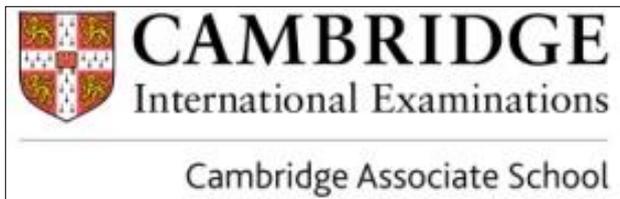


IES PEDRO DE LUNA

PROYECTO CURRICULAR DE COCINA Y RESTAURACIÓN



IES PEDRO DE LUNA

c/ Universidad 2-4
50001 Zaragoza
tfno: 976-29-02-49
fax: 976-20-36-35
e-mail:
iespluzaragoza@educa.arago

www.iespedrodeluna.es

(Aprobado por el Claustro de Profesores del IES Pedro de Luna el 27 de junio de 2019)

1

ADECUACIÓN DE LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO AL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL DEL CENTRO DOCENTE Y A LAS CARACTERÍSTICAS DEL ALUMANDO TENIENDO EN CUENTA LO ESTABLECIDO EN SU PROYECTO EDUCATIVO.

CICLO FORMATIVO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN.

El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, fija su currículo básico y se modifica el Real Decreto

Dentro del sector servicios está el subsector de Hostelería y Turismo siendo la hostelería una actividad productiva que goza de gran influencia como factor decisivo e imprescindible si hablamos del desarrollo turístico.

El subsector de bares y restaurantes, así como hoteles, está muy ligado tradicionalmente al ocio y descanso se caracteriza por la variedad de los servicios prestados (pubs, taberna, etc.) y manteniendo un ritmo de expansión importante en las últimas décadas destacando su gran influencia en la economía.

Por este motivo, el sector necesita futuros profesionales que posean el conocimiento de base suficiente para poder desarrollar sus tareas en este mercado del sector servicios, pero también resultan necesarios ayudantes y auxiliares de esos profesionales, con un nivel de formación más básico que faciliten y/o preparen el trabajo de estos o puedan ejecutar operaciones básicas de servicio de restaurante /bar y operaciones básicas de cocina.

En estas líneas se definen las Cualificaciones Profesionales de nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales con las que se pretende definir los perfiles profesionales de la figura del ayudante o auxiliar de cocina y/o servicios. En éste centro dentro, de las diferentes modalidades que se dan de estos estudios, estamos acogidos a la modalidad I.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en

alguna lengua extranjera.

Considerando que la oferta formativa del Instituto en las familias profesionales debe tener en cuenta la adscripción en la escolarización del alumnado procedente de todo Zaragoza, y que el entorno productivo del mismo es bastante amplio, difícilmente se pueden contextualizar socioeconómica y culturalmente los objetivos generales de sus ciclos formativos; por ello, la adecuación de los mismos deberá ser lo suficientemente generalista para que pueda permitir que los profesionales que se preparen en el Instituto puedan adaptarse a ese entorno laboral.

No obstante debe tenerse en cuenta, que se trata de alumnos que no acabaron la enseñanza secundaria obligatoria y que vienen con graves carencias educativas. Con lo que el objetivo general de este ciclo deberá ser favorecer su reinserción en el sistema educativo así como ampliar sus posibilidades de inserción laboral.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Estos objetivos sufren las necesarias modificaciones temporales que les permiten adecuarse a las necesidades específicas del mercado laboral las cuales son cambiantes en el tiempo.

1.1. Competencias profesionales, personales y sociales del título

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación) El perfil profesional del título de Profesional Básico en Cocina y Restauración queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Competencia general.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- e) Ejecutar los procesos básicos 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.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.

- r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
- s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

Competencias y contenidos de carácter transversal.

1. Todos los ciclos formativos de Formación Profesional Básica incluirán de forma transversal en el conjunto de módulos profesionales del ciclo los aspectos relativos al trabajo en equipo, a la prevención de riesgos laborales, al emprendimiento, a la actividad empresarial y a la orientación laboral de los alumnos y las alumnas, que tendrán como referente para su concreción las materias de la educación básica y las exigencias del perfil profesional del título y las de la realidad productiva.

2. Además, se incluirán aspectos relativos a las competencias y los conocimientos relacionados con el respeto al medio ambiente y, de acuerdo con las recomendaciones de los organismos internacionales y lo establecido en la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, con la promoción de la actividad física y la dieta saludable, acorde con la actividad que se desarrolle.

3. Asimismo, tendrán un tratamiento transversal las competencias relacionadas con la comprensión lectora, la expresión oral y escrita, la comunicación audiovisual, las Tecnologías de la Información

y la Comunicación y la Educación Cívica y Constitucional.

4. Las **Administraciones educativas fomentarán** el desarrollo de los valores que fomenten la igualdad efectiva entre hombres y mujeres y la prevención de la violencia de género y de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, especialmente en relación con los derechos de las personas con discapacidad, así como el aprendizaje de los valores que sustentan la libertad, la justicia, la igualdad, el pluralismo político, la paz y el respeto a los derechos humanos y frente a la violencia terrorista, la pluralidad, el respeto al Estado de derecho, el respeto y consideración a las víctimas del terrorismo y la prevención del terrorismo y de cualquier tipo de violencia.

5. Las Administraciones educativas garantizarán la certificación de la formación necesaria en materia de prevención de riesgos laborales cuando así lo requiera el sector productivo correspondiente al perfil profesional del título. Para ello, se podrá organizar como una unidad formativa específica en el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

6. Para garantizar la incorporación de las competencias y contenidos de carácter transversal en estas enseñanzas, en la programación educativa de los módulos profesionales que configuran cada una de las titulaciones de la Formación Profesional Básica deberán identificarse con claridad el conjunto de actividades de aprendizaje y evaluación asociadas a dichas competencias y contenidos.

1.2. Objetivos generales del ciclo

En principio, podríamos decir que de modo global los objetivos generales son los siguientes:

1. Proporcionar al alumnado las competencias profesionales propias de una cualificación de nivel 1 de la estructura del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y con ello su certificación, con el fin de facilitar su inserción laboral en una actividad profesional de manera cualificada.
2. Facilitar el desarrollo y la adquisición de las competencias básicas de la Educación Obligatoria y, con ello, la posibilidad de obtener el Título de Graduado en Educación Secundaria obligatoria, así como proseguir estudios en otras enseñanzas por las vías previstas en la legislación vigente, para continuar aprendiendo a lo largo de toda la vida.

Y de modo más concreto los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.

- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

1.3. Contexto socio-económico del sector

En la actualidad la hostelería sigue teniendo un peso específico en el PIB regional y sobre todo nacional.

Análisis del sector en Aragón

El turismo en España y, por tanto, en Aragón, se caracteriza por su temporalidad.

En la Península este fenómeno es debido a que el gran atractivo turístico ha sido y sigue siendo la costa, mientras que Aragón tiene en el turismo de interior su máximo exponente turístico, que se disfruta principalmente en los meses de verano y en Semana Santa, cuando el turismo cultural y los deportes de aventura pueden ser practicados; no obstante, la apertura de las estaciones de **esquí**, durante los meses de invierno constituye un aliciente turístico muy importante para nuestra comunidad; Así como los futuros macro proyectos turísticos impulsados por el propio gobierno. Este fenómeno repercute directamente en el mercado laboral.

Las mayores oportunidades de empleo en algunas zonas rurales de Aragón se registran durante los meses de verano, si bien se viene apreciando desde el año 2000 un incremento masivo del turismo en Semana Santa, y una ligera dispersión hacia el inicio del otoño.

Las tendencias generales del sector apuntan a una mayor innovación en la organización del trabajo, los productos o servicios ofertados y la normativa interna de las empresas, además de la aplicación

de las Tecnologías de la Información y la Comunicación. Toda esta modernización ha de venir acompañada, necesariamente, de intensos procesos de formación y reciclaje de los trabajadores que les permita una mayor flexibilidad y polivalencia.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

El repunte del Sector viene dado por un aumento de los visitantes así como de las pernoctaciones en nuestra comunidad.

Actualmente hay una revolución evidente en cuanto al modelo de negocio así como de la fórmula hostelera.

La franquicia sigue ganando terreno sobre la hostelería tradicional que se renueva en numerosos aspectos.

Como ejemplo de grandes concentraciones de franquicias cercanas al centro educativo tenemos Puerta Cinegia y Espacio Goya así como diversos establecimientos repartidos sobre todo en la zona centro de Zaragoza. Del mismo modo hay un crecimiento del sector Franquicia en Centros Comerciales (Intu Puerto Venecia, Grancasa , Aragonia, Porches del Auditorio, Centro Comercial Utrillas.....)

Mientras, en la zona de **La Magdalena** tenemos gran cantidad de establecimientos con peculiaridades diferenciadoras de los establecimientos tipo (Veganos, vegetarianos...)

La hostelería así como el Turismo siguen al alza no sin mencionar que crece al tiempo que lo hace cierta precariedad en los contratos que se realizan.

Según el **CESA** (Consejo Económico y social de Aragón) en el estudio de **Prospectiva de Empleabilidad: Aragón 2025** hay un escenario exportador en el que la industria de la alimentación apunta a un mayor número de actividades relevantes; realmente es una actividad muy activa en los mercados exteriores y con gran potencial de crecimiento.

Dentro de esta actividad se señalan subsectores como el de comidas preparadas, los vinos, el procesado y conservación de carne, que es una de las industrias con más presencia en otros mercados, la conservación de frutas y hortalizas o la fabricación de bebidas.

También se indica la importancia del Enoturismo, directamente ligado a la potente industria del vino en Aragón, como uno de los potenciales nichos de empleo y que todavía no ha sido suficientemente explotado.

En los siguientes datos se expone la relevancia de las actividades relacionadas con la Alimentación y Turismo.

SECTORES Y SUBSECTORES RELEVANTES

2. Hostelería (Servicios de comidas y bebidas)

- Hostelería (ligada al turismo)
- Turismo relacionado con medio ambiente, naturaleza y deporte
- Organización de convenciones y ferias
- Sector turístico, alojamientos, hostelería

Cuadro 4.2.- Escenario exportador. Subsectores relevantes para los expertos

SECTORES SUBSECTORES RELEVANTES

1. Agricultura, silvicultura y explotación forestal

- Agricultura ecológica

2. Industria de la alimentación

- Comidas preparadas
- Vinos
- Procesado y conservación de carne
- Conservación de frutas y hortalizas
- Especialización en productos naturales, ecológicos y producción artesanal
- Fabricación de bebidas
- Enoturismo.

Dentro del sector de la Hostelería se ha establecido un listado de ocupaciones específicas vinculadas directamente con su actividad, de acuerdo con la clasificación del Servicio Público de Empleo Aragonés:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

1.4. Características de los alumnos

Este ciclo, está dirigido a un total de 15 alumnos por clase.

Las edades oscilan entre 15 y 17 años.

Las bases de conocimientos / niveles son escasos.

Se da la situación de alumnos con un gran rechazo al sistema educativo frente alumnos con carencias educativas por otros motivos.

1.5. Acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional Básica.

El alumnado, para acceder a este programa, tienen la condición indispensable de carecer de la titulación básica y no haber superado otro programa de PCPI.

Se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

CAPÍTULO V

Acceso, admisión y efectos de los títulos profesionales básicos

Artículo 15. Acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional Básica.

1. Podrán acceder a estas enseñanzas los alumnos y las alumnas que cumplan simultáneamente los siguientes requisitos:

- a) Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- b) Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
- c) Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

2. Para la oferta a la que se refiere el artículo 18, las condiciones de acceso serán las recogidas en el apartado 1 de dicho artículo.

3. El consejo orientador al que se refiere el artículo 28.7 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, además de la propuesta del equipo docente, deberá contener la identificación, mediante informe motivado, del grado del logro de los objetivos y de adquisición de las competencias correspondientes que justifica la propuesta.

Dicho consejo orientador se incluirá en el expediente del alumno o de la alumna junto con el documento de consentimiento de los padres, madres o tutores legales, para que curse estas enseñanzas.

En todos los casos, para los alumnos escolarizados, los servicios de orientación del centro de origen emitirán un informe de escolarización, oído el alumno o alumna con la asistencia de uno de sus padres o tutores. Estos informes deben emitirse con anterioridad a la presentación de la solicitud de acceso y se incorporarán al expediente académico del alumnado cuando formaliza la

El consejo orientador al que se refiere el artículo 28.7 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo,

además de la propuesta del equipo docente, deberá contener la identificación, mediante informe motivado, del grado del logro de los objetivos y de adquisición de las competencias correspondientes que justifica la propuesta.

Dicho consejo orientador se incluirá en el expediente del alumno o de la alumna junto con el documento de consentimiento de los padres, madres o tutores legales, para que curse estas enseñanzas.

2. DECISIONES DE CARÁCTER GENERAL SOBRE METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

Considerando todo lo anterior en cuanto a las necesidades formativas adaptadas al mundo laboral y las características de los alumnos, siempre pensando en una buena inserción laboral y en conseguir los mejores resultados posibles con los alumnos, así como la posibilidad de su continuidad en el sistema educativo, se procurara:

Realizar las clases combinando adecuadamente teoría- practica a fin de conseguir un mayor interés por parte del alumnado y una progresiva adaptación del mismo al mundo laboral.

Se favorecerá la autonomía, la responsabilidad y el trabajo en equipo de los alumnos.

Se utilizará una metodología tal que sea posible adaptarse a los distintos ritmos de aprendizaje de los alumnos.

Animar al alumno a la participación activa de la clase.

Ir acostumbrando al alumno a las aptitudes que posteriormente se le exigirán en el mundo laboral (puntualidad, limpieza, cumplimiento...).

Siempre que haya disponibilidad de horas para apoyos y desdobles, estos se harán preferentemente en primer curso, dando prioridad a aquellas materias que tengan mayor carga práctica o precisen una mayor atención personalizada.

Artículo 14. Organización y metodología de estas enseñanzas:

1. La organización de las enseñanzas de los ciclos formativos de formación profesional básica en los centros docentes se adaptará a las distintas situaciones de aprendizaje que presenten los alumnos.

2. Los centros docentes procurarán que el número de profesores que impartan docencia en un mismo grupo de formación profesional básica sea lo más reducido posible, así como establecer

equipos de profesorado que impartan los ciclos formativos de formación profesional básica en sus dos cursos académicos.

3. La metodología que se utilice en estas enseñanzas tendrá un carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los distintos módulos profesionales que se incluyen en cada título. En este sentido, la Dirección General competente en materia de formación profesional promoverá proyectos en los que se establezcan metodologías activas de aprendizaje centradas en el trabajo en equipo y en la resolución de problemas.

4. La metodología utilizada se adaptará a las necesidades de los alumnos y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitarles la transición hacia la vida activa y ciudadana y la continuidad en el sistema educativo.

5. El equipo docente de cada grupo de alumnos mantendrá reuniones periódicas para analizar su funcionamiento de forma colectiva e individual, y adoptará las acciones necesarias que ayuden a la mejora del rendimiento del alumnado.

2.1. HORARIO DE LOS CURSOS DEL CICLO FORMATIVO.

El horario del ciclo es de 8.15 a 14.10 horas de lunes a viernes.

Los períodos lectivos básicos varían de 50 a 55 minutos y en algunos casos pueden llegar a 105 o 160 minutos (2 o 3 periodos juntos), repartidos en 30 periodos lectivos básicos a la semana, a razón de 6 períodos cada día.

2.2. DISTRIBUCIÓN HORARIA

Módulos profesionales que componen el Ciclo Formativo	Nº de horas totales módulo	Nº de horas semanales del módulo en primer curso	Nº de horas semanales del módulo en segundo curso	
Atención al cliente	54		2	
Técnicas elementales de Preelaboración	190	6		
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	124	4		
Ciencias aplicadas I	132	4		
Comunicación y sociedad I	132	4		
Prevención de Riesgos laborales	33	1		

Orientación Laboral	27		1	
Técnicas elementales de servicio	190	6		
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	154		6	
Procesos básicos de producción culinaria	181		7	
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	99	3		
Ciencias aplicadas II	162		6	
Comunicación y sociedad II	162		6	
Tutoría I	66	2		
Tutoría II	54		2	
Formación en Centros de Trabajo	240- May-Jun			240
TOTAL	2000	30	30	

Convalidaciones y exenciones.

Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales del presente currículo se establecen en el Anexo IV de la presente Orden.

Quienes hubieran superado los módulos de Comunicación y Sociedad I y II y Ciencias Aplicadas I y II en cualquiera de los ciclos formativos de Formación Profesional Básica correspondiente a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo de Formación Profesional Básica.

Los alumnos que hayan cursado un Programa de Cualificación Profesional Inicial y hubieran superado los módulos formativos obligatorios del ámbito de comunicación y del ámbito social que, además, hubieran superado un módulo de Lengua Extranjera, bien establecido por las Administraciones educativas o de oferta de los centros, en el ámbito de sus competencias, podrán obtener la convalidación del módulo profesional de Comunicación y Sociedad I.

Asimismo, quienes hubieran superado el módulo formativo obligatorio del ámbito científico-tecnológico, podrán obtener la convalidación del módulo profesional de Ciencias Aplicadas I.

Podrán obtener, además, las siguientes convalidaciones:

a) Quienes tengan superadas las materias del cuarto curso de la Educación Secundaria Obligatoria en cualquiera de sus modalidades, incluidas en el Bloque de Comunicación y Ciencias Sociales, la convalidación de los módulos Comunicación y Sociedad I y II.

b) Quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos podrán obtener la convalidación de los módulos profesionales de Ciencias Aplicadas I y II:

1.º Haber superado las materias de Matemáticas Orientadas a las Enseñanzas Académicas y Biología y Geología o Física y Química de la modalidad de enseñanzas académicas del cuarto curso de la Educación Secundaria Obligatoria.

2.º Haber superado las materias de Matemáticas Orientadas a las Enseñanzas Aplicadas y Ciencias Aplicadas a la Actividad Profesional de la modalidad de enseñanzas aplicadas del cuarto curso de la Educación Secundaria Obligatoria.

3. CRITERIOS GENERALES SOBRE LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

En base a los objetivos generales del ciclo. Se comprobará el cumplimiento de los mismos mediante pruebas teórico – prácticas, seguimiento del alumno en el aula, seguimiento de la realización de las prácticas y los informes memoria de las mismas, observación de la actitud del alumno y comprobación de la puntualidad y asistencia del mismo.

3.1. Número de convocatorias de evaluación

Los alumnos matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Los alumnos sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

3.2. Renuncia a la convocatoria de evaluación.

Renuncia a convocatorias: Con objeto de no agotar el número de convocatorias previstas, el alumno o sus representantes legales podrán solicitar ante la dirección del centro docente la renuncia a la evaluación y calificación de alguna de las convocatorias de todos o de algunos módulos profesionales, siempre que existan circunstancias de enfermedad prolongada, incorporación a un puesto de trabajo u obligaciones de tipo personal o familiar que le impidan seguir sus estudios en condiciones normales. La solicitud de renuncia a la convocatoria, junto con la documentación justificativa, se presentará con una antelación mínima de dos meses antes de la primera convocatoria de evaluación final del módulo profesional correspondiente y será resuelta de forma motivada por los directores de los centros docentes públicos, quienes podrán recabar los informes

que estimen pertinentes. En caso de denegación, los interesados podrán elevar recurso de alzada ante el Director del Servicio Provincial de Educación, Cultura y Deporte correspondiente, que pondrá fin a la vía administrativa.

3.2. Características y referentes de la evaluación.

Características de la evaluación:

En el régimen de enseñanza presencial, la evaluación continua del proceso formativo requiere la asistencia regular a las actividades lectivas programadas en los distintos módulos profesionales en los que se encuentre matriculado el alumno.

El número de faltas de asistencia que determina la pérdida del derecho a la evaluación continua es del 15% respecto a la duración total del módulo. En las programaciones didácticas de los módulos se establecerá el procedimiento de evaluación de estos alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua.

De este porcentaje podrán quedar excluidos los alumnos que tengan que conciliar el aprendizaje con la actividad laboral, circunstancia que deberá quedar convenientemente acreditada. Esta exclusión deberá ser adoptada por el equipo docente del ciclo formativo, previa petición del alumno, conforme al procedimiento y requisitos establecidos al efecto.

Al alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua, podrá impedírsele la realización de determinadas actividades programadas en uno o varios módulos profesionales, que pudieran implicar riesgos para su integridad física o la de su grupo. Esta decisión la adoptará el equipo docente del ciclo formativo a propuesta del profesorado correspondiente.

Referentes de la evaluación:

Los criterios de evaluación de los módulos profesionales que conforman cada uno de los ciclos formativos de las enseñanzas de formación profesional y los objetivos generales del ciclo serán los referentes fundamentales para valorar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de los mismos.

El profesorado que imparta la docencia en el módulo dará a conocer estos mínimos, así como las actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes y, en su caso, de las unidades formativas de menor duración.

3.3. Desarrollo del proceso de evaluación.

La evaluación se desarrollara de forma continuada mediante observación directa del alumno en el aula y taller y con el acompañamiento de prácticas, trabajos y pruebas teórico prácticas.

Con la finalidad de controlar la evolución de los alumnos se intentará mantener un dialogo fluido entre los profesores implicados. Todo esto se reflejara periódicamente en las sesiones de evaluación que se realizan a lo largo del curso.

La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación.

En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas de acuerdo con el artículo 9.4 del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero dichas unidades podrán ser certificables, siendo válida la certificación en el ámbito de la Administración educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo profesional dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.

3.3.1. Sesiones de evaluación

Sesiones de evaluación

El grupo de alumnos será objeto de tres sesiones de evaluación a lo largo del curso académico y la última sesión coincidirá con la de la evaluación final del curso.

Se realizará una evaluación inicial de los alumnos al comienzo del ciclo formativo, denominada evaluación predictiva, con el fin de detectar el grado de conocimientos de que parten los alumnos y como ayuda al profesor para planificar su intervención educativa y para mejorar el proceso de enseñanza y de aprendizaje.

En las sesiones de evaluación estarán presentes el conjunto de profesores del grupo de alumnos, coordinados por su profesor tutor, para valorar el aprendizaje del alumnado en relación con el logro de los objetivos generales del ciclo formativo y el desarrollo de su propia práctica docente, así como para adoptar las medidas pertinentes para su mejora.

Cuando la naturaleza del tema lo requiera, en determinados momentos de las sesiones de evaluación podrán estar presentes los alumnos representantes del grupo para aportar sus opiniones sobre cuestiones generales que afecten al mismo.

CALENDARIO ESCOLAR.

La Resolución de 4 de junio de 2018, de la Dirección General de Planificación y Formación Profesional, por la que se aprueba el calendario escolar del curso 2018-2019 correspondiente a las enseñanzas de niveles no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón, determina que las actividades lectivas con alumnado **de Educación Secundaria Obligatoria, Formación Profesional Básica y Bachillerato** se iniciarán el día **13 de septiembre de 2018**, jueves, y finalizarán el **24 de junio de 2019**, lunes.

□□El **10 de junio de 2019** será el último día para que los centros docentes realicen las pruebas, las evaluaciones finales y la publicación de las actas correspondientes a la **primera convocatoria de evaluación final del primer curso** de los ciclos formativos de la FP básica, de grado medio y de grado superior. En el caso de la oferta en régimen nocturno, se aplicará también al segundo curso.

□□El **24 de junio de 2019** será el último día para que los centros docentes realicen las pruebas, las evaluaciones finales y la publicación de las actas correspondientes a la **segunda convocatoria de evaluación final del primer curso** de los ciclos formativos de la FP básica, de grado medio y de grado superior. En el caso de la oferta en régimen nocturno, se aplicará también al segundo curso.

Desarrollo del proceso de evaluación ordinario:

El desarrollo del proceso de evaluación en el **primer curso** de los ciclos formativos será el siguiente:

De acuerdo con el calendario establecido para cada curso escolar, en la primera semana del mes de junio, se realizará una evaluación final en la que se calificarán los módulos profesionales cursados en el centro docente. El alumnado con **módulos profesionales no superados, que supongan su paso a 2º de FPB se establecerán actividades de recuperación de aprendizajes.**

El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el **20% del horario semanal**; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. Los centros deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.

El desarrollo del proceso de evaluación en el **segundo curso** será el siguiente:

Antes del período establecido con carácter general para la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, se hará una evaluación final en la que se calificarán los módulos profesionales cursados en el segundo curso en el centro docente y los módulos profesionales cursados y pendientes del primer curso de aquellos alumnos que estén matriculados en el segundo curso en el centro docente y los módulos profesionales cursados y pendientes del primer curso de

aquellos alumnos que estén matriculados en el segundo curso. Los alumnos que superen todos los módulos profesionales podrán cursar el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

De acuerdo con el calendario establecido para cada curso escolar, durante el mes de junio se realizará una evaluación final en la que se calificará el módulo profesional de formación en centros de trabajo. En el caso de tener superados todos los módulos, se calculará la nota final del ciclo formativo y se propondrá la expedición del título profesional básico en **COCINA Y RESTAURACIÓN**.

