

p) En el caso de la formación profesional inicial, los criterios para la organización curricular y la programación de los módulos profesionales en centros de trabajo y proyecto de cada uno de los ciclos formativos que se impartan.

El criterio para la organización del Currículo en Formación Profesional es adaptar los objetivos generales, competencias, contenidos y criterios de evaluación al contexto socioeconómico y cultural del instituto y características del alumnado. En las Programaciones didácticas de los Módulos Profesionales del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía se recogen de manera explícita todas las actuaciones referentes a la organización del currículo de Ciclo Formativo teniendo en cuenta la legislación vigente y el contexto del Centro Educativo.

Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:
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).

Perfil Profesional del Título

El perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones profesionales y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio 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.

Competencias profesionales, personales y sociales Las competencias profesionales, personales y sociales de este título 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.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título Cualificaciones profesionales completas:

- a) Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
 - UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos.
 - UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
 - UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
- b) Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
 - UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
 - UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

- a) Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

- b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Entorno 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 hotelería 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.

3. 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

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, son, 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 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.
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 4.ª y 5.ª 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

Currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

El Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 **del Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la Orden. Esta Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Cocina y Gastronomía conforman un ciclo formativo de grado medio y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son: 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) 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.

- d) 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.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) 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.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) 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.
 - i) 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
 - j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
 - k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
 - l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
 - m) 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.
 - n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

Componentes del currículo.

De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

- 0045. Ofertas gastronómicas.
- 0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
- 0047. Técnicas culinarias. 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
- 0048. Productos culinarios.
- 0028. Postres en restauración.
- 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

b) Otros módulos profesionales:

0049. Formación y orientación laboral.

0050. Empresa e iniciