



PROYECTO INTERMODULAR
CURS 2025-2026

**2CFGM. CUINA I
GASTRONOMÍA**

1. QUÉ VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
1. Planificación 2. Caracterización de las empresas del sector	2. Caracterización de las empresas del sector 3. Necesidades del sector 5. Ofertas gastronómicas	4. Seguimiento 5. Ofertas gastronómicas 6. Sostenibilidad 7. Transmitir información

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

EVALUACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	<p>El proceso de evaluación contempla dos dimensiones igualmente relevantes: por un lado, la valoración del aprendizaje del alumnado, y por otro, el análisis del enfoque de enseñanza utilizado por el docente.</p> <p>Esta evaluación debe mantenerse de forma continua a lo largo de todo el itinerario educativo, incluyendo tanto una evaluación formativa, que permita recoger información constante sobre dificultades y avances, como una evaluación sumativa, orientada a medir el nivel de logro de los objetivos establecidos.</p> <p>Dado el carácter integrador del proyecto intermodular la nota final del proyecto (segundo curso) tendrá en cuenta la valoración del trabajo realizado por el alumno o alumna en el primer y segundo curso. (Instrucciones inicio de curso 25/26 apartado 6.1.4)</p> <p><i>Cualificación del módulo</i></p>
	$C_{PI} = 0,23 * RA_1 + 0,28 * R_2 + 0,24 * RA_3 + 0,15 * RA_4 + 0,10 * RA_5$
EVALUACIÓN FINAL	<p>El criterio que se ha seguido para la determinación del porcentaje de cada resultado de aprendizaje es en función de los criterios que se han de evaluar y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos.</p>
RECUPERACIÓN	<p>Se establecerán actividades de recuperación y refuerzo para los alumnos que por motivos de enfermedad u otros, siendo estos justificados*, superen el % de la carga horaria del módulo. Teniendo en cuenta el avance normalizado del proceso enseñanza-aprendizaje, la predisposición e interés mostrado por los alumnos, así como del tiempo disponible, podremos ampliar y reforzar dicho proceso con distintos contenidos relacionados con el módulo profesional a aquellos alumnos que lo requieran.</p> <p>Será necesario realizar y tener corregidas y aptas las distintas</p>



	<p>pruebas, ejercicios, trabajos de consolidación y actividades entre otros, antes de la realización de las convocatorias ordinarias y extraordinarias. Los alumnos que no superen las pruebas teóricas y/o prácticas, recuperarán ambas partes a través de exámenes globales al final del trimestre.</p>
<p>RECUPERACIONES PENDIENTES (...si la tienes suspendida!)</p>	<p><i>*No serán válidos aquellos justificantes firmados por la empresa, familiares u otros, y sí se admiten los justificantes médicos y oficiales o llamamientos legales.</i></p> <p>En cuanto a la <i>prueba extraordinaria</i>, los alumnos/as que no hayan superado el proceso de evaluación y tengan pendiente el módulo profesional del curso actual, pueden recuperar dicho módulo entregando todo el proyecto en la convocatoria extraordinaria de junio-julio. A este alumnado se le entregará una ficha informativa previa con las indicaciones necesarias para que el alumno/a pueda presentar con garantías de éxito el proyecto.</p>

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITA.

- Equipamiento y herramienta adecuada para hacer uso del taller.
- Libro de consulta. Productos culinarios. Editorial Altamar.

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1. Planificació 2. Caracterització de les empreses del sector	2. Caracterització de les empreses del sector 3. Necessitats del sector 5. Ofertes gastronòmiques	4. Seguiment 5. Ofertes gastronòmiques 6. Sostenibilitat 7. Transmetre informació

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	<p>El procés d'avaluació contempla dues dimensions igualment rellevants: d'una banda, la valoració de l'aprenentatge de l'alumnat, i de l'altra, l'anàlisi de l'enfocament d'ensenyament utilitzat pel docent.</p> <p>Aquesta avaluació s'ha de mantindre de manera contínua al llarg de tot l'itinerari educatiu, i ha d'incloure tant una avaluació formativa, que permeta recollir informació constant sobre dificultats i avanços, com una avaluació sumativa, orientada a mesurar el nivell d'assoliment dels objectius establits.</p> <p>Atés el caràcter integrador del projecte intermodular, la nota final del projecte (segon curs) tindrà en compte la valoració del treball realitzat per l'alumne o l'alumna en el primer i en el segon curs. (Instruccions d'inici de curs 25/26, apartat 6.1.4)</p> <p>Qualificació del mòdul</p> $QPI = 0,23RA1 + 0,28RA2 + 0,24RA3 + 0,15RA4 + 0,10*RA5$ <p>El criteri que s'ha seguit per a la determinació del percentatge de cada resultat d'aprenentatge respon als criteris que s'han d'avaluar i al temps de dedicació de cadascun d'ells.</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	
RECUPERACIÓ	<p>S'establiran activitats de recuperació i reforç per als alumnes que per motius de malaltia o altres, sent estos justificats, superen el % de la càrrega horària del mòdul. Tenint en compte l'avanç normalitzat del procés ensenyament-aprenentatge, la predisposició i interès mostrat pels alumnes, així com del temps disponible, podem ampliar i reforçar este procés amb diferents continguts relacionats amb el mòdul professional a aquells alumnes que el requerisquen.</p> <p>Serà necessari realitzar i tindre corregides i aptes les diferents proves, exercicis, treballs de consolidació i activitats entre altres, abans de la realització de les convocatòries ordinàries i extraordinàries. Els alumnes que no superen les proves teòriques i/o pràctiques, recuperaran totes dues parts a través d'exàmens globals al final del</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació, Cultura,
Universitats i Ocupació



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

trimestre.

**No seran vàlids aquells justificants firmats per l'empresa, familiars o altres, i sí que s'admeten els justificants mèdics i oficials o crides legals.*

Quant a la *prova extraordinària*, els alumnes/as que no hagen superat el procés d'avaluació i tinguen arracada el mòdul professional del curs actual, poden recuperar este mòdul mitjançant l'entrega del projecte en la convocatòria extraordinària de juny-juliol. Aquest alumnat se li entregarà una fitxa informativa prèvia amb les indicacions necessàries perquè pugua entregar el projecte amb garanties d'èxit.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Equipament i ferramentada adequada per a fer ús del taller.
- Llibre de consulta. Productes culinàris. Editorial Altamar.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur