

**PROYECTO CURRICULAR DE LA**

**FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y**

**TURISMO PARA EL TÍTULO DE**

**“Cocina y Gastronomía”**

REVISADO DURANTE EL CURSO 2011-2012  
APROBADA LA REVISIÓN EN EL CLAUSTRO DEL DÍA 29 DE JUNIO DE 2012

## ÍNDICE

<b>1. IDENTIFICACIÓN Y NORMATIVA DE REFERENCIA</b> .....	<b>4</b>
<b>2. OBJETIVOS GENERALES</b> .....	<b>5</b>
<b>3. COMPETENCIA GENERAL</b> .....	<b>6</b>
<b>4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES</b> .....	<b>6</b>
4.1 COMPETENCIAS PROFESIONALES .....	6
4.2 UNIDADES DE COMPETENCIA.....	8
<b>5. ENTORNO PROFESIONAL EN EL QUE EL PROFESIONAL DE COCINA Y GASTRONOMÍA VA A EJERCER SU ACTIVIDAD</b> .....	<b>8</b>
5.1 ENTORNO PROFESIONAL EN EL QUE EL PROFESIONAL.....	8
5.2. LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:.....	9
<b>6. PROSPECTIVA DEL TÍTULO EN EL SECTOR O SECTORES</b> .....	<b>9</b>
6.1 EL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL DEL CENTRO DOCENTE .....	10
6.2 POBLACIÓN Y EMPLEO .....	11
6.3. OFERTAS DE EMPLEO PÚBLICO Y DE EMPLEO PRIVADO EN LA RAMA DE HOSTELERÍA Y TURISMO EN LA COMARCA DEL BAJO ARAGÓN CASPE .....	12
<b>7. ADECUACIÓN DE LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO AL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL DEL CENTRO DOCENTE, Y A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS</b> .....	<b>13</b>
7.1. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS Y DE LOS RECURSOS HUMANOS DEL CENTRO EDUCATIVO.....	13
7.1.1. Características de los alumnos: .....	13
7.1.2. Recursos humanos.....	14
7.1.3. Recursos materiales .....	14
<b>8. DECISIONES DE CARÁCTER GENERAL SOBRE METODOLOGÍA DIDÁCTICA</b> 16	
8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS .....	17
8.1.1. Relación de módulos y distribución horaria .....	21
8.1.2. Uso de los espacios formativos, medios y equipamientos.....	22
8.1.3. Planificación y organización del módulo profesional de “Formación en Centros de Trabajo” .....	23
8.1.3.1. Temporalización y secuenciación .....	23
8.1.3.2. Programa formativo .....	23
8.1.4. Períodos de realización de la F.C.T (ordinarios y extraordinarios) .....	24
8.1.5. Centros de trabajo y localización de puestos formativos .....	24
<b>9. CRITERIOS GENERALES SOBRE EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES Y PROMOCIÓN DE LOS ALUMNOS</b> .....	<b>26</b>
9.1.1. Procedimientos .....	26
9.1.2. Criterios de calificación: .....	27
9.1.3. Evaluación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (ordinaria y extraordinaria).....	29
9.1.4. Convalidación Módulo de Formación y Orientación Laboral.....	29
9.2. CRITERIOS DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN .....	29
9.2.1. Proceso de evaluación .....	29
9.2.2. Titulación .....	32
9.3. PAUTAS GENERALES PARA LA PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN.....	32

9.4.	RENUNCIA DE CONVOCATORIAS .....	33
9.5.	ANULACIÓN DE MATRICULA A PETICIÓN DEL ALUMNO .....	34
9.6.	ANULACIÓN DE LA MATRICULA POR INASISTENCIA.....	34
<b>10.</b>	<b>CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA ESTABLECER MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.....</b>	<b>35</b>
10.1.	MEDIDAS “ESPECÍFICAS” DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD NO SIGNIFICATIVAS: .	36
10.2.	MEDIDAS “ESPECÍFICAS” DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD SIGNIFICATIVAS:.....	37
10.3.	EVALUACIÓN DEL ALUMNADO CON DISCAPACIDAD .....	37
<b>11.</b>	<b>PLAN DE TUTORÍA Y ORIENTACIÓN PROFESIONAL .....</b>	<b>38</b>
11.1.	PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL.....	38
11.1.1.	<b>Tutoría grupal e individual.....</b>	<b>40</b>
11.1.2.	<b>Tutoría con la familia.....</b>	<b>40</b>
11.1.3.	<b>Plan de acogida para inmigrantes .....</b>	<b>40</b>
11.1.4.	<b>Orientación profesional .....</b>	<b>40</b>
<b>12.</b>	<b>PLAN DE LECTURA.....</b>	<b>41</b>
12.1.	OBJETIVOS GENERALES:.....	41
12.2.	OBJETIVOS A CONSEGUIR EN RELACIÓN AL CENTRO ESCOLAR Y AL EQUIPO DOCENTE .....	41
12.3.	OBJETIVOS EN RELACIÓN CON EL ALUMNADO .....	41
<b>13.</b>	<b>ORIENTACIONES PARA INCORPORAR, LOS CONTENIDOS EN “EDUCACIÓN EN VALORES” .....</b>	<b>42</b>
<b>14.</b>	<b>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES .....</b>	<b>43</b>
<b>15.</b>	<b>ORIENTACIONES PARA EL USO DE ESPACIOS, MEDIOS Y EQUIPAMIENTO ...</b>	<b>44</b>
15.1.	ESPACIOS FORMATIVOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS .....	45
15.2.	EQUIPAMIENTO MÍNIMO Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALUMNOS:.....	47
15.2.1.	<b>Uso y mantenimiento de taquillas.....</b>	<b>47</b>
15.2.2.	<b>Uniformidad de los alumnos .....</b>	<b>48</b>
15.2.3.	<b>Normas de reglamento de régimen interno, Familia profesional de Hostelería. Anexo I. ....</b>	<b>49</b>
<b>16.</b>	<b>LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES</b>	<b>49</b>
16.1.	MÁS CUESTIONES SOBRE EL PLAN DE CONTINGENCIA.....	49
16.2.	REVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE Y LA PRÁCTICA DOCENTE:.....	50
<b>17.</b>	<b>NECESIDADES DE FORMACIÓN PERMANENTE PARA EL PROFESORADO QUE IMPARTE EL CICLO .....</b>	<b>51</b>
<b>18.</b>	<b>PLAN DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO CURRICULAR DEL CICLO FORMATIVO.....</b>	<b>51</b>

# 1. IDENTIFICACIÓN Y NORMATIVA DE REFERENCIA

## IDENTIFICACIÓN TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

El presente documento desarrolla el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía. Su objetivo es concretar la organización de dicho ciclo en este centro recogiendo aspectos generales que después serán llevados a cabo y desarrollados en las distintas programaciones didácticas.

Denominación: COCINA Y GASTRONOMÍA

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio

Duración: 2.000 horas

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

Referente europeo: CINE\_3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

### MARCO NORMATIVO PARA EL TÍTULO DE TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA – HOT 201 - EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN:

- Real Decreto 1147/2011 de 29 de julio por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.
- Orden de 29 de mayo de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA 04/06/2008)
- Orden de 26 de octubre de 2009 de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumno de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA 18/11/2009)
- REAL DECRETO 1631/2009 de 30 de octubre (BOE 01/12/2009), por el que se establece el título de Técnico en Gestión Administrativa y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Resolución de 15 de marzo de 2010, de la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de la Orden de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA 08/04/2010)
- ORDEN de 26 de julio de 2010, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Gestión Administrativa para la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA 23/08/2010)
- Resolución de 25 de agosto de 2010 de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se regula la distribución horaria de determinados ciclos formativos de formación profesional, en régimen de enseñanza presencial.
- RESOLUCIÓN de 3 de diciembre de 2010, de la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de la Orden de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA 21/12/2010)
- Decreto 217/2000, de 19 de diciembre, del Gobierno de Aragón, de atención al alumnado con necesidades educativas especiales
- Orden de 25 de junio de 2001, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se regula la acción educativa para el alumnado que presenta necesidades educativas especiales derivadas de condiciones personales de discapacidad física, psíquica o sensorial o como consecuencia de una sobredotación intelectual.

## 2. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales del ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las
- c) Conocer las materias primas propias de Aragón atendiendo a parámetros de calidad, así como su patrimonio gastronómico.
- d) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- g) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- h) Analizar y reconocer la evolución de la gastronomía y su influencia en la cocina actual.
- i) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- j) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- k) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- l) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

- m) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
  - o) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- o) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.
- p) Elaborar mensajes escritos y orales, interpretando y transmitiendo la información necesaria para realizar consultas técnicas en una lengua extranjera.

### **3. COMPETENCIA GENERAL**

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

## **4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

### **4.1 COMPETENCIAS PROFESIONALES**

Las competencias profesionales, personales y sociales del Técnico en Cocina y Gastronomía son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración / terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- o) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- p) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

## 4.2 UNIDADES DE COMPETENCIA

Las cualificaciones y unidades de competencia de Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía son las siguientes:

### Cualificaciones profesionales completas:

1. **HOT093-2: Cocina**, que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - a. UC0259-2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
  - b. UC0260-2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
  - c. UC0261-2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
  - d. UC0262-2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
2. **HOT0223-2: Repostería**, que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - a. UC0709-2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
  - b. UC0306-2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
  - c. UC0710-2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
  - d. UC0711-2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

## 5. ENTORNO PROFESIONAL EN EL QUE EL PROFESIONAL DE COCINA Y GASTRONOMÍA VA A EJERCER SU ACTIVIDAD

### 5.1 ENTORNO PROFESIONAL EN EL QUE EL PROFESIONAL

1.-Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también



puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

2.- Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

## **5.2. LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:**

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## **6. PROSPECTIVA DEL TÍTULO EN EL SECTOR O SECTORES**

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 60% de los españoles come a diario fuera de casa pero, lo más llamativo es la evolución de los hábitos en el compartimiento de dónde, cómo y qué presupuesto utilizan, aumentando el número de consumidores que comen su propia comida, y entendemos que la crisis obliga a cambiar las costumbres, provocando en muchos casos que el trabajador opte por escoger un sólo plato del menú para reducir el coste.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4ª y 5ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

## **6.1 EL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL DEL CENTRO DOCENTE**

El I.E.S Mar de Aragón, Centro Público, está ubicado en la ciudad de Caspe, capital de la comarca Bajo Aragón Caspe.

El sector de la Hostelería y Turismo en Aragón, al igual que en el resto de España, supone una importante fuente de ingresos, pero se caracteriza por la falta de personal cualificado debido a que no hay normativa que exija conocimientos previos o requisitos de formación cualificada, salvo la obtención del certificado de manipulador de alimentos. La estacionalidad obliga a la contratación temporal.

En el I.E.S. Mar de Aragón de Caspe surge la necesidad de formar profesionales polivalentes en los distintos puestos de trabajo, que demanda el sector con un nivel de cualificación que permita atender la demanda existente.

Por ello, la finalidad del centro educativo es que, el alumnado en general y en particular del ciclo de “Cocina y gastronomía”, obtengan una formación tanto como ciudadano de una sociedad democrática, como profesional de la hostelería. Por ello, además de los aspectos formativos propios de cualquier centro educativo, se consideran especialmente aquellos que hacen referencia a las características de la familia profesional (hábitos higiénico-sanitarios, imagen personal, simpatía, empatía, asertividad y una atención correcta al cliente, etc.).

La mejor forma para conseguirlo es la simulación en el Instituto de la situación real que han de vivir en la empresa, ofertando servicios al público aunque sin perder de vista el objetivo formativo que se persigue. Para ello hemos adoptado fórmulas que nos permitan funcionar como un establecimiento:

- En el primer curso el grupo trabajará de forma individual, de lunes a viernes siguiendo habitualmente la programación, aprovechando las elaboraciones realizadas para el servicio de cafetería-bar del centro y además darán apoyo al grupo de segundo en la apertura del comedor y de otras posibles actuaciones que se aprueben en el departamento (buffets, lunch, aperitivos, vinos, etc).
- En el segundo curso el grupo trabajará de forma individual, salvo en las aperturas de comedor para las jornadas gastronómicas que trabajará con el resto de cursos, el grupo también trabajará de forma individual en la cafetería-comedor y con el resto de grupos para la apertura en las jornadas y en toda clase de eventos.

El alto nivel existente de este sector en nuestra provincia ha posibilitado la firma de convenios de colaboración con establecimientos de la zona del Bajo Caspe y de la Comunidad Autónoma de Aragón. Además, nuestros alumnos, debido a los programas educativos como el Leonardo da Vinci, pueden realizar sus prácticas en países extranjeros como Italia, Portugal e Irlanda y en Andalucía, Francia y Cataluña gracias al programa Sudoefop.

## 6.2 POBLACIÓN Y EMPLEO

En la comarca hay baja densidad demográfica respecto a la media en Aragón, experimentando un elevado crecimiento relativo en los últimos años, debido sobre todo a la inmigración, situándose entre las tres Comarcas con mayor población extranjera de Aragón. La edad es superior a la media y la proporción entre hombres y mujeres resulta equilibrada. El índice de envejecimiento es superior a la media y las cifras de población dependiente se mantienen elevadas en los últimos años.

<b>INDICADORES DEMOGRÁFICOS</b>	
Densidad de población	14,8
Porcentaje de población mayor de 65 años	22,9
Edad media	44,5
Índice de envejecimiento	142,2
Índice de sobre-envejecimiento	17,3
Tasa de masculinidad	111,1
Proporción de extranjeros sobre población total	17,64

### **Descripción General de la situación económica de la comarca:**

El sector terciario ha ido ganando protagonismo tras la pérdida relativa de peso de la población activa agrícola, y el incremento simultáneo de los sectores industria y sobre todo servicios. A pesar de la importancia de la industria y los servicios, todavía existe un elevado porcentaje de ocupados en la agricultura. No hay que olvidar que, en nuestro territorio encontramos municipios donde las actividades agrícola-ganaderas son los únicos que se desarrollan, a pesar de que se cuenta con peculiaridades para impulsar la diversificación económica ya sea a través del turismo o de la potenciación de actividades agroalimentarias de calidad.

La modernización y competitividad de la agricultura requiere un rejuvenecimiento de los agricultores además de innovaciones tecnológicas y nuevos sistemas de funcionamiento. Por su parte el sector servicios concentra un alto nivel de ocupación que se puede incrementar en los próximos años, sobre todo teniendo en cuenta las posibilidades de crecimiento de actividades turísticas, poco desarrolladas, pero con gran potencial.

<b>ACTIVIDADES ECONÓMICAS SEGÚN CNAE</b>	
<b>Sector</b>	<b>Nº actividades</b>
Agricultura	157
Industria	149
Energía	10
Construcción	306
Servicios	1208

<b>AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL POR SECTORES</b>	
<b>Sector</b>	<b>Nº de afiliados</b>
Agricultura	1769
Industria	480
Construcción	453
Servicios	1871

### **Conclusión:**

En Aragón, los contratos de hostelería, en la mayoría de los casos, son temporales, debidos a que la ocupación hostelera que se registra se debe al turismo invernal y de verano.

El mayor número de personas paradas se da en aquellas sin formación o en las que han cursado sólo la primera etapa de educación secundaria, por lo que consideramos fundamental que todo el mundo tenga acceso a una Formación Profesional que facilite la integración en el mundo laboral y que además fomente el autoempleo.

### **6.3. OFERTAS DE EMPLEO PÚBLICO Y DE EMPLEO PRIVADO EN LA RAMA DE HOSTELERÍA Y TURISMO EN LA COMARCA DEL BAJO ARAGÓN CASPE**

Datos facilitados por la Oficina de la Comarca de Bajo Aragón Caspe y Oficina de Turismo de Caspe, pertenecientes a la Comarca de Bajo Aragón y Ayuntamiento de Caspe.

**Ofertas del sector privado:**

<b>ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>NUMERO</b>
Hoteles	2
Hostales	2
Pensiones	3
Apartamentos turísticos	1
Casas rurales	2
Camping	2
Restaurantes	20
Cafeterías	18
Cafés y otros bares	48

**Ofertas del sector público:**

- Colegios 3
- Residencias de ancianos 1
- Residencias de Estudiantes 1

## **7. ADECUACIÓN DE LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO AL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL DEL CENTRO DOCENTE, Y A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS**

### **7.1. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS Y DE LOS RECURSOS HUMANOS DEL CENTRO EDUCATIVO**

#### **7.1.1. Características de los alumnos:**

El número de alumnos/as matriculados durante el curso 11/12 asciende a veintiún alumn@s, catorce en primero y siete en segundo. El grupo se caracteriza por su heterogeneidad, dieciséis de los alumn@s tienen una edad media de diecisiete años y hay cinco adultos mayores de treinta y cinco años. La mayoría de ellos han finalizado la E.S.O y siete de los alumnos han accedido mediante la prueba de acceso. Todos desean obtener un título que les prepare para desarrollar una actividad en un campo profesional, asimismo los cinco adultos, son personas que combinan el estudio y la formación con la actividad laboral con el objetivo de ampliar y desarrollar su formación.

**Edad:**

La edad de este grupo oscila entre los 16 y los 52 años.

**Procedencia:**

Más de la mitad del alumnado de este curso tiene su domicilio de referencia en la provincia de Caspe. El resto está repartido entre pueblos de la comarca del Bajo Caspe.

**Entorno familiar:**

En casi el 10% de este alumnado la ocupación habitual de los padres o del propio alumno es o ha sido la hostelería o actividades relacionadas.

**Motivación:**

La mayor parte este alumnado decidió estudiar un ciclo relacionado con la hostelería porque le gusta esta profesión.

**Expectativas:**

La mayoría de los alumnos cree que trabajará en la hostelería.

### **7.1.2. Recursos humanos**

Profesores Técnicos (Cocina-Pastelería), Profesores de Enseñanza Secundaria (Hostelería y Turismo, Formación y Orientación Laboral e Inglés)

En primero, el profesor tutor tendrá dos horas semanales: una hora complementaria semanal para atender a padres de su alumnado tutelado y una hora lectiva semanal de atención al alumno, así como una hora semanal de reunión de coordinación de tutores con jefatura.

En segundo, el profesor tutor será también el profesor tutor de la F.C.T. y tendrá cinco horas lectivas semanales para la preparación, seguimiento y evaluación de la F.C.T.; una hora complementaria semanal para atender a padres de su alumnado tutelado y una hora semanal de reunión de coordinación de tutores con jefatura.

### **7.1.3. Recursos materiales**

Los espacios formativos y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los siguientes:

<b>ESPACIO FORMATIVO</b>	<b>SUPERFICIE m<sup>2</sup> (CAPACIDAD 15 ALUMNOS)</b>
Aula nº 19 (aula teoría)	35
Aula Polivalente nº 20	40
Aula 33. Informática Ramón y Cajal	90
Aula 18-A. Cocina Central:	54
Aula 18-B. Cuarto frío	8
Aula 18-C. Pastelería	25

Aula 21. Área bar-comedor	70
Aula 21. Área bar-office	12
Biblioteca	

Equipamientos mínimos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO MÍNIMO
<b>Aula polivalente nº 20</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet.</li> <li>• Medios audiovisuales.</li> </ul>
<b>Aula 33. Ramón y Cajal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 ordenadores con conexión a internet</li> </ul>
<b>Aula polivalente Nº 19</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 armarios con bibliografía de Gastronomía y fondos relacionados con los módulos</li> </ul>
<p><b>Taller de cocina:</b> Es la zona destinada a salsero y entremetier</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 puntos de calor (vitrocerámica 5 fuegos)</li> <li>• Cámara panelable 2 x 2 x 2</li> <li>• 2 mesas de trabajo</li> <li>• 1 mesa bajo-mostrador</li> <li>• 2 congeladores</li> <li>• 1 horno convención</li> <li>• 1 abatidor</li> <li>• 1 mesa caliente</li> <li>• 1 termomix</li> </ul>
<p><b>Cuarto frío:</b> Es la zona destinada a la preparación de géneros en crudo y su posterior distribución en la cocina</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 mesa bajo-mostrador</li> <li>• 1 picadora</li> <li>• 1 robot coupe</li> <li>• 1 máquina vacío</li> <li>• 1 fuego inducción</li> <li>• 1 cortafiambrés</li> <li>• 1 pica para zona de lavado y limpieza de verduras y hortalizas</li> </ul>
<b>Pastelería</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 horno</li> <li>• 1 amasadora</li> <li>• 1 sorbetera</li> <li>• 1 batidora</li> <li>• 1 cazo eléctrico</li> <li>• 1 armario acero inoxidable</li> <li>• 2 mesas de trabajo</li> </ul>
<b>Plonge</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pica con dos pozas para el lavado del material y utillaje</li> <li>• 4 estanterías para colocar el material</li> </ul>
<b>Área bar-comedor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 mueble cafetería</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 cafetera</li> <li>• 1 molinillo de café</li> <li>• 2 botelleros</li> <li>• 1 lavavajillas</li> <li>• 1 mueble estantería</li> <li>• 2 aparadores comedor</li> <li>• 1 armario comedor</li> <li>• 4 mesas</li> <li>• 16 sillas</li> <li>• 6 taburetes</li> <li>• 1 mesa auxiliar</li> <li>• 1 máquina hielo</li> <li>• 1 batidora</li> <li>• 1 guerdón</li> <li>• 1 rechaud</li> <li>• 1 cámara-vinos</li> <li>• 1 micro-ondas</li> </ul>
<b>Área cocina-office</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mesa trabajo</li> <li>• 1 mesa bajo-mostrador</li> <li>• 1 mueble cafetero</li> <li>• 1 cocina con 4 fuegos</li> <li>• inducción</li> <li>• 1 freidora</li> <li>• 1 campana</li> <li>• 1 mesa trabajo auxiliar</li> <li>• 1 pica de 2 pozas</li> <li>• 1 lavavajillas</li> <li>• 3 estanterías</li> </ul>
<b>Biblioteca</b>	
<b>Taquillas (Residencia)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 taquillas</li> </ul>

## 8. DECISIONES DE CARÁCTER GENERAL SOBRE METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología didáctica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

Partiendo de que nuestra actividad no debe basarse sólo en la transmisión de conocimientos, nos planteamos poner en práctica un modelo que instrumentalice y haga operativo el modelo pedagógico.



Los procesos de aprendizaje empleados, siempre que sea posible, girarán en torno al "saber hacer", es decir, los procedimientos. De este modo aparecen involucrados en el proceso tanto las capacidades como habilidades, toma de decisiones, trabajo en grupo, auto-evaluación...

El aprendizaje directo en las materias prácticas implica una estrategia para aprender y comprender significativamente el resto de contenidos educativos: conceptos, principios, terminología, etc.

Esta metodología se basa en un sistema activo y de coparticipación que podríamos expresar en tres apartados:

- a) Articular los diferentes bloques temáticos en torno a los procedimientos que se utilizan en la profesión.
- b) Establecer una secuenciación precisa de los contenidos teniendo siempre como referencia los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar en cada módulo.
- c) Considerar primordial que el proceso de enseñanza aprendizaje, esté basado en la unión inseparable de la teoría y la práctica.

Importante a tener en cuenta:

- Incorporar en el trabajo diario las aplicaciones de las normas de seguridad e higiene (plan de autocontrol).
- Incorporar al trabajo diario las cuestiones de funcionamiento (vales, etc).
- Fomentar el uso de la biblioteca y realización de pequeños trabajos de investigación.
- Utilizar los recursos TIC disponibles.
- Todos los alumnos recibirán la formación necesaria para poder obtener la acreditación de manipulación de alimentos mediante las clases impartidas en el módulo de "Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos" durante el primer curso del Ciclo de Cocina y Gastronomía.

## 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

En el primer curso, en los módulos de Preelaboraciones y conservación de alimentos, Técnicas culinarias y Procesos básicos de pastelería y repostería, el trabajo se desarrollará de forma individual o en grupos reducidos y por unidades independientes.

En el **módulo de preelaboración y conservación de alimentos**, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje, que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes,

- Identificación de productos propios de Aragón así como su forma de obtención.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

En el **Módulo de Técnicas culinarias**, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje, que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

Al finalizar, el profesor califica la práctica y el alumnado identifica y reconoce posibles causas de error y soluciones degustando el producto, las elaboraciones se servirán en la cafetería del centro.

#### En el **Módulo de Procesos básicos de Pastelería y repostería**

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje permitirán alcanzar los objetivos del módulo y versarán sobre:

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias para cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

En el **Módulo de Formación y orientación Laboral**, Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las industrias de la cocina.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- El uso de las TIC en la búsqueda de información y en la intermediación en el mercado de trabajo.
- La identificación a los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en materia laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales.

- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la ley de Prevención de Riesgos Laborales, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

En el **Módulo Inglés**. Nuestra labor se basa en el desarrollo de la competencia comunicativa del alumno de tal forma que pueda desenvolverse con soltura en contextos relacionados con gestión administrativa, especialmente en la atención al cliente. Para desarrollar la competencia comunicativa buscaremos en nuestras clases la mayor participación posible en situaciones de comunicación real. Se alternarán las producciones improvisadas, encaminadas al desarrollo de la fluidez (como por ejemplo role plays), con las preparadas, dirigidas a lograr una mayor complejidad y corrección (como ejercicios de gramática vocabulario), según lo requiera el tipo de texto y la situación de comunicación.

Así pues, las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- La utilización e interpretación de la lengua inglesa tanto a nivel oral como a nivel escrito, en todo el desarrollo de este módulo con el fin de desarrollar la competencia comunicativa.
- La introducción y el manejo del vocabulario inglés correspondiente a la terminología específica del sector.
- La selección y ejecución de estrategias didácticas que incorporen el uso del idioma inglés en actividades propias del sector profesional.
- La utilización de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo en equipo.
- La utilización de los diferentes registros en la lengua inglesa relacionados con el sector.

En el **Módulo de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos**, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.

En el segundo curso, los alumnos trabajan por partidas en la cocina, teniendo mayor importancia el trabajo en equipo.

En el **Módulo de Técnicas culinarias**, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el pre-servicio a las tareas posteriores a su ejecución.

En el **Módulo de Ofertas gastronómicas**, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Clasificar las empresas de restauración analizando su tipología y características.
- Interpretar las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.
- Determinar ofertas gastronómicas caracterizando sus especialidades.
- Calcular costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

En el **Módulo de Postres en Restauración**, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.

En el **Módulo de Empresa e iniciativa emprendedora** será objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre y que se acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La identificación de los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en la promoción, creación y gestión de empresas e iniciativas emprendedoras
- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de cocina, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector industrial relacionado con los procesos de la cocina.
- La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionado con la actividad de cocina.
- El uso de las tecnologías de la información y la comunicación y el fomento del trabajo en equipo en la realización del proyecto empresarial

En el **Modulo de Formación en Centros de Trabajo:**

Supone, una fase de formación práctica en los centros de trabajo. Se procurará que el alumno realice la F.C.T. en empresas cercanas a su domicilio de residencia para facilitar su integración laboral en el entorno próximo a su domicilio.

### 8.1.1. Relación de módulos y distribución horaria

Los horarios se organizarán teniendo en cuenta cada módulo y la necesidad de ser impartidos en el aula taller y de ofrecer el servicio de cafetería en el centro.

CURSO 1º			
MÓDULOS	Total horas	h/sem.	Horas pérdida evaluación*
Preelaboración y conservación de alimentos	256	8	39
Técnicas culinarias	256	8	39
Procesos básicos de Pastelería y repostería	224	7	37
<sup>1</sup> Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés A004_12 Elaboración e interpretación de información escrita o oral	64	2	10
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	10
Formación y orientación laboral	96	3	15
CURSO 2º			
MÓDULOS	Total horas	h/sem.	Horas perdida evaluación*
Ofertas gastronómicas	84	4	13
Postres en Restauración	126	6	19
Empresa e Iniciativa emprendedora	63	3	10
Lengua extranjera: Inglés o francés A004_22 Comunicación oral en el entorno profesional	42	2	7
Productos culinarios	315	15	48
Formación en centros de trabajo.	410	40	62

\*El alumno perderá el derecho a la evaluación continua en aquellos módulos cuyo número de faltas sea igual o superior al 15% respecto a la duración total del módulo profesional. En la tabla se hace constar el número de faltas de asistencia de cada módulo que supondrá la pérdida de evaluación continua del mismo.

La Orden de 26 de octubre de 2009 (BOA 18/11/2009) establece que de este porcentaje podrán quedar excluidos los alumnos que cursen las enseñanzas de formación profesional y tengan que conciliar el aprendizaje con la actividad laboral, circunstancia que deberá quedar convenientemente acreditada.

La pérdida de evaluación continua no impide la asistencia a clase ni la realización de los exámenes, si bien el alumno perderá **al menos el 20%**<sup>2</sup> de la calificación trimestral y/o anual que correspondería a la realización y resolución de las tareas y actividades

<sup>1</sup> El número de alumnos del ciclo es como máximo de 15, por ello, no es factible ofertar las dos lenguas a los alumnos en la matrícula del primer curso, ya que siempre, una de ellas no alcanzaría el número razonable de alumnos para lograr un aprovechamiento adecuado de los recursos, en este momento la lengua ofertada es Inglés.

<sup>2</sup> Ese porcentaje se establece como un mínimo y en ausencia de porcentaje en las programaciones, siendo el fijado en las programaciones de cada módulo o de cada unidad didáctica el que prevalezca sobre éste.

realizadas en clase. Esto implica, atendiendo al porcentaje anterior, que la nota máxima del alumno que pierda la evaluación continua sería un 80% de la nota del examen. Nota que después de aplicado el porcentaje debe ser superior o igual a 5 para que el alumno supere el módulo.

En cualquier caso, **el alumno/a recibirá en su domicilio tres comunicaciones** por escrito, siendo la tercera la que determinará la reunión del equipo educativo del alumno/a promovida por el tutor, éste equipo decidirá la pérdida de evaluación o no teniendo en cuenta las justificaciones presentadas por el alumno de dichas faltas de asistencia. La decisión debe recogerse en acta del departamento de hostelería y del departamento que imparte el módulo en el que se ha producido la pérdida.

### 8.1.2. Uso de los espacios formativos, medios y equipamientos

Las clases prácticas se impartirán habitualmente en las aulas taller de cocina y taller de cafetería.

Al terminar las clases, los espacios y utillaje quedarán en perfectas condiciones para uso del siguiente grupo.

Los alumnos se cambiarán en el vestuario, situado en la residencia, que tendrán que mantener limpio y en adecuadas condiciones higiénicas.

Distribución de módulos en aulas.

CURSO 1º						
MÓDULOS	H/S	A 19	AULA POLIVALENTE		TALLERES	
			A20	A33	A18	A21
Preelaboración y conservación de alimentos	8	2	1		5	
Técnicas culinarias	8	2		1	5	
Procesos básicos de pastelería y repostería	7	1			3	3
Lengua extranjera	2	2				
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	2				
Formación y orientación laboral	3	3				
CURSO 2º						
MÓDULOS	H/S	A19	AULA POLIVALENTE		TALLERES	
			A20	A33	A18	A21
Ofertas gastronómicas	4	4				
Postres en Restauración	6	1				5
Empresa e iniciativa emprendedora	3	3				
Lengua extranjera	2	2				
Productos culinarios	15	3	1		8	3
Formación en centros de trabajo	410	En la empresa/as asignada				



### **8.1.3. Planificación y organización del módulo profesional de “Formación en Centros de Trabajo”**

Dicho módulo debe contribuir al logro de las siguientes finalidades:

- Complementar las competencias profesionales propias conseguidas en el centro educativo, mediante la realización de un conjunto de actividades de formación identificadas entre las actividades productivas del centro de trabajo.
- Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de cualificación.
- Complementar los conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que no pueden verificarse por exigir situaciones reales de trabajo.

#### **8.1.3.1. Temporalización y secuenciación**

El alumno realizará 410 horas. La FCT se podrá realizar de lunes a domingo, durante un máximo de 5 días por semana y haciendo un máximo de 8 h diarias (si el alumno come en la empresa, la hora de la comida no se contabiliza como hora de formación) hasta realizar un total de 40 h semanales.

#### **8.1.3.2. Programa formativo**

El programa formativo, contendrá los resultados de aprendizaje que el alumno/a debe alcanzar de acuerdo a lo dispuesto en la Orden de 29 de mayo de 2008 y que son los siguientes:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa
- Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.
- Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.
- Realiza elaboraciones y productos culinarios, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Para poder obtener la calificación de apto:

- El alumno deberá haber realizado en la/s empresa/s asignadas y en el periodo previsto en la programación la totalidad de las horas del módulo de FCT del ciclo correspondiente.
- El alumno deberá tener una actitud positiva en los siguientes ítems:
  - a) Puntualidad
  - b) Colaboración en el trabajo de equipo.
  - c) Iniciativa en su trabajo.
  - d) Responsabilidad en el trabajo encomendado
  - e) Interés en las actividades a desarrollar
  - f) Calidad del trabajo desarrollado.
  - g) Ritmo de trabajo adecuado.
  - h) Higiene, presentación personal y llevar la vestimenta que corresponda al puesto de trabajo en el que se desarrolla la FCT.
  - i) Método en las actividades encomendadas.
  - j) Organización y planificación del trabajo.
  - k) Asimilación de las instrucciones verbales recibidas.
  - l) Asimilación de las instrucciones escritas recibidas.
  - m) Seguimiento de las instrucciones verbales y escritas recibidas.
- El alumno mantendrá confidencialidad sobre los datos, conversaciones u otras cuestiones que surjan en la realización de la FCT.
- El alumno deberá tener el cuaderno de FCT actualizado en las distintas reuniones que tenga con el tutor del centro escolar.
- El alumno deberá ser valorado positivamente por el tutor de la/s empresa/s en las actividades reseñadas en el programa formativo (Anexo IV).

#### **8.1.4. Períodos de realización de la F.C.T (ordinarios y extraordinarios)**

Las prácticas en periodo ordinario se realizarán en el tercer trimestre del segundo curso y la extraordinaria de septiembre a diciembre del mismo año. Estos últimos alumnos deberán realizar para ello la matrícula en el correspondiente curso siguiente.

#### **8.1.5. Centros de trabajo y localización de puestos formativos**

Los centros de trabajo para realizar la FCT pueden desarrollar su actividad en ámbitos productivos distintos.

La relación de empresas donde los alumnos realizan la FCT es la siguiente:



<b>NOMBRE EMPRESA</b>	<b>LOCALIDAD</b>
CADENA HOTELERA H21, SA (MONASTERIO DE RUEDA)	ALCAÑIZ
CAFE BAR PLAZA	CASPE
CAFETERÍA EL KADO	CASPE
CEIP COMPROMISO DE CASPE	CASPE
CERRAO DEL BOSQUE, S.L.	CASPE
DECASPE, SC	CASPE
EXPLOTACIONES CASPE, SL (LA BODEGUITA)	CASPE
GARGALLO BALAGUER, JORGE (RESTA S. XXI)	CASPE
HNOS. GÁLVEZ PRIETO, S.L.	CASPE
HOSTAL RTE. EL SURTIDOS, CASA FELIPE, S.L.	CASPE
HOSTELRA, SL (EL QUIJOTE TAPAS BAR)	CASPE
HOSTERÍA MAELLA,, S.L.	MAELLA
HOTEL CALPE, S.A.	ALCAÑIZ
HOTELERA DEL BAJO ARAGÓN, SL.L	ALCAÑIZ
LA CAMART, S.C.	FRAGA
OSTROGIVOS, SL (MI CAFÉ)	CASPE
PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, SA	ALCAÑIZ
PASTELERÍA EL BUEN GUSTO	CASPE
RESTAURACIÓN FEMI, SL	CASPE
RESTAURANTE EL DIQUE, SL	CASPE
RESTAURANTE EL TRUJAL	CASPE
RESTAURANTE ROYAL II	CASPE
SARA LÓPEZ POBLADOR	CASPE
SERVICIO ARAGONES DE SALUD (HOSPITAL ALCAÑIZ)	ALCAÑIZ
YISNEY GIRALDO (CAFETERIA SOBERANÍA)	CASPE
RESTAURANTE CESARAUGUSTA	ZARAGOZA
RESTAURANTE LOS CANDILES	CASPE
AMBISTA S.L. (RTE. TRUJAL)	CASPE
MARÍA URGELL RULL (CAFE BAR PLAZA)	CASPE

## **9. CRITERIOS GENERALES SOBRE EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES Y PROMOCIÓN DE LOS ALUMNOS**

La evaluación del aprendizaje del alumnado del ciclo formativo se realizará por módulos profesionales de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y la Orden de 26 de octubre de 2009 (BOA 18/11/2009) y la Resolución de 15 de marzo de 2010.

La evaluación se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación están concretados en las programaciones didácticas, y expresan de manera explícita y precisa los resultados de aprendizaje y los contenidos mínimos exigibles para superar los correspondientes módulos profesionales.

**Los departamentos didácticos, a principio de curso, darán a conocer por escrito el programa formativo, criterios de evaluación y calificación así como material didáctico que el alumno/a debe utilizar en los diferentes módulos.**

**Los alumnos/as a la recepción de dicha información deberán firmar conforme la han recibido.**

### **9.1. PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

#### **9.1.1. Procedimientos**

La evaluación abarcará tanto la actividad de enseñanza como la de aprendizaje y constituirá un proceso continuo, sistemático, flexible e integrador.

Es importante fomentar la presencia de auto-evaluaciones y co-evaluaciones, es decir la evaluación conjunto alumno-docente cuyo principal objetivo es fomentar la objetividad de la información obtenida. Por este mismo motivo se fomentará el máximo número de métodos de evaluación posibles.

Se realizarán tres tipos de evaluaciones:

- **Evaluación inicial:** Permite adecuar las intenciones educativas a los conocimientos previos y las necesidades de los alumnos; se realizará al inicio de cada unidad. Los principales métodos de evaluación inicial serán: pequeños cuestionarios, comentarios de texto, debates breves.
- **Evaluación formativa:** Tiene como finalidad ajustar la intervención educativa según la información que se vaya recibiendo. Este ajuste progresivo del proceso requiere

que sea observado sistemáticamente, de tal forma que permita detectar el momento en que se produce un obstáculo, las causas que lo provocan y las correcciones necesarias que se deben introducir. EL planteamiento de problemas, interpretación de resultados, cumplimentación de formularios, búsqueda y utilización de fuentes de información. El principal instrumento para llevar a cabo la evaluación de las actitudes es la observación directa, en la que deben tenerse en cuenta aspectos tales como los hábitos de trabajo, el cuidado y respeto por el material que se usa en clase, la iniciativa e interés por el conocimiento de las reformas en nuestra legislación, la honestidad, la auto-confianza, la tolerancia y el respeto hacia los demás. Además deben evaluarse la creatividad, el rigor, la precisión y la adquisición de hábitos de indagación intelectual. Los métodos de evaluación más comunes serán: La observación directa, seguimientos de las actividades en el cuaderno del profesor, realización de distintos trabajos, pruebas escritas y seguimiento de las actividades que se desarrollen fuera del centro.

- **Evaluación sumativa:** Permitirá saber el grado de aprendizaje que cada alumno/a ha obtenido, según lo programado, para tomarlo como punto de partida en una nueva intervención. Esta evaluación toma datos de la evaluación formativa y los compara con los objetivos marcados al inicio de la intervención. El conjunto de todas las evaluaciones formativas dará lugar junto con la evaluación de procedimientos y actitudes a la evaluación sumativa de cada bloque de contenidos.

### 9.1.2. Criterios de calificación:

Las calificaciones del alumno/a tendrán como base los criterios de evaluación mencionados previamente y como instrumentos de evaluación, haremos la siguiente división para valorarlos aunando criterios todos los profesores prácticos y teóricos.

Así, en los **módulos prácticos de: Prelaboración y conservación de alimentos, Técnicas culinarias, Procesos básicos de pastelería y repostería, Productos culinarios y Postres en Restauración**, por estar diseñados para que el alumno adquiriera destreza, conocimientos, actitudes, sentido del orden, autonomía en el trabajo, trabajo en equipo. Los porcentajes serán los siguientes:

- **Para el primer curso:**
  - 45% para la destreza, aptitud, sentido del orden, autonomía en el trabajo y trabajo en equipo.
  - 40% para los conocimientos. Se realizará al menos una prueba de memoria por evaluación.
  - 15% para uniformidad, aseo personal, actitud, puntualidad y responsabilidad.
- **Para el segundo curso:**
  - 55% para la destreza, aptitud, sentido del orden, autonomía en el trabajo y trabajo en equipo.

- 30% para los conocimientos. Se realizará al menos una prueba de memoria por evaluación.
- 15% para uniformidad, aseo personal, actitud, puntualidad y responsabilidad.
- Para realizar la media y superar la evaluación tendrá que tener el mínimo que establezca cada Departamento en sus programaciones.

En los **módulos teóricos de: Ofertas gastronómicas, Empresa e iniciativa emprendedora Formación y orientación laboral, y Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**, los porcentajes serán los siguientes:

- 60% contenidos conceptuales.
- 15% contenidos actitudinales.
- 25% contenidos procedimentales.

Para realizar la media de las tres partes y superar la evaluación tendrá que tener el mínimo que establezca cada Departamento en sus programaciones.

La calificación de los alumnos para cada unidad de trabajo se obtiene sumando las calificaciones asignadas a los mismos por los siguientes conceptos:

- Trabajos en grupo: calificaciones obtenidas por aquellas actividades y trabajos que se realicen en grupos. Se valora calidad y organización de los trabajos, claridad de conceptos, exposiciones, participación en los debates, etc.
- Participación en las clases: se trata de valorar la participación del alumno en la clase, sus intervenciones y explicaciones sobre actividades y ejercicios propuestos, teniéndose en cuenta su grado de interés y dedicación.
- Resolución de ejercicios y cuestionarios y realización de actividades, trabajos y pruebas individuales (orales o escritas). Se evaluará:
  - El grado de conocimiento de los contenidos conceptuales:
  - La comprensión y análisis de textos y normas, junto a su interpretación y aplicación a casos concretos.
  - La capacidad de razonamiento, así como la iniciativa y creatividad en la solución de problemas, etc.
  - No haber superado un 15% de faltas de asistencia, ya que eso implica la pérdida del derecho a evaluación continua. (Apdo. 7.1.1)

#### En el **módulo teórico de Inglés:**

El 70% de la nota (de 0 a 10 puntos) de cada evaluación se basará en la adquisición de conocimientos y conceptos y el 30% en la actitud mostrada por el alumno hacia la asignatura. Para la valoración de conocimientos, el profesor arbitrará los exámenes escritos convenientes para cada evaluación y se irán introduciendo progresivamente diversas pruebas orales con lecturas de textos, ejercicios, frases y pequeños diálogos. En las distintas pruebas habrá ejercicios suficientes basados en los objetivos mínimos de la materia para que el acceso al aprobado no sea problemático y otros ejercicios con pequeñas dificultades añadidas para los alumnos de mayor nivel y motivación.

Para la valoración de la actitud se atenderá a la asistencia a clase, el comportamiento en el aula, la realización de todas las tareas (el cuaderno y el workbook

deberán ser llevados al día en su realización y corrección) y , muy a tener en cuenta , el ofrecimiento para realizar los distintos ejercicios orales u otros ejercicios de clase.

Al tratarse de evaluación continua se podrá superar la evaluación suspendida aprobando la siguiente, sin necesidad de exámenes específicos de recuperación.

**La nota final del módulo** será la que el alumno **obtenga en el segundo curso**.

En régimen presencial, cada módulo profesional podrá ser objeto de evaluación en cuatro convocatorias, excepto el de formación en centros de trabajo que lo será en dos.

### **9.1.3.Evaluación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (ordinaria y extraordinaria)**

Este módulo se cursará con carácter general una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

El módulo de FCT, en primera convocatoria se realizará de finales del mes de Marzo a Junio del segundo curso y la segunda convocatoria en Septiembre a Diciembre del mismo año (el alumno deberá volver a matricularse).

En la evaluación colaborará con el tutor del centro educativo, el tutor de la empresa designado por el correspondiente centro de trabajo para el periodo de estancia del alumno. Dicho módulo profesional se calificará como apto o no apto.

### **9.1.4.Convalidación Módulo de Formación y Orientación Laboral**

El módulo profesional de Formación y Orientación Laboral de cualquier título de formación profesional establecido al amparo de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación, podrá ser objeto de convalidación siempre que se acredite haber superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral establecido al amparo de la Ley 1/1990 de 3 de octubre de Ordenación General del Sistema Educativo y se acredita la formación establecida para el desempeño de las funciones de nivel básico de la actividad preventiva expedida de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente.

## **9.2. CRITERIOS DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN**

### **9.2.1.Proceso de evaluación**

En el capítulo IV de la orden de 26 de octubre de 2009 (BOA 18/11/2009), que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumno/a de formación profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón y en la resolución de 15 de marzo de 2010, por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de dicha Orden, se establece el desarrollo del proceso de evaluación ordinario para los ciclos según su duración, y que será el siguiente:

## Alumnos de primer curso:

### **Evaluación final: Junio**

- Los alumnos que superen todos los módulos de primer curso promocionan a segundo curso.
- Los alumnos con módulos profesionales no superados realizarán durante el mes de septiembre, la evaluación final extraordinaria.

Por otro lado, los alumnos podrán renunciar a la convocatoria de Junio siempre y cuando lo notifiquen 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, Universidad, Cultura y Deporte correspondiente, que pondrá fin a la vía administrativa.

### **Evaluación final segunda: Septiembre**

- Los alumnos que superen todos los módulos de primer curso promocionan a segundo curso.
- Los alumnos que no superen en esta convocatoria (segunda) cualquiera de los siguientes módulos se les recomendará matricularse en el primer curso como repetidor, no promocionan a segundo.

0046 Preelaboración y conservación de alimento  
0047 Técnicas culinarias  
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería

Los alumnos que habiendo superado los módulos anteriores tengan suspendidos todos o alguno de los siguientes módulos promociona a segundo curso y se presentarán a la prueba extraordinaria antes del comienzo de la FCT del/los módulos no superados.

0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos  
0049 Formación y orientación laboral  
A004 Lengua extranjera inglés.

En el capítulo VI sobre promoción y titulación de la Orden de la Orden 26 de Octubre de 2009 se establece que el alumno que no supere todos los módulos profesionales del primer curso y opte por la no promoción al segundo curso, podrá matricularle de los módulos pendientes de primer curso como alumno repetidor, lo que conllevará la reserva de puesto escolar en el proceso de admisión de alumnos.

## **Alumnos de segundo curso:**

**Evaluación final de segundo curso y final (3ª) de los módulos pendientes de primero:** marzo (antes del comienzo de la FCT).

- Los alumnos que aprueben todos los módulos de segundo en esta convocatoria ordinaria y las pendientes de primero (en caso de tenerlas) pasarán a realizar la FCT en el tercer trimestre de este segundo curso hasta completar las 410 horas.
- Los alumnos que no superen todos los módulos de segundo y/o el/los módulos de primero que tuvieran pendientes se presentarán a la extraordinaria de junio.

Por otro lado, los alumnos podrán renunciar a la convocatoria de Junio siempre y cuando lo notifiquen 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, Universidad, Cultura y Deporte correspondiente, que pondrá fin a la vía administrativa

## **Evaluación final FCT y final resto módulos: Junio**

- Los alumnos que durante el último trimestre de éste segundo curso han estado realizando FCT y han sido calificados como aptos, estarán en condiciones de solicitar el título de Técnico en Cocina y gastronomía.
  - Los alumnos que durante el último trimestre de éste segundo curso han estado realizando FCT y han sido calificados como no aptos, volverán a realizar FCT en el periodo de septiembre a diciembre (2ª convocatoria y última de FCT).
  - Los alumnos que aprueben todos los módulos pendientes de segundo en esta convocatoria (2ª) y/o las pendientes de primero (4ª convocatoria y última) pasarán a realizar la FCT en periodo septiembre-diciembre hasta completar las 410 horas.
  - Los alumnos que no aprueben todos los módulos pendientes de segundo y/o primero en esta convocatoria repiten curso.

Si algún alumno con pendiente/s de primero en ésta convocatoria (4ª y última) no lo/s superase podría solicitar convocatoria extraordinaria a la Dirección General competente en los supuestos recogidos en el artículo 3.5 de la Orden de 26 de octubre de 2009.

En todo caso, la Dirección General competente en materia de formación profesional podrá establecer hasta un máximo de dos convocatorias de evaluación extraordinarias para aquellos alumnos que hayan agotado las cuatros convocatorias de evaluación por motivos de enfermedad o discapacidad u otros que condicionen o impidan el desarrollo ordinario de los estudios.

## **Evaluación final: diciembre**

En esta convocatoria sólo se calificará la FCT de los alumnos que, bien no la realizaron en el último trimestre de segundo (por quedarles módulos pendientes que



recuperaron en la extraordinaria de junio), o no obtuvieron la calificación de apto en la FCT que realizaron en el tercer trimestre de segundo curso.

- los alumnos que obtienen la calificación de apto en la FCT estarán en condiciones de solicitar el título de técnico en Cocina y Gastronomía.
- Si los alumnos no obtiene la calificación de apto en la FCT y están en primera convocatoria podrán volver a realizarla en el periodo del siguiente abril-junio.
- Si los alumnos no obtienen la calificación de apto en la FCT y están en segunda convocatoria podrán solicitar convocatoria extraordinaria o de gracia.
- En el Capítulo II de la Orden 26 de Octubre de 2009 (BOA 18/11/2009) establece que se pueden solicitar dos convocatorias de gracia en todos los módulos, excepto en FCT.

### **9.2.2. Titulación**

Para obtener el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, se requiere la evaluación positiva de todos los módulos profesionales que lo componen.

El alumno que no supere en su totalidad las enseñanzas de cada uno de los ciclos formativos, recibirá un certificado académico de los módulos profesionales superados que tendrá, además de los efectos académicos, efectos de acreditación parcial acumulable de las competencias profesionales adquiridas en relación con el Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional.

### **9.3. PAUTAS GENERALES PARA LA PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN**

Los alumnos de primer curso que se presenten a la extraordinaria de Septiembre deberán presentar realizado, el dossier de actividades de refuerzo, desarrollo y ampliación, proporcionado por el profesor/a en Junio, como condición para poder superar el módulo. En dicha evaluación de septiembre el equipo docente recomendará la repetición o continuar en el segundo curso. Si continúa en segundo con módulos pendientes de primero deberá presentarse a la extraordinaria de dichos módulos antes del comienzo de la FCT. El profesor responsable de dicho módulo pendiente será el que imparta el citado módulo en primer curso y tendrá encomendada la función de realizar el seguimiento y evaluación de los alumnos que promocionen a segundo curso con módulo pendiente del primer curso. Para dicha extraordinaria, 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 responsable de cada módulo entregará al tutor del alumno las actividades, para que éste a su vez se 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.

Los alumnos de segundo curso que deban presentarse a la extraordinaria de Junio recibirán la atención y apoyos necesarios durante el tercer trimestre de segundo por parte del profesor correspondiente, así como las actividades y orientaciones precisas para lograr la recuperación de dichos módulos que no hayan superado, en la evaluación ordinaria que se realiza antes de la incorporación a la FCT. Dichas actividades y orientaciones para la recuperación de los módulos pendientes deberán recogerse en las Programaciones didácticas. El profesor titular de cada módulo entregará al tutor del ciclo formativo los contenidos mínimos, actividades de recuperación para que éste a su vez se los entregue al alumno junto con el boletín de notas.

Aquellos alumnos que en la evaluación final de Junio superen todos los módulos realizarán la FCT durante los meses de septiembre a diciembre. Estos alumnos deberán matricularse en el curso siguiente.

#### **9.4. RENUNCIA DE CONVOCATORIAS**

1. Con objeto de no agotar el número de convocatorias de evaluación 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. En el caso de los centros privados, la solicitud se trasladará a la dirección del centro docente público al que se encuentre adscrito.

2. 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. En el caso del módulo profesional de formación en centros de trabajo, la renuncia a la convocatoria se podrá presentar con una antelación de veinte días antes de su primera convocatoria de evaluación final.

4. Cuando se resuelva la renuncia, dicha circunstancia deberá quedar reflejada en los documentos oficiales de evaluación del alumno mediante la correspondiente diligencia. Esta renuncia no computará a efectos del número de convocatorias de evaluación consumidas.

**El alumno que tenga derecho a renunciar a convocatorias deberá rellenar el impreso que se le proporcionará en secretaría previa solicitud.**

## 9.5. ANULACIÓN DE MATRÍCULA A PETICIÓN DEL ALUMNO

1. Con objeto de no agotar el número de convocatorias de evaluación, el alumno o sus representantes legales podrán solicitar ante la dirección del centro docente la anulación de la matrícula en la totalidad de los módulos profesionales en los que se encuentre matriculado cuando 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.

2. La solicitud de anulación de matrícula, junto con la documentación justificativa, se presentará con una antelación mínima de dos meses antes de la primera convocatoria de evaluación final del ciclo formativo y será resuelta de forma motivada por el director del centro educativo, quien podrá 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. Cuando se autorice la anulación de matrícula, dicha circunstancia deberá quedar reflejada en los documentos oficiales de evaluación del alumno mediante la correspondiente diligencia.

4. La anulación de matrícula conlleva la pérdida del derecho a la enseñanza, evaluación y calificación de todos los módulos profesionales en los que se encuentre matriculado y el de reserva de plaza como alumno repetidor, por lo que si desea continuar los estudios del ciclo formativo deberá concurrir de nuevo al procedimiento de admisión de alumnos establecido. Esta anulación no computará a efectos del número de convocatorias de evaluación consumidas.

5. Las plazas vacantes que se generen por este procedimiento antes del 31 de octubre, podrán ser cubiertas por otro alumno que se encuentre en las listas de espera, de acuerdo al orden que esté establecido en las mismas.

**El alumno que desee anular la matrícula deberá rellenar el impreso que se le proporcionara en secretaría previa solicitud.**

## 9.6. ANULACIÓN DE LA MATRÍCULA POR INASISTENCIA.

1. En el régimen de enseñanza presencial la asistencia a las actividades lectivas es la condición necesaria para mantener la matrícula en los módulos profesionales del ciclo formativo.

2. Una vez formalizada la matrícula e iniciado el curso académico, si un alumno matriculado no asiste a las actividades del ciclo formativo durante un período de diez días lectivos consecutivos, el centro docente solicitará por escrito al alumno o a sus representantes legales su inmediata incorporación y les comunicará que, en caso de no producirse ésta, excepto por causa debidamente justificada, se procederá a la anulación de su matrícula por inasistencia.

3. El alumno o sus representantes legales, dispondrán de un plazo de tres días naturales para presentar las alegaciones, aportando la documentación que estime oportuna. Transcurrido dicho plazo y teniendo en cuenta las alegaciones y la documentación aportada, el Director del centro resolverá lo que proceda.

## **10. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA ESTABLECER MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.**

Entendemos por medidas ordinarias aquellas actuaciones dirigidas a prevenir, compensar y facilitar la superación de **dificultades leves de los alumn@s** mediante la adecuación del currículo ordinario, sin ninguna modificación esencial de los objetivos, contenidos y criterios de evaluación del currículo, con la finalidad de que la totalidad del alumnado consigan las competencias profesionales, personales y sociales y los resultados de aprendizaje fijados en las programaciones didácticas.

Para ello, se podrían establecer medidas como:

a) Favorecer y facilitar, desde la organización del centro, la actuación coordinada de los diferentes profesionales que intervienen con el alumnado.

b) Docencia compartida o apoyos, posibilitando la intervención simultánea de varios profesionales, principalmente en aquellos periodos en los cuales algunos profesores pierden horas porque sus alumnos van a realizar la Formación en centros de trabajo.

c) Adecuar objetivos. Esta adecuación podrá establecerse, entre otras, de las siguientes formas:

- Priorizando objetivos.
- Incluyendo objetivos relativos a aspectos que el alumnado considere relevantes o que, en todo caso, sean relevantes en el entorno al que pertenece dicho alumnado.
- Enriqueciendo el currículo de los módulos con referencias y aportaciones de diferentes culturas.
- Insistiendo en el desarrollo de las capacidades de tipo afectivo, fomentando la seguridad y la autoestima del alumnado.

d) Adecuar la distribución de contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales a las características del alumnado.

e) Utilizar estrategias metodológicas que favorezcan la participación de todo el alumnado y la autonomía en el aprendizaje, entre otras:

- Aprendizaje cooperativo.
- Desarrollo de estrategias de aprendizaje.

- Combinar diferentes tipos de actividades: trabajo individual, exposición, búsqueda de información, trabajo en grupo y otras.
- Incluir la elaboración de materiales por parte del alumnado como contenido de las diferentes materias.

f) Seleccionar y utilizar materiales curriculares diversos, adecuándolos a las características del alumnado y aprovechando su potencialidad motivadora.

- g) Diversificar los procedimientos de evaluación mediante estrategias como:
- Adecuar tiempos, criterios y procedimientos de evaluación.
  - Variar los tiempos, las formas y los procedimientos de recogida de Información.
  - Unificar criterios y procedimientos en la recogida de información.
  - Registrar sistemáticamente la evolución del alumnado.
  - Diversificar los tipos de pruebas en función del alumnado al que se dirige.

h) Actividades de recuperación a lo largo del curso. Se organizan actividades con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de módulos no superados.

i) Refuerzo en determinadas módulos. Esta medida, que estará a cargo de los tutores o de los profesores/as especialistas en dichos módulos, está destinada al alumnado que puede seguir el currículo ordinario del curso en que está escolarizado, pero necesita, para lograrlo, una atención más individualizada tanto en aspectos curriculares como en estrategias de aprendizaje y pautas de trabajo.

## 10.1. MEDIDAS “ESPECÍFICAS” DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD NO SIGNIFICATIVAS:

Son medidas **específicas no significativas** aquellas actuaciones dirigidas a dar respuesta a las **necesidades específicas del alumnado** mediante la adecuación del currículo ordinario del módulo o módulos, que puede conllevar cambios organizativos o modificación de los elementos de acceso al currículo y cuya finalidad es que el alumno consiga consigan las competencias profesionales, personales y sociales y los resultados de aprendizaje mínimos fijados en las programaciones didácticas.

Se consideran medidas específicas:

- Adaptaciones individuales no significativas que suponen modificaciones en la evaluación y/o en la temporalización de contenidos.
- Adaptaciones individuales no significativas de acceso al currículo: eliminación de barreras y facilitación de ayudas técnicas en el caso de deficiencia o discapacidad sin pérdida cognitiva tales como atrofia o falta de algún miembro, motóricos, pérdidas auditivas o visuales, etc.

## 10.2. MEDIDAS “ESPECÍFICAS” DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD SIGNIFICATIVAS:

Entendemos por medidas **específicas significativas** aquellas actuaciones dirigidas a dar respuesta a las **necesidades específicas del alumnado** mediante modificaciones en alguno de los elementos curriculares (de uno o varios módulos) considerados esenciales que no permitirían conseguir los resultados mínimos de aprendizajes fijados en las programaciones didácticas y que por tanto no permitirían alcanzar en dicho o dichos módulos las competencias profesionales.

Esto supondría, según la interpretación del <sup>3</sup> artículo 16 del decreto 217/2000 de 16 de diciembre del Gobierno de Aragón, que dicho alumno no podría obtener el Título del ciclo de Cocina y gastronomía al no obtener competencia general pero si podría obtener la certificación académica de aquellos módulos en los que no se le han aplicado medidas específicas significativas.

Estas adaptaciones significativas, entendemos pues, se fijan para dar respuesta a las necesidades específicas del alumnado con discapacidad que se incorpore al ciclo de Cocina y gastronomía, siempre que disponga de la suficiente autonomía para su incorporación al mundo laboral en dicha profesión y pueda realizar las actividades prácticas que se desarrollen en dicho ciclo sin poner en riesgo su integridad física o la de sus compañeros.

## 10.3. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO CON DISCAPACIDAD

La Orden de 29 de mayo de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón establece en el artículo 14.3 que los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidades y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

La Orden 26 de Octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte que establece en su artículo 13 que 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

---

<sup>3</sup> El Art. 16- Escolarización en Ciclos Formativos de Formación Profesional del Decreto 217/2000 del Gobierno de Aragón establece:

“1. En los Ciclos Formativos de Formación Profesional podrán elaborarse adaptaciones curriculares para el alumnado con necesidades educativas especiales. 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.

2. En los centros educativos que oferten Ciclos Formativos, el alumnado con necesidades educativas especiales, previa valoración del Departamento de Orientación en los Centros Públicos, podrá cursar algún o algunos módulos profesionales de dichos Ciclos Formativos con el objeto de acreditar determinadas competencias profesionales asociadas a esos módulos.”

haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el ciclo formativo.

## **11. PLAN DE TUTORÍA Y ORIENTACIÓN PROFESIONAL**

### **11.1. PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL**

El preámbulo de la LOE (Ley Orgánica de Educación, 2006) define la formación profesional como un conjunto de ciclos formativos de grado medio y de grado superior que tienen como finalidad preparar a las alumnas y alumnos para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. No es pues solamente una etapa educativa destinada al desarrollo de competencias profesionales, sino de formación en competencias para la vida, para la participación y, naturalmente para construir un proyecto vital que incluye el acceso al mundo laboral.

La misma Ley, en su artículo 39, concreta mucho más la finalidad de la formación profesional que comprende el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Incluye las enseñanzas propias de la formación profesional inicial, las acciones de inserción y reinserción laboral de los trabajadores así como las orientadas a la formación continua en las empresas, que permitan la adquisición y actualización permanente de las competencias profesionales.

Este mismo artículo resalta la finalidad última de la formación profesional, en el sistema educativo, que no es otra que preparar a los alumnos y las alumnas para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática.

El artículo 40 de la LOE recoge, entre otras, las siguientes capacidades para el alumnado y con las que podrán.

- a) Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional; conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- b) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social. Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.



c) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social. Estas capacidades de aprender a aprender, conocer los mecanismos de inserción profesional, trabajar en equipo, resolver pacíficamente los conflictos, fomentar la igualdad de oportunidad entre hombres y mujeres, desarrollar un proyecto profesional adaptado y flexible en función de los cambios productivos y sociales...todas ellas serán objetivos de la acción tutorial y orientadora que nuestro Instituto debe asumir.

Por otro lado, la Orden de 29 de mayo de 2008, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece la estructura básica de los currículos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón, en su Capítulo III, indica las medidas de atención a la diversidad, orientación y tutoría que deberán estar presentes en el proyecto curricular de cada centro.

Además del desarrollo de adaptaciones curriculares para el alumnado con discapacidad, se señala que cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor que, sin perjuicio de las funciones que le asigne el Reglamento Orgánico de Centros de Secundaria o el Reglamento de Régimen Interior del centro, asumirá las funciones de coordinación de los procesos de seguimiento y de orientación académica, personal y profesional que serán desarrollados por el conjunto del equipo docente, la evaluación de los alumnos y su orientación académica, personal y profesional, con el apoyo y asesoría de los departamentos de Orientación y de Formación y Orientación Laboral del centro y de los servicios de orientación externos a los que pueda acceder el centro educativo.

También, en el mismo capítulo, se indica que el profesor tutor con el apoyo y asesoramiento de los departamentos de Orientación y de Formación y Orientación Laboral deberá informar y orientar sobre las distintas oportunidades de aprendizaje y los posibles itinerarios formativos para facilitar la inserción y reinserción laborales y la mejora en el empleo, así como sobre la movilidad profesional en el mercado de trabajo.

El tutor es pues una pieza clave en el desarrollo de la tutoría y la orientación en la Formación Profesional y sus actuaciones se inscriben en el marco del presente Plan, que se desarrollará en colaboración con Jefatura de Estudios y los Departamentos de Orientación y Formación y Orientación Laboral.

La función tutorial es fundamental para llevar a cabo el carácter personalizado de la educación que ofrecemos a nuestros alumnos/as.

El centro asignará un tutor a cada uno de los grupos que actuará como referente de toda la información, ante el grupo asignado, sus familias y el resto del profesorado. Jefatura de estudios se coordinará periódicamente con los tutores y atenderá las demandas de los mismos en el cumplimiento de la función tutorial.

El tutor asumirá las funciones de coordinación de los procesos de seguimiento y de orientación académica, personal y profesional que serán desarrollados por el conjunto del equipo docente, la evaluación de los alumnos y su orientación académica, personal y

profesional, con el apoyo y asesoría de los departamentos de Orientación y de Formación y Orientación Laboral del centro...

### **11.1.1. Tutoría grupal e individual**

Al no haber hora lectiva de tutoría, la acción tutorial no tiene un programa de actividades, sino que se va adaptando a las necesidades y demandas de los alumnos/as.

### **11.1.2. Tutoría con la familia**

El tutor tiene asignada una hora semanal de atención a las familias de los alumnos y sus objetivos son:

- Informar a los padres acerca de la actividad docente que se desarrollan en el Centro.
- Implicar a los padres en el proceso de enseñanza -aprendizaje.
- Demandar su colaboración para diversas actividades y programas que se realicen en el Centro.
- Conducir el intercambio de información entre los padres y el Centro.
- Favorecer la participación de los padres en los procesos de toma de decisiones por parte del alumno/a en relación con su itinerario curricular.

### **11.1.3. Plan de acogida para inmigrantes**

Protocolo de actuación del centro ante la llegada de alumnos inmigrantes.

### **11.1.4. Orientación profesional**

La orientación educativa se realizará a través del tutor del grupo que informará sobre las salidas académicas: acceso a grado superior, así como de otros temas de interés incluidos en el Plan de Acción tutorial.

La orientación profesional se realizará en el módulo de FOL, cuyo finalidad será dotar al alumno/a de los recursos necesarios para gestionar su carrera profesional tanto como trabajador por cuenta ajena como por cuenta propia, asimismo preparará al alumno para su incorporación al módulo de FCT.

Existe en el Instituto un profesor responsable de la bolsa de trabajo que facilitará información de las ofertas recibidas a los alumnos que deseen trabajar en fines de semana, períodos vacacionales o a la terminación de los estudios. Las ofertas se darán a conocer a través del tablón de anuncios y/o en la página web del centro.

En el Plan de Orientación Académica y Profesional del Centro no aparece ninguna actuación con relación a los Ciclos Formativos.



## 12. PLAN DE LECTURA

Con el plan de lectura se pretende que todo el alumnado del Centro mejore sus competencias lectoras y desarrolle hábitos lectores eficaces así como el gusto por la lectura.

### 12.1. OBJETIVOS GENERALES:

- Potenciar las competencias lectoras desde todos los módulos, entendiendo por competencias lectoras las capacidades de localizar, extraer información de un texto, comprenderlo globalmente, interpretarlo, reelaborarlo y hacer valoraciones personales y críticas.
- Despertar y aumentar el interés del alumnado por la lectura.
- Contribuir a que el alumnado descubra la lectura como un elemento de disfrute personal.
- Fomentar en el alumnado, a través de la lectura, una actitud reflexiva y crítica ante las manifestaciones del entorno.
- Promover entre los alumnos el uso cotidiano de la biblioteca, de forma que adquieran las herramientas para manejarse con eficacia en este entorno, comprendan su importancia para el aprendizaje y el disfrute lector.
- Incorporar las tecnologías de la información y la comunicación al día a día del centro escolar, de forma que los alumnos aprendan a utilizarlas y a analizar la información que se obtiene de ellas de forma crítica.

### 12.2. OBJETIVOS A CONSEGUIR EN RELACIÓN AL CENTRO ESCOLAR Y AL EQUIPO DOCENTE

- Potenciar un nuevo estilo docente ofreciendo recursos alternativos al libro de texto y ampliando las vías de acceso a la información y el conocimiento.
- Potenciar la integración de la lectura en la dinámica de clase.
- Fomentar el hábito de lectura diaria como un valor personal y la afición a la lectura como un bien cultural en sí mismo y en tiempo de ocio.
- Organizar la biblioteca como un centro de documentación y recursos al servicio de toda la comunidad educativa.

### 12.3. OBJETIVOS EN RELACIÓN CON EL ALUMNADO

- Mejorar la expresión oral y la expresión escrita a través de la lectura.

- Leer de forma eficaz distintos formatos con intenciones múltiples.
- Escribir textos con vocación de autor para que sea un medio para crear e intercambiar significados con el resto de autores.
- Disfrutar con la lectura.
- Practicar la lectura de forma autónoma y en el tiempo de ocio.
- Utilizar las herramientas y recursos de la Biblioteca Escolar.
- Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación como fuente de consulta y como medios de expresión
- Participar de forma activa en la dinámica del centro a través de la gestión de la biblioteca y de las actividades programadas.

## 13. ORIENTACIONES PARA INCORPORAR, LOS CONTENIDOS EN “EDUCACIÓN EN VALORES”

Los contenidos actitudinales que se trabajan a lo largo del curso, contribuyen a desarrollar en los alumnos/as una serie de capacidades y valores que son, en última instancia, los principios básicos que sustentan la idea de educación integral del alumno. En concreto los valores que se trabajan a través de los diferentes módulos profesionales son:

- **Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:**

Son constantes las referencias a la igualdad entre mujeres y hombres en clase, y como es reconocida en los diferentes textos legales nacionales e internacionales sobre derechos humanos en los se fijan como objetivos combatir todas las manifestaciones aún subsistentes de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo y a promover la igualdad real entre mujeres y hombres, con remoción de los obstáculos y estereotipos sociales que impiden alcanzarla.

- **Educación moral y cívica:**

Se fomentan actitudes de comprensión, aceptación de las diferencias, respeto, tolerancia, y rechazo de discriminación basada en diferencias de raza.

A través de los contenidos actitudinales desarrollados en clase, y los valores que se trabajan van disminuyendo ciertas actitudes xenófobas, etc.; así como la agrupación propuesta a principio de curso por los profesores, para la realización de los primeros trabajos en equipo, todo ello contribuye, a establecer relaciones de tolerancia, igualdad, respeto, solidaridad, que constituyen la base de la vida en común.

- **Educación del consumidor:**

Se fomentan actitudes de análisis y crítica ante la oferta, de toma de decisiones sobre el consumo de bienes y servicios en función de la necesidades y valores personales, consideraciones ecológicas, utilización racional de recursos, así como también se comentan los procedimientos para presentar reclamaciones y los Servicios de consumo con los que cuenta la Comunidad Autónoma de Aragón.

- **Educación ambiental:**

Contribuyen a fomentar interés y preocupación por la protección y mejora del medio ambiente, y a alcanzar en los alumnos/as una participación activa en tareas de resolución de problemas ambientales

## 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Estas actividades deben servir de refuerzo y de ampliación a los contenidos que se contemplan en los currículos de las diferentes materias. De ahí su carácter educativo y formativo. Las actividades extraescolares son contempladas en la Programación General Anual.

Para la concreción y limitación de estas actividades al principio de cada curso escolar se pasan a la “ficha de actividades extraescolares”, que serán aprobadas en el claustro y Consejo Escolar.

Todas las actividades extraescolares que se realicen en el centro son obligatorias, también serán obligatorias las que se realicen fuera del centro con o sin desplazamiento en autobús siempre que hayan sido aprobadas por el Consejo Escolar y se establecerán en las programaciones el cómo se valorarán y se calificarán dichas actividades extraescolares.

Si el alumnado para realizar cualquier actividad requiere material específico deberá aportarlo y en caso contrario, no podrá realizar la actividad y se le valorará negativamente.

Actividades habituales organizadas por el departamento de Hostelería:

ACTIVIDAD (Nombre y breve descripción)	CURSOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a mercados relacionados con el sector; Mercado de la Boquería, Mercabarna, Mercazaragoza, Mercamadrid,..</li> <li>• Visita a ferias de alimentación y productos de hostelería, Saber y sabor, Qualimen, gourmet,....</li> <li>• Visitas a empresas relacionadas con el sector, Hoteles, restaurantes, casas rurales,....</li> <li>• Visita a una cooperativa o granja.</li> <li>• Visita a una finca agrícola, huerto.</li> </ul>	<p>1º HOT 201 2ª HOT 201</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a la facultad de Cocina y Gastronomía del país vasco “La Basque Culinary Centre”,</li> <li>• Visita a un obrador de: pastelería, quesos, embutidos,...</li> <li>• Visita a un tostadero de café.</li> <li>• Visita a una bodega de vinos.</li> <li>• Visita a la Zaragoza.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prestación de servicios fuera del centro; Aperitivos de Feria Expocaspe, UNED Navidad, ... Realización de jornadas gastronómicas.</li> <li>• Realización de catas: cafés, vinos, aceites,....</li> <li>• Realización de cursos monográficos.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a una escuela de hostelería.</li> <li>• Realización de un viaje gastronómico-cultural.</li> <li>• Participación en concursos gastronómicos, regionales y/o nacionales.</li> <li>• Participación en el certamen de escuelas de Hostelería de Aragón</li> </ul>	

Actividades habituales organizadas por el departamento de FOL:

ACTIVIDAD	CURSOS	LOCALIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taller Emprendedores: (1º y 2º trimestre)</li> <li>• Taller de Primeros Auxilios</li> </ul>	1º HOT 201 2º HOT 201	CASPE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taller de Entrevistas de Trabajo</li> </ul>	1º HOT 201	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charla Sindicatos “Prevención de Riesgos Laborales”</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita Instalaciones ISSLA “Gabinete de Seguridad y Salud Laboral”</li> </ul>	1º HOT 201	ZARAGOZA

## 15. ORIENTACIONES PARA EL USO DE ESPACIOS, MEDIOS Y EQUIPAMIENTO

El centro educativo lleva ocho cursos escolares, impartiendo formación de hostelería.

De acuerdo a lo dispuesto en la orden de 25 de julio de 2008 por la que se establece el currículo del título “Cocina y Gastronomía” para la Comunidad Autónoma de

Aragón, el departamento de Hostelería no cuenta con los espacios y medios necesarios, el equipamiento si corresponde con las necesidades del currículo.

La organización de espacios y medios por cursos y módulos será la siguiente y está adecuada a las características y objetivos marcado por el centro.

## 15.1. ESPACIOS FORMATIVOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE m <sup>2</sup> (CAPACIDAD 15 ALUMNOS)
Aula nº 19 (aula teoría)	35
Aula Polivalente nº 20	40
Aula 33. Informática Ramón y Cajal	90
Aula 18-A. Cocina Central:	54
Aula 18-B. Cuarto frío	8
Aula 18-C. Pastelería	25
Aula 21. Área bar-comedor	70
Aula 21. Área bar-office	12
Biblioteca	

Equipamientos mínimos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO MÍNIMO
Aula polivalente nº 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet.</li> <li>• Medios audiovisuales.</li> </ul>
Aula 33. Ramón y Cajal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 ordenadores con conexión a internet</li> </ul>
Aula polivalente Nº 19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 armarios con bibliografía de Gastronomía y fondos relacionados con los módulos.</li> </ul>
<p><b>Taller de cocina:</b> Es la zona destinada a salsero y entremetier</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 puntos de calor (vitrocerámica 5 fuegos)</li> <li>• Cámara panelable 2 x 2 x 2</li> <li>• 2 mesas de trabajo</li> <li>• 1 mesa bajo-mostrador</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 congeladores</li> <li>• 1 horno convención</li> <li>• 1 abatidor</li> <li>• 1 mesa caliente</li> <li>• 1 termomix</li> </ul>
<p><b>Cuarto frío:</b> Es la zona destinada a la preparación de géneros en crudo y su posterior distribución en la cocina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 mesa bajo-mostrador</li> <li>• 1 picadora</li> <li>• 1 robot coupe</li> <li>• 1 máquina vacío</li> <li>• 1 fuego inducción</li> <li>• 1 cortafiambres</li> <li>• 1 pica para zona de lavado y limpieza de verduras y hortalizas</li> </ul>
Pastelería	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 horno</li> <li>• 1 amasadora</li> <li>• 1 sorbetera</li> <li>• 1 batidora</li> <li>• 1 cazo eléctrico</li> <li>• 1 armario acero inoxidable</li> <li>• 2 mesas de trabajo</li> </ul>
Plonge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pica con dos pozas para el lavado del material y utillaje</li> <li>• 4 estanterías para colocar el material</li> </ul>
Área bar-comedor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 mueble cafetería</li> <li>• 1 cafetera</li> <li>• 1 molinillo de café</li> <li>• 2 botelleros</li> <li>• 1 lavavajillas</li> <li>• 1 mueble estantería</li> <li>• 2 aparadores comedor</li> <li>• 1 armario comedor</li> <li>• 4 mesas</li> <li>• 16 sillas</li> <li>• 6 taburetes</li> <li>• 1 mesa auxiliar</li> <li>• 1 máquina hielo</li> <li>• 1 batidora</li> <li>• 1 guerdón</li> <li>• 1 rechaud</li> <li>• 1 cámara-vinos</li> <li>• 1 micro-ondas</li> </ul>
Área cocina-office	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mesa trabajo</li> <li>• 1 mesa bajo-mostrador</li> <li>• 1 mueble cafetero</li> <li>• 1 cocina con 4 fuegos</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inducción</li> <li>• 1 freidora</li> <li>• 1 campana</li> <li>• 1 mesa trabajo auxiliar</li> <li>• 1 pica de 2 pozas</li> <li>• 1 lavavajillas</li> <li>• 3 estanterías</li> </ul>
Biblioteca	
Taquillas (Residencia)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 taquillas</li> </ul>

El espacio se distribuye de forma que los hornos y áreas de la cocina permitan desarrollar el trabajo de enseñanza-aprendizaje lo más adecuado para los alumnos.

Atendiendo al proyecto de desayuno saludable, el espacio aula-cafetería será utilizado por los alumnos del ciclo de cocina

Las clases prácticas se impartirán habitualmente en las aulas taller-cocina y taller-cafetería, la solicitud de espacios distintos de los inicialmente previstos se realizará con la suficiente antelación.

Al terminar las clases, los espacios y utillaje quedarán en perfectas condiciones para el uso del siguiente grupo.

Todos los alumnos conocerán y pondrán en práctica el proyecto de reciclaje acordado en el departamento y el manual de buenas prácticas y aprovechamiento de energía y recursos.

Los alumnos se cambiarán en el vestuario ubicado en la Residencia, que tendrán que mantener limpio y en adecuadas condiciones higiénicas.

## **15.2. EQUIPAMIENTO MÍNIMO Y NORMAS SE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALUMNOS:**

### **15.2.1. Uso y mantenimiento de taquillas**

- Los alumnos dispondrán de una taquilla para hacer uso personal de la misma durante el transcurso del curso escolar.
  - La taquilla la asignará el tutor o profesor del grupo, indicando el número que le corresponda a cada alumno.
  - Los alumnos dejarán de fianza 10 euros, que se devolverán al final del curso siempre y cuando la taquilla este en perfecto estado.
  - En caso de que haya desperfectos, o roturas se abonarán con el importe de la fianza, y si el importe es superior a los 10€ la diferencia la pagará el causante del desperfecto.



- La fianza queda en depósito en secretaria.
- El centro no se responsabiliza de posibles hurtos. En caso de extravío de material, el alumno/a será responsable de reponerlo rápidamente, para no interrumpir el desarrollo de las clases.
  - Al finalizar el curso el alumno deberá entregar la llave de su taquilla y una vez revisada por el profesor se le abonará la fianza.
  - El alumno firmará un papel en el que se hace responsable de las normas descritas sobre el uso y mantenimiento de las taquillas.

## 15.2.2. Uniformidad de los alumnos

Para 1º y 2º curso:

Taller Cocina	<p><b>Ropa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaquetilla blanca de cocinero/a de manga larga</li> <li>• Pantalón de cocina de pata gallo, blanco y azul</li> <li>• Delantal blanco.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>-Pico verde- 1º Cocina</b> <b>-Pico azul- 2º Cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gorro alto de cocinero/a o gorro champiñón</li> <li>• 2 Paños de cocina de color blanco</li> <li>• Zapatos de cocina homologados, de color blanco</li> <li>• Calcetines blancos.</li> </ul> <p><b>Herramientas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuchillo cebollero, puntilla y pelador</li> </ul>
Taller repostería.	<p><b>Herramientas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Juego de boquillas</li> <li>• Manga pastelera</li> <li>• Lengüetas de plástico</li> <li>• varillas</li> </ul>
Taller cafetería.	El uniforme de cocina y delantal negro con peto

Para evitar pérdidas se recomienda marcar las herramientas.

Las herramientas se transportarán en el maletín, para evitar accidentes.

**El departamento de la familia profesional, dará a conocer por escrito, a principio de curso una relación del equipamiento necesario para que el alumno/a pueda acceder al taller-aula correspondiente y llevar a cabo el correcto desarrollo del programa formativo.**

Los alumnos/as a la recepción de dicha información deberán firmar conforme la han recibido.

### 15.2.3. Normas<sup>4</sup> de reglamento de régimen interno, Familia profesional de Hostelería. Anexo I.

## 16. LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Las programaciones de los módulos profesionales, las confecciona cada profesor, siendo luego aprobadas por los Departamentos y entregadas a Jefatura de estudios.

De acuerdo a la Orden de 29 de mayo de 2008, por la que se establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón, las programaciones didácticas deberán contener al menos los siguientes apartados<sup>5</sup>:

- a) Los objetivos del módulo profesional.
- b) La organización, secuenciación y temporalización de sus contenidos en unidades didácticas.
- c) Los principios metodológicos de carácter general.
- d) Los criterios de evaluación y calificación del módulo.
- e) Los resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en el módulo.
- f) Los procedimientos e instrumentos de evaluación.
- g) Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar.
- h) Los mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
- i) Las actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
- j) Un plan de contingencia<sup>6</sup> 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.

### 16.1. MÁS CUESTIONES SOBRE EL PLAN DE CONTINGENCIA.

El plan de contingencia se aplicará en el caso de ausencia del profesor imprevista y/o durante un periodo prolongado de tiempo y su objetivo es minimizar el impacto de esta ausencia.

---

<sup>4</sup> Anexo I

<sup>5</sup> Anexo II

<sup>6</sup> Dicho plan está físicamente ubicado en la sala de orientación, en un armario del fondo. Esta en carpetas: azules – ADG201, negras-ADM301, verdes-AFD201, rojas-HOT201. Cada módulo debe tener un plan de contingencia que elaborará el titular del módulo. Cada Jefe de departamento hará dos copias en formato digital una se conservará en el propio departamento y la otra en Jefatura de estudios.

#### En el caso de ausencia del profesor:

- Si la ausencia es prevista con antelación el profesor deberá dejar preparados las actividades que deben realizar sus alumnos en la sala de profesores o las dejará en jefatura de estudios.
- Si la ausencia es imprevista y el profesor ausente puede comunicarse con el centro, dicho profesor será el que determine el tipo de actividades a realizar con los alumnos, facilitándolas a jefatura de estudios o al jefe de departamento.
- Si la ausencia es imprevista y el profesor ausente no puede comunicarse con el centro, se acudirá al plan de contingencia que dicho profesor debe tener preparado para cada módulo que imparte.

#### Contenido del plan de contingencia:

1. Procedimiento general de trabajo: horario del módulo, aula y número de alumnos.
2. Procedimiento para la selección de actividades a realizar
3. Descripción de las actividades, con indicación de los espacios y recursos necesarios para su realización.
4. Criterios de corrección y valoración de las actividades.

#### Responsabilidad del plan de contingencia:

- Cada profesor será responsable de elaborar los contenidos del plan de contingencia del módulo o módulos que imparta.
- Los jefes de departamento de cada ciclo serán los responsables de la coordinación y control (comprobación de que cada módulo tiene plan, de que el contenido de dicho plan responde a los puntos fijados anteriormente, de su permanencia, de que es viable...) del plan, serán responsables de proporcionar las actividades y recursos necesarios a los alumnos en ausencia de su profesor y serán responsables de comprobar que el plan minimiza el impacto de la ausencia del profesor porque se ha aplicado correctamente.
- El equipo docente del grupo afectado por la contingencia deberá apoyar el plan establecido por el profesor ausente.

## **16.2. REVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE Y LA PRÁCTICA DOCENTE:**

Las **programaciones de los diferentes módulos se revisan una vez al mes** en las diferentes reuniones de Departamento analizando las posibles desviaciones que pueda haber así como los motivos de las mismas, quedando recogido en acta para la confección de las memorias de cada módulo así como la del Departamento. En la reunión de Departamento siguiente a **cada evaluación se revisan los resultados obtenidos en los diferentes módulos.**

## **17. NECESIDADES DE FORMACIÓN PERMANENTE PARA EL PROFESORADO QUE IMPARTE EL CICLO**

Se plantea la realización de cursos sobre temas generales de la docencia: psicopedagogía, tutoría, evaluación del trabajo diario en los módulos, así como otros más específicos de la materia a impartir. Las actividades de formación constarán en las memorias de cada departamento.

Desde los diferentes departamentos se propondrán seminarios, cursos que tengan por objeto la actualización de los contenidos relacionados con los módulos a impartir.

Asimismo, los profesores podrán asistir a aquellas jornadas que se organicen que puedan tener algún interés desde el punto de vista pedagógico, con el fin de mejorar la actividad docente.

## **18. PLAN DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO CURRICULAR DEL CICLO FORMATIVO**

La evaluación del PCC, se realiza anualmente aunque a lo largo del curso el tutor recoge las sugerencias del equipo docente del Ciclo Formativo y los jefes de departamento las del resto del profesorado trasladándolas a la Comisión de Coordinación Pedagógica.

La CCP, presentará al Claustro propuestas para su valoración y modificación a la vista de las evaluaciones anteriores.

## **ANEXO I**

### **NORMAS DE REGLAMENTO DE REGIMEN INTERNO FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA:**

- La asistencia a clase es una obligación y un derecho para todos los alumnos.
- La puntualidad es una virtud de personas educadas, la entrada a las clases será en el momento que suene el timbre.
- Los alumnos vendrán a clase de prácticas con el uniforme completo y los días que indique su profesor.
- Los alumnos deberán asistir a clase completamente uniformados y con el material necesario y no pondrán entrar en las aulas taller con mochilas ni bolsas, todo quedará en las taquillas.
- El uso inadecuado del uniforme (sentarse en las escaleras, suelo, salir fuera de clase, etc.) tendrá la consideración de falta de disciplina.
- En los talleres de cocina y servicio, así como las aulas no esta permitido comer, ni beber, así como masticar chicle.
- Dentro de los talleres no se admiten ningún tipo de joyas (pulseras, anillos, pendientes, piercing, reloj) debido a que pueden ser focos de contaminación.
- A los talleres se vendrá aseado, con el pelo recogido bajo el gorro y los chicos afeitados.
- Toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un apósito estéril y sobre el un guante de latex que impida el contacto directo con los alimentos.
- En los talleres se hará un buen uso del material, maquinaria y utillaje así como de su mantenimiento y conservación.
- Toda conducta peligrosa con cuchillos u otros objetos que entrañen peligro para los compañeros y profesores esta prohibida.
- Esta prohibida la entrada a las clases con teléfonos móviles y todo tipo de aparatos multimedia.
- Cuando el alumno no cumpla las normas establecidas por el departamento de hostelería y rompa la convivencia y buena marcha de la clase será amonestado por el profesor. El profesor de forma escrita rellenara una hoja debidamente cumplimentada que entregara al jefe de estudios, que la enviará a los padres con la sanción si corresponde y hará anotación en el IES Fácil para información del tutor del alumno.
- Los alumnos menores de 16 años deberán entregar un permiso paterno para salir en los recreos fuera del recinto escolar.
- Cada semana se designará un alumno/a para realizar el autocontrol y cumplimentar debidamente los registros
- No podrá salir nunca un alumno fuera del centro a buscar géneros o materiales dentro del horario escolar.

**ANEXO II**

**APARTADOS QUE CONTENDRÁN LAS PROGRAMACIONES DIDACTICAS**

**MODULO:**  
**CURSO:**  
**PROFESOR/A:**

<b>1. Introducción</b>	<b>2. Objetivos generales</b>	<b>3. Programa</b>
<b>4. Unidades didácticas</b> <b>4.1 Organización</b>	<b>5. Contenidos mínimos</b>	<b>6. Secuenciación y Temporalización</b>
<b>7. Metodología didáctica</b>	<b>8. Evaluación</b> <b>8.1 Procedimientos</b> <b>8.2 Criterios de calificación</b>	<b>9. Actividades de recuperación</b>
<b>10. Actividades de orientación-apoyo de los módulos pendientes</b>	<b>11. Recursos didácticos y TIC</b>	<b>12. Actividades complementarias y extraescolares</b>
<b>13. Transversales</b>	<b>14. Medidas de atención a la diversidad y adaptaciones curriculares</b>	<b>15. Plan de contingencia</b>