de junio** en ambos cursos.

Excepciones: cuando el alumnado no haya podido realizar la FEE en el curso previsto por causas justificadas (enfermedad prolongada, accidente, motivos familiares graves, limitación de plazas, etc.) o deba recuperarla por evaluación negativa, podrá:

- **Realizar la FEE en septiembre** (período extraordinario), o
- **Acumular la FEE con la del 2.º curso** en el caso de alumnado procedente de 1.º, asegurando siempre el cumplimiento de las 400 horas totales y la consecución de los resultados de aprendizaje.

La planificación final de fechas y horarios quedará registrada y comunicada por el centro educativo a las empresas y a las familias con la antelación suficiente.

g. Repetición de la FEE

El alumnado deberá **repetir la FEE** cuando concurra alguno de los siguientes supuestos:

- Evaluación negativa derivada de **incumplimiento del plan formativo**.
- **Faltas reiteradas de asistencia o puntualidad** sin justificar.
- **Abandono** de la estancia sin causa acreditada.
- **Expulsión de la empresa** por incumplimiento grave de normas internas, actitud inadecuada o falta de responsabilidad profesional.

En estos casos:

- La repetición podrá realizarse **una única vez**, tras valoración del equipo docente y la jefatura de estudios.
- La repetición puede implicar la **no promoción o no titulación**, dado que la FEE es **obligatoria y evaluable**.
- **El centro no puede garantizar la reubicación inmediata en otra empresa.**

En caso de expulsión o de no haber podido completar el periodo en tiempo ordinario, la asignación de una nueva empresa podrá:

- **Postponerse a un periodo extraordinario**, preferentemente en **septiembre**,

- o **Acumularse al periodo correspondiente del curso siguiente** (siempre que la organización del centro y la disponibilidad de empresas lo permitan).
- Durante el periodo de espera hasta la nueva incorporación, el alumnado deberá participar en las actividades formativas internas que determine el centro (simulaciones profesionales, tareas técnicas, revisiones formativas...).

9. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

La evaluación de la FEE será **continua, formativa y compartida** entre el tutor del centro y el tutor de empresa.

De acuerdo con el artículo 164 del **Real Decreto 659/2023**, la FEE forma parte del módulo profesional correspondiente y, por tanto, **es imprescindible superar la FEE para superar el módulo, y es imprescindible superar el módulo para titular en FPB.**

La evaluación integrará:

Informe cualitativo del tutor de empresa

Se valorarán:

- Nivel de adquisición de las **competencias profesionales, personales y sociales**.
- Grado de **responsabilidad, puntualidad y autonomía**.
- **Actitud**, adaptación al entorno laboral y trabajo en equipo.
- Cumplimiento de las normas de **prevención y seguridad**.

Valoración del tutor del centro

Incluye:

- Seguimiento de la evolución del alumnado.
- Cumplimiento del plan formativo.
- Integración de evidencias de aprendizaje.

La calificación final del módulo vinculado a la FEE se emitirá conforme a los criterios establecidos en la programación general del ciclo.

10. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROYECTO INTERMODULAR, INCLUYENDO PROPUESTAS PARA SU DESARROLLO.

Como parte del enfoque competencial y práctico del ciclo formativo de Grado Básico, el centro desarrollará un **Proyecto Intermodular** en el que participan todos los módulos profesionales y ámbitos generales. Su finalidad es integrar aprendizajes, relacionar teoría y práctica, y favorecer el desarrollo de competencias transversales como la autonomía, la iniciativa, la comunicación y la organización del trabajo.

A. Descripción general del proyecto

Cada alumno o alumna elaborará un proyecto aplicado sobre **una comunidad autónoma española**, abordando aspectos fundamentales de su:

- Geografía y entorno natural
- Historia, patrimonio y tradiciones culturales
- Gastronomía propia y productos característicos

El alumnado investigará no solo recetas y elaboraciones típicas, sino también:

- **Productos locales vinculados a la situación geográfica**, como productos de costa, interior, montaña o zonas agrícolas específicas.
- **Ingredientes de temporada**, analizando su disponibilidad, conservación y sostenibilidad.
- **Denominaciones de origen y productos de calidad diferenciada** propios de cada territorio.
- La relación entre **clima, territorio y recursos naturales** y su impacto en la gastronomía.

Esta aproximación permitirá comprender cómo los factores socioculturales, históricos y geográficos influyen directamente en la alimentación y en la cocina de cada región.

B. Desarrollo y producto final

El proyecto culminará con la celebración de una **Feria Gastronómica**, en formato similar a una feria profesional (tipo IFEMA). Cada alumno o alumna:

- Presentará una propuesta gastronómica con platos o elaboraciones representativas de su comunidad autónoma.
- Expondrá **productos típicos**, ingredientes característicos y su relación con el entorno geográfico.
- Elaborará material expositivo (paneles, fichas técnicas, presentaciones o vídeos) que recojan la investigación realizada.

- Aplicará contenidos trabajados en cocina, restauración, atención al cliente, comunicación y ámbitos generales.

Se fomentará la participación de otros grupos del centro y la colaboración de familias y entidades externas, cuando sea posible.

C. Evaluación

La evaluación será **coordinada e interdisciplinar**, integrando criterios de los diferentes módulos y ámbitos. Se valorará:

- La calidad de la investigación realizada: información geográfica, cultural y gastronómica.
- La selección adecuada de productos de temporada y de proximidad.
- La relación fundamentada entre territorio, recursos y gastronomía.
- El proceso de trabajo: planificación, responsabilidad, participación y autonomía.
- El producto final presentado en la feria: calidad técnica, presentación y comunicación.

Para ello se emplearán rúbricas comunes, registros de seguimiento y observación directa, siempre vinculados a los resultados de aprendizaje correspondientes.