En la evaluación final de junio se calificarán también los módulos profesionales pendientes y se indicará qué alumnos pueden realizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo. Estos alumnos deberán realizar para ello la matrícula en el correspondiente curso académico.

3.4. Promoción y titulación.

Promoción en los ciclos formativos y recuperación de aprendizajes:

Con carácter general solamente se podrá promocionar a segundo curso cuando se hayan aprobado todos los módulos profesionales o cuando no se hayan superado módulos profesionales asociados a unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales que en su conjunto no superen el 20% del horario semanal (seis horas lectivas).

No obstante a lo anterior, el equipo educativo podrá acordar la promoción a segundo curso en los casos que el alumno:

Pueden promocionar aquellos alumnos que hayan superado todos los módulos profesionales asociados a unidades de competencia y tenga pendiente uno de los módulos profesionales asociados a los bloques comunes: Comunicación y Sociedad I o Ciencias Aplicadas I, siempre que así se acuerde en la junta de evaluación considerando las posibilidades de superar el módulo pendiente y si este no ha sido abandonado por desinterés o dejadez por parte del alumno.

En cada sesión de evaluación los profesores deben hacer una valoración de aquellos alumnos que se vea que están abandonando el módulo reflejando en el acta de evaluación tal circunstancia, y el tutor debe informar a los padres de esta situación con el fin de que se pueda corregir. Debe quedar constancia de esta comunicación.

Si llegada la evaluación final hay que decidir sobre la promoción de un alumno con uno de estos módulos pendientes por el Equipo de Evaluación es necesario que el profesor responsable del módulo pendiente presente un informe en el que se establezca si ha habido o no abandono en el

módulo, atendiendo a criterios como: constancia de que no trabaja en clase, no asistencia a clase, no presentación de trabajos o mal comportamiento en clase.

La decisión de promoción la tiene el equipo de Evaluación. En caso de que no haya consenso sobre la decisión a tomar se llevará a cabo una votación.

Los criterios para la atención al alumnado con módulos profesionales no superados del primer curso del ciclo formativo, así como las actividades, orientaciones y apoyos previstos para lograr su recuperación, será el siguiente:

Las actividades de recuperación previstas estarán basadas en los contenidos propuestos en la programación de aula y serán individualizadas.

Serán realizables fuera del centro educativo.

Contendrán, por escrito, cuantas directrices sean necesarias para que el alumno pueda resolver las actividades de forma autónoma. Incluirán asimismo, si procediera, el material impreso adecuado (documentos) para su realización.

El profesor titular de cada módulo entregará al tutor del grupo las actividades, para que éste a su vez las entregue al alumno.

La realización de dichas actividades por parte de los alumnos tendrá carácter obligatorio y será requisito indispensable su presentación previa a la realización de las pruebas extraordinarias.

3.5. Información del proceso de evaluación.

El profesor tutor y los profesores de los distintos módulos profesionales mantendrán, una comunicación fluida con los alumnos y, en su caso, con sus familias en lo relativo a las valoraciones sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, con el fin de lograr una mayor eficacia del proceso educativo.

Se indicará en su caso a los interesados el procedimiento mediante el cual el alumnado y sus padres o tutores legales, puedan solicitar aclaraciones de sus profesores y tutores acerca de las informaciones que reciban sobre su proceso de aprendizaje.

El procedimiento para formular las oportunas reclamaciones sobre las calificaciones finales, será el previsto en la Orden de 28 de agosto de 1995 (B.O.E. de 20 de septiembre).

Periódicamente, al menos después de cada sesión de evaluación y cuando se den circunstancias que así lo aconsejen, el tutor informará por escrito a los alumnos y, en su caso, a sus familias sobre el proceso de aprendizaje de éstos.

Asimismo, tras la evaluación final, se informará con carácter inmediato por escrito a los alumnos y, en su caso, a sus familias sobre los módulos profesionales no superados y de las actividades de

recuperación de aprendizajes programadas.

Las actividades de recuperación previstas estarán basadas en los contenidos propuestos en la programación de aula, serán individualizadas y se ajustarán a las siguientes previsiones:

Serán realizables fuera del centro educativo.

Contendrán, por escrito, cuantas directrices sean necesarias para que el alumno pueda resolver las actividades de forma autónoma. Incluirán asimismo, si procediera, el material impreso adecuado (documentos) para su realización.

El profesor titular de cada módulo entregará al tutor del ciclo formativo las actividades, para que este a su vez las entregue al alumno junto con el boletín de notas.

La realización de dichas actividades por parte de los alumnos tendrá carácter obligatorio y será requisito indispensable su presentación previa a la realización de las pruebas extraordinarias.

3.6. Evaluación del módulo de FCT

En la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo, colaborará, con el tutor del centro educativo, el tutor de la empresa designado por el correspondiente centro de trabajo para el período de estancia del alumno. La colaboración consistirá en un **informe que valore las actividades realizadas en relación con los resultados de aprendizaje indicados en este módulo (cuaderno de seguimiento y anexo V)**. Si este módulo se ha tenido que cursar en varios centros de trabajo, se recabará un informe de cada uno de ellos.

3.7. Exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral.

En el caso de estos alumnos, debido a su edad no han tenido ocasión de presentar experiencia laboral suficiente para quedar exentos de la formación en centros de trabajo.

3.8. Empresas con las que el centro educativo tiene suscrito convenio.

Todos los centros educativos tienen un gran abanico de empresas privadas y públicas para el correcto desarrollo de las FCTs.

Sobre todo el sector Hostelero y Hotelero nos brindan una gran cantidad de oportunidades por lo que se sigue ampliando el Portfollio cuando detectamos empresas interesantes que aportan una

visión más innovadora del Sector.

En nuestro caso hemos elegido empresas cercanas al centro educativo que han demostrado un trato impecable a nuestro alumnado y que mantienen una muy buena relación con el centro.

El sentido de la elección es el de poder responder a las características específicas del alumnado.

También prima en su elección las ofertas que ha dado al alumnado de incorporarse a la plantilla de manera temporal o definitiva.

Las empresas mencionadas son las siguientes:

INMOBILIARIA ALMOZARA.SL. (HOTEL REINO DE ARAGÓN)

DOS QUESOS S.L. (EL MOLINO DE SAN LÁZARO)

4. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA ESTABLECER LAS MEDIDAS CONTEMPLADAS EN EL ARTÍCULO 12 DE LA ORDEN DE 29 DE MAYO DE 2008

Los alumnos con discapacidad serán evaluados con las adaptaciones de tiempo y medios apropiados a sus posibilidades y características, incluyendo el uso de sistemas de comunicación alternativos y la utilización de apoyos técnicos que faciliten el proceso de evaluación. En todo caso, se evaluará que el alumno haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el ciclo formativo. En el supuesto de que la discapacidad afecte a órganos concretos como por ejemplo deficiencia visual o auditiva se adoptarían por el centro educativo las medidas adecuadas en la impartición de las clases y realización de exámenes.

En todo caso el alumno que accede al ciclo formativo debería reunir los requisitos mínimos de conocimientos para cursar las enseñanzas, con independencia de las condiciones de acceso al mismo. En los ciclos formativos de formación profesional podrán elaborarse adaptaciones curriculares para el alumnado con necesidades educativas . Estas adaptaciones no podrán suponer la desaparición de objetivos relacionados con competencias profesionales básicas para el logro de la competencia general para la que capacita el título. El alumnado con necesidades educativas especiales, previa valoración del Departamento de Orientación, podrá cursar algún o algunos módulos profesionales con el objeto de acreditar determinadas competencias profesionales asociadas a esos módulos.

En el supuesto de alumnos con discapacidad que requieran una adaptación curricular, ésta deberá ser aprobada por el Director del Servicio Provincial de Zaragoza. Esta adaptación deberá garantizar la consecución de las competencias profesionales incluidas en el ciclo formativo, lo que implica superar los contenidos mínimos del módulo.

5. CRITERIOS PARA LA ATENCIÓN AL ALUMNADO CON MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS DEL PRIMER CURSO DEL CICLO FORMATIVO

Quienes se matriculen en el segundo curso sin haber superado todos los módulos profesionales deberán matricularse de los módulos profesionales pendientes del curso anterior. Los departamentos proporcionarán a estos alumnos las orientaciones precisas y organizarán las consiguientes actividades de recuperación de aprendizajes y la evaluación de los módulos profesionales pendientes.

Corresponde a los Departamentos didácticos la elaboración, organización y seguimiento de las actividades y la evaluación. El profesorado que imparta un módulo en primer curso tendrá encomendada la función de realizar el seguimiento y evaluación de los alumnos que promocionen al segundo curso con módulo pendientes del primer curso.

6. PLAN DE TUTORÍA Y ORIENTACIÓN PROFESIONAL, EN COORDINACIÓN CON LOS DEPARTAMENTOS DE ORIENTACIÓN Y CUANDO EXISTEN, DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

El tutor realizará una programación anual de la acción tutorial recogida en el proyecto educativo del centro. La acción tutorial orientará el proceso educativo individual y colectivo de los alumnos y las alumnas y contribuirá a la adquisición de competencias sociales y a desarrollar la autoestima de los alumnos y las alumnas, así como a fomentar las habilidades y destrezas que les permitan programar y gestionar su futuro educativo y profesional. La programación anual de acción tutorial de cada grupo de alumnos que debe realizar el tutor deberá incluir visitas a empresas del entorno para que los alumnos se aproximen al mundo laboral, así como las actividades específicas de información y orientación que garanticen al alumnado una adecuada toma de decisiones sobre su itinerario educativo y profesional al término del ciclo de Formación Profesional Básica.

Para el presente curso académico 2018-2019, el Plan de Acción Tutorial se desarrollará en torno a los siguientes ejes considerados como objetivos:

□ Objetivo 1º: Mejora de la capacidad de aprender y pensar de los alumnos y alumnas

Enseñar a pensar debe ser entendido como un elemento importante en la orientación educativa, debiendo formar parte integrante de la metodología docente en cualquier área.

□ Objetivo 2º: Ayudar a nuestros alumnos y alumnas en la construcción de su identidad personal. Enseñar a ser

Si entendemos la educación como propósito para lograr el desarrollo integral de la persona, además de la adquisición de conocimientos, no hay que olvidar todo lo que facilita la formación de la personalidad en niños y adolescentes, trabajando aquellos conocimientos que una mejor aceptación de la propia persona, una mejor aceptación de la realidad social que nos rodea y una mejor integración en un mundo que debemos cuidar y respetar.

□ **Objetivo 3º: Potenciar en nuestros alumnos y alumnas las capacidades sociales básicas que permitan una buena convivencia, contribuyendo a la mejora de la capacidad de adaptación escolar y social. Enseñar a convivir**

La educación, entendida como principio regulador de la convivencia, es una capacidad que debe ser enseñada para que mejore la buena convivencia, debiendo nuestro alumnado tomar parte activa en la elaboración de los diferentes planteamientos de convivencia, su desarrollo y supervisión.

□ **Objetivo 4º: Posibilitar la toma de decisiones, en espacios de optatividad, elección de itinerarios y elección de estudios. Enseñar a decidirse**

Enseñar a decidirse forma parte del desarrollo integral de la persona. La toma de decisiones en el mundo escolar y profesional forma parte de nuestra realidad social y por supuesto escolar.

□ **Objetivo 5º: Mejorarla capacidad lectora para mejorar la capacidad de pensar.**

La mejora de la capacidad de pensar descansa en el uso correcto de la técnica lectora. Un mal lector presentará problemas a la hora de estructurar su aprendizaje independientemente de la técnica que se le enseñe.

Las Actividades complementarias y participación en programas institucionales que desde el Departamento de Orientación se plantean para todos los niveles educativos y que complementan a los objetivos anteriormente citados para este curso escolar son para FPB:

- Educación Vial. Policía Local.
- Educación afectivo sexual CMPS.

Se procura que la mayoría de las actividades sean gratuitas, se desarrollen en el instituto y que se ajusten al plan de acción tutorial y organización general del instituto.

Del mismo modo y de forma transversal o de forma específica se incluye formación así como actividades complementarias y/o extraescolares relativa a las TIC, trabajo en equipo, Prevención de Riesgos Laborales (módulo de 1 h semanal) así como el desarrollo de actitudes de emprendimiento.

Funciones del Tutor.

