ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Evaluación de las Actividades y los Proyectos de Aula en los Ciclos de Hostelería y Turismo: Observación Sistemática, Rúbricas y Registro de Evidencias

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Evaluación de las Actividades y los Proyectos de Aula en los Ciclos de Hostelería y Turismo: Observación Sistemática, Rúbricas y Registro de Evidencias, una propuesta académica diseñada para profesionales de la docencia que buscan perfeccionar sus competencias evaluativas en esta familia profesional. En ICUFOR entendemos que la evaluación constituye un pilar fundamental del proceso de enseñanza-aprendizaje, especialmente en contextos prácticos donde el desempeño profesional requiere instrumentos precisos y objetivos.

A lo largo de esta formación, profundizarás en el marco conceptual, pedagógico y normativo que sustenta la evaluación por competencias, dominando técnicas de observación sistemática aplicables a talleres de cocina, pastelería, restauración y alojamiento.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender el marco conceptual y pedagógico de la evaluación por competencias en formación profesional, identificando sus funciones, modalidades y principios aplicados a los ciclos de Hostelería y Turismo.

Conocer el marco normativo y curricular vigente, relacionando la legislación educativa con los procedimientos de evaluación, calificación y documentación oficial en los ciclos formativos de la familia profesional.

Dominar la observación sistemática como estrategia evaluativa en entornos profesionalizantes, diseñando planes de observación e instrumentos de recogida de datos adaptados al aula taller de Hostelería y Turismo.

Elaborar rúbricas holísticas y analíticas rigurosas, definiendo criterios, niveles de desempeño y descriptores observables para la evaluación de actividades prácticas y proyectos de la familia profesional.

Desarrollar sistemas de registro y gestión de evidencias de aprendizaje, aplicando criterios de calidad y herramientas digitales para su recogida, organización y análisis fundamentado.

Implementar un sistema de evaluación integrado y coherente, articulando la observación sistemática, las rúbricas y el registro de evidencias en la evaluación de actividades y proyectos de aula.

Aplicar estrategias de evaluación formativa, autoevaluación y coevaluación, incorporando la retroalimentación continua y la participación activa del alumnado en el proceso evaluativo.

Fundamentar la mejora continua de la práctica evaluativa, desarrollando procedimientos de metaevaluación, trabajo colaborativo entre docentes e investigación-acción aplicada a los ciclos de Hostelería y Turismo.

Temario

01 Marco conceptual y pedagógico de la evaluación en la formación profesional de Hostelería y Turismo

1.1. Evolución del concepto de evaluación en la formación profesional y su repercusión en la práctica docente
1.2. Funciones y modalidades de la evaluación en los ciclos formativos de la familia profesional
1.3. Principios pedagógicos de la evaluación por competencias en Hostelería y Turismo
1.4. Singularidades de la evaluación en entornos prácticos y el perfil del docente evaluador en Hostelería y Turismo

02 Marco normativo y curricular de la evaluación en los ciclos formativos de Hostelería y Turismo

2.1. Legislación educativa vigente aplicada a la evaluación en la formación profesional
2.2. Estructura curricular de los títulos de la familia profesional de Hostelería y Turismo
2.3. La programación didáctica como instrumento de concreción del diseño evaluativo
2.4. La evaluación en el módulo de Formación en Centros de Trabajo y su coordinación con la evaluación de aula
2.5. Documentación oficial del proceso evaluativo: actas, informes individualizados y registros de calificación

Temario

03 La observación sistemática como estrategia de evaluación en el aula taller de Hostelería y Turismo

3.1. Fundamentos teóricos de la observación sistemática en contextos educativos profesionalizantes
3.2. Diseño de un plan de observación adaptado a las actividades prácticas de Hostelería y Turismo
3.3. Instrumentos para la recogida de datos mediante observación sistemática en el aula
3.4. La observación de competencias técnicas específicas en talleres de cocina, pastelería, restauración y alojamiento
3.5. La observación de competencias transversales: trabajo en equipo, comunicación profesional y actitud en el puesto
3.6. Sesgos y limitaciones de la observación y estrategias para mejorar la objetividad del evaluador
3.7. Aplicaciones digitales y tecnológicas de apoyo a la observación sistemática en el aula taller

Temario

04 Diseño, construcción y aplicación de rúbricas para la evaluación de actividades y proyectos en Hostelería y Turismo

4.1. Concepto, tipología y funciones de las rúbricas en la evaluación educativa de la formación profesional
4.2. Proceso metodológico de diseño de rúbricas para módulos de Hostelería y Turismo
4.3. Rúbricas para la evaluación de actividades prácticas en el taller de cocina y restauración
4.4. Rúbricas para la evaluación de actividades del ámbito turístico y de alojamiento
4.5. Rúbricas para la evaluación de proyectos de aula interdisciplinares y colaborativos
4.6. Rúbricas para la evaluación de competencias comunicativas y actitudinales en el sector de Hostelería y Turismo
4.7. Validación y mejora continua de las rúbricas diseñadas por el equipo docente
4.8. Herramientas digitales para la creación, aplicación y gestión de rúbricas en entornos virtuales y presenciales

Temario

05 Registro, gestión y análisis de evidencias de aprendizaje en los ciclos de Hostelería y Turismo

5.1. Concepto y tipología de las evidencias de aprendizaje en la formación profesional
5.2. Técnicas e instrumentos para la recogida sistemática de evidencias en el aula taller
5.3. El portafolio del alumno como instrumento integrador de evidencias a lo largo del módulo
5.4. Sistemas de organización, clasificación y almacenamiento de evidencias: cuadernos digitales, bases de datos y plataformas de gestión del aprendizaje
5.5. Análisis e interpretación de las evidencias recogidas para fundamentar la toma de decisiones evaluativas
5.6. Protección de datos personales y consideraciones éticas en el registro y custodia de evidencias

Temario

06 Evaluación integrada de actividades prácticas y proyectos de aula en los módulos de Hostelería y Turismo

6.1. Tipología de actividades de enseñanza-aprendizaje evaluables en los módulos de la familia profesional
6.2. El aprendizaje basado en proyectos como estrategia de enseñanza y evaluación integrada
6.3. Integración coherente de la observación sistemática, las rúbricas y el registro de evidencias en un sistema evaluativo unificado
6.4. La evaluación formativa y la retroalimentación continua en el desarrollo de actividades prácticas
6.5. Autoevaluación y coevaluación del alumnado como herramientas de aprendizaje y evaluación formativa
6.6. La evaluación de la competencia profesional global: conexión entre la evaluación de aula y el desempeño en el entorno laboral real
6.7. Estudios de caso y ejemplificaciones prácticas de sistemas de evaluación aplicados a módulos representativos de Hostelería y Turismo

Temario

07 Mejora continua del sistema de evaluación y desarrollo profesional docente en competencias evaluativas

7.1. La evaluación de la propia práctica evaluativa: fundamentos y procedimientos de metaevaluación
7.2. Comunidades de práctica y trabajo colaborativo entre docentes evaluadores del departamento
7.3. Innovación e investigación-acción en evaluación aplicada a los ciclos de Hostelería y Turismo
7.4. Plan de formación permanente del profesorado y perspectivas de futuro: evaluación digital, inteligencia artificial y nuevos marcos competenciales en la formación profesional

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