1. El profesor tutor ejercerá las siguientes funciones:

- Participar en el desarrollo del plan de acción tutorial y en las actividades de orientación
- Coordinar el proceso de evaluación de los alumnos de su grupo.
- Organizar y presidir las sesiones de evaluación de su grupo.
- Facilitar la integración de los alumnos en el grupo y fomentar su participación en las actividades del instituto.
- Orientar y asesorar a los alumnos sobre sus posibilidades académicas y profesionales.
- Colaborar con el departamento de orientación del instituto, en los términos que establezca la jefatura de estudios.
- Informar a los padres, a los profesores y a los alumnos del grupo de todo aquello que les concierna, en relación con las actividades docentes y complementarias y con el rendimiento académico.

2. El tutor asumirá también, respecto al módulo de formación en centros de trabajo, las siguientes funciones:

- a. La elaboración del programa formativo del módulo
- b. La evaluación de dicho módulo, teniendo en cuenta el informe del responsable en el centro de trabajo.
- c. La relación periódica con el responsable designado por el centro de trabajo para el seguimiento del programa.
- d. La atención periódica, en el centro educativo, a los alumnos durante el período de realización de la formación en el centro de trabajo.

Planificación de la acción tutorial

Las características y perfil del alumnado de formación profesional básica hace necesario que a través de la orientación y tutoría se aborden aspectos que mejoren su desarrollo personal y éxito escolar.

La acción tutorial tiene como fin último la formación integral del alumnado, tanto a nivel individual (a través de la personalización del proceso de enseñanza-aprendizaje) como del grupo clase (dinamización de aspectos de relación social), el profesorado (mediante la coordinación del equipo docente), las familias (relación familia-centro) y en aquellos casos necesarios otros sectores e instituciones de la comunidad.

La realidad del alumnado que accede a los ciclos de FPB, con la desaparición de los PCPI, es muy dispar ya que por un lado, nos encontramos con alumnos que pueden adecuarse a los requerimientos curriculares y con expectativas de titular en estos estudios, y por otro, un alumnado con el perfil de los PCPI. Por lo tanto, nos encontramos con un alumnado heterogéneo, con niveles curriculares dispares, con experiencia de fracaso escolar anterior, con baja autoestima y falta de confianza en sí

mismos en situaciones de aprendizaje, con escasa motivación por el estudio, con riesgo de abandono del sistema educativo sin obtener ninguna titulación, nivel bajo en hábitos y técnicas de estudio,...

De dichas características del alumnado surgen unas necesidades a trabajar desde la tutoría con el fin de mejorar, entre otros, los siguientes aspectos: el autoconocimiento, autoestima y motivación, la adquisición de compromisos y responsabilidad, de adecuados hábitos y técnicas de estudio, enseñarles habilidades de comunicación e interacción social, y proporcionarles herramientas y habilidades para la toma de decisiones académicas y vocacionales. Una parte importante de las actividades de tutoría previstas para el segundo curso del programa, se centrarán en la toma de decisiones respecto a los diferentes itinerarios formativos y laborales, información y acercamiento al mundo laboral, etc.

Determinadas características de su contexto, tales como: bajas expectativas de la familia y del profesorado, escasa colaboración de las familias con el centro, visión negativa de este alumnado en el centro, en algunos casos este alumnado acumula una trayectoria previa de conflictos, etc... inciden en el proceso de escolarización de este alumnado y debe tenerse en cuenta desde la acción tutorial.

En los ciclos de FPB se dispone dos horas semanales de tutoría, por tanto se pueden programar la acción tutorial grupal e individual de manera sistemática. Así mismo, la hora de coordinación de los tutores con Jefatura de Estudios y el dpto. de Orientación, permite el seguimiento de estos grupos, la planificación de la coordinación del equipo docente, la adecuación de las actividades de tutoría a las características de cada grupo y el seguimiento individualizado del alumnado y sus familias.

Con carácter general se proponen las siguientes propuestas secuenciadas de actividades de tutoría:

Primer curso:

Primer trimestre	
1	Acogida del alumnado Presentación del Plan de acción tutorial.
2	Conocimiento del alumnado. Obtención de datos significativos. Utilización de la Agenda
3	Actividad Autoconocimiento Reflexión y planteamiento de Metas
4	Normas de convivencia. Derechos y deberes.
5	FP Básica: expectativas/ Normativa de evaluación y promoción, información sobre los módulos...
6	Preparación de la elección del delegado/a - Elección del delegado/a.
7	Planificación del estudio

8	¿Cómo he llegado aquí? Documental “Un pulso al fracaso”
9	Programa Prevención del Cannabis: * ¿A qué te huele el Cannabis? * ¿THC? ¿Cannabis?
10	Preparación de la 1º evaluación.

Segundo trimestre

11	Información y reflexión sobre resultados de la 2ª evaluación.
12	Entrevistas individuales y asunción de compromisos.
13	Programa Prevención del Cannabis:
14	* <i>Oye tú! ¿Por qué fumas?</i>
15	* <i>¿Es legal?</i>
16	* <i>¿No perjudica la salud?</i> * <i>Yo controlo</i>
17	Control emocional. Asertividad y toma de decisiones
18	Desarrollo de temas propuestos por el grupo. Cine y Salud
19	Programa Prevención del Cannabis: * <i>Es más sano que el tabaco</i> * <i>¿Es terapéutico?</i>
20	Preparación de la 2º evaluación.

Tercer trimestre

21	Información y reflexión sobre los resultados de la 2ª evaluación.
22	Idem (entrevistas individuales)
23	Idem (entrevistas individuales)
24	Opciones al finalizar el curso
25	Toma de contacto con el entorno sociolaboral
26	Temas propuestos por el grupo. Cine y Salud
27	Evaluación de la tutoría.
28	Toma de decisiones académicas.
29	Preparación de la 3ª evaluación
30	Calendario fin de curso.

Segundo curso:

Primer trimestre

1	Acogida del alumnado Presentación del Plan de acción tutorial.
---	---

2	Conocimiento del alumnado. Ampliación de datos significativos del alumnado. Presentación de la Agenda
3	Reflexión y planteamiento de metas para el nuevo curso
4	Normas de convivencia. Derechos y deberes.
5	FP Básica: expectativas Normativa de titulación, FCTs....
6	Preparación de la elección del delegado/a
7	Elección del delegado/a.
8	Planificación del estudio Apoyo al aprendizaje de hábitos y técnicas de trabajo intelectual
9	Estrategias de autocontrol: autorregulación de su propio comportamiento de forma autónoma y responsable
10	Preparación de la 1º evaluación.

Segundo trimestre

11	Información y reflexión sobre resultados de la 1ª evaluación.
12	Entrevistas individuales y asunción de compromisos.
13	Exploración de los propios intereses, conocimiento del sistema educativo y acercamiento al mundo de las profesiones I
14	Exploración de los propios intereses, conocimiento del sistema educativo y acercamiento al mundo de las profesiones II
15	Análisis de expectativas escolares y profesionales
16	Estrategias para la inserción laboral.
17	Toma de contacto con el entorno sociolaboral. Por ejemplo, visita a empresas del entorno. Visita de profesionales y/o alumnos
18	Desarrollo de situaciones de toma de decisiones propuestas por el grupo.
19	Técnicas de búsqueda activa de empleo I
20	Preparación de la 2º evaluación.

Tercer trimestre

21	Información y reflexión sobre los resultados de la 2ª evaluación.
22	Idem (entrevistas individuales, establecimiento de compromisos)
23	Idem (entrevistas individuales, establecimiento de compromisos)
24	Técnicas de búsqueda activa de empleo II Emprendimiento e iniciativa personal.

25	Opciones al finalizar el curso. Toma de decisiones
26	Preparación e información para la realización de la FCT

Plan de acción tutorial en la FCT

Las funciones y competencias del profesor-tutor y del responsable de la FCT de cada grupo de alumnos; son las establecidas en el art. 56, puntos 1 (para tutores en general) y 2 (funciones añadidas para tutores de ciclos) del R.D. 83/96.

El profesor tutor del segundo curso elaborará el programa formativo que cada alumno desarrollará en las empresas en colaboración con el responsable del centro de trabajo y constituye el mejor instrumento de adecuación de los objetivos generales al contexto socioeconómico. Su adecuada concepción y desarrollo es decisivo para la inserción laboral de los alumnos una vez concluyen la FCT.

Los criterios para la selección de las empresas y adjudicación de los alumnos que nuestro departamento adopta son:

- Posibilidades posteriores de trabajo.
- Adecuación de las actividades de la empresa al programa formativo.
- Situación geográfica de la empresa.
- Experiencia de otros cursos académicos anteriores.
- Idoneidad de las características del tutor de la empresa.
- Medios técnicos y materiales disponibles en la empresa.

El contacto inicial con las empresas en cada curso, viene siendo habitual por experiencias positivas de cursos anteriores o por petición de colaboración de empresas de nueva incorporación.

El profesor tutor se mantendrá contacto con las empresas para realizar el seguimiento de las prácticas con el tutor de la empresa, y cada quince días los alumnos se desplazarán hasta nuestro centro educativo para rellenar el libro de actividades y compartir experiencias con sus compañeros.

Finalizada la FCT se evaluará, junto con el tutor de la empresa, el cumplimiento del programa formativo y su validez para futuros años.

Plan de ORIENTACIÓN PROFESIONAL

La orientación profesional de los alumnos del ciclo formativo depende básicamente de los tutores.

En las primeras sesiones del curso, el tutor del primer curso del ciclo informará a los alumnos acerca de:

- El perfil profesional correspondiente al ciclo: de su competencia general y las capacidades profesionales a adquirir.
- La evolución de la competencia profesional.
- La posición en el entorno laboral.

7. ORIENTACIONES ACERCA DEL USO DE LOS ESPACIOS ESPECÍFICOS Y DE LOS MEDIOS Y EQUIPAMIENTOS.

En la confección de los horarios se procurará que, en aquellos módulos que ocupan espacios específicos (cocina, restaurante) no coincidan los dos grupos (primero y segundo).

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales y Software de aplicación.
Taller de Cocina y Office	Generadores de calor y de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de Restaurante y Bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

8. PROCEDIMIENTO MEDIANTE EL CUAL EL ALUMNADO Y SUS PADRES O TUTORES LEGALES, PUEDAN SOLICITAR ACLARACIONES DE SUS PROFESORES Y TUTORES ACERCA DE LAS INFORMACIONES QUE RECIBAN SOBRE SU PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTO PARA FORMULAR LAS OPORTUNAS RECLAMACIONES.

El alumnado y sus padres o tutores legales, pueden solicitar aclaraciones de sus profesores y tutores acerca de las informaciones que reciban sobre su proceso de aprendizaje. Estas aclaraciones pueden solicitarse en la hora que los profesores tienen en su horario personal para atención a padres.

El procedimiento para formular las oportunas reclamaciones sobre las calificaciones finales, será el previsto en la Orden de 28 de agosto de 1995 (B.O.E. de 20 de septiembre).

9. PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES.

Requisitos de las programaciones:

Los objetivos del módulo profesional

La organización, secuenciación y temporalización de sus contenidos en unidades didácticas

Los principios metodológicos de carácter general

Los criterios de evaluación y calificación del módulo.

Los resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en el módulo.

Contenido y forma de la evaluación inicial.

Los procedimientos e instrumentos de evaluación

Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar.

Los mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.

Las actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes

Un plan de contingencia con las actividades que realizarán el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente en el módulo durante un período prologando de tiempo.

10. MEMORIA MÓDULOS PROFESIONALES

La memoria debe servir de elemento de reflexión para comprobar el funcionamiento del curso y de las conclusiones obtenidas hacer propuestas de mejora de cara al siguiente curso.

CONTENIDOS

Funcionalidad de las programaciones utilizadas
Temporalización
Metodología didáctica
Medidas de atención a la diversidad aplicadas
Atención a los alumnos pendientes
Resultados obtenidos por los alumnos.
Conclusiones obtenidas en la evaluación
Propuesta de actuación a tener en cuenta en la programación del próximo curso.
Recursos didácticos utilizados.
Actividades complementarias y extraescolares realizadas.
Otras consideraciones

Se acuerda que la estructura de la programación didáctica de los diferentes módulos profesionales sea la siguiente:

Diseño de cada módulo profesional

1. Introducción
 - Nombre del módulo profesional, duración y eje organizador
2. Programa
 - Relación de todas las Unidades de trabajo que se van a impartir en el curso
3. Unidades de trabajo
 - Objetivos y contenidos de cada unidad de Trabajo
4. Temporalización
5. Metodología didáctica
6. Evaluación
 - Procedimientos de evaluación del aprendizaje
 - Criterios de calificación
 - Objetivos mínimos
7. Actividades de recuperación y atención a la diversidad
8. Recursos didácticos.
9. Actividades complementarias y extraescolares.
10. Plan de contingencia.

11. LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo,

Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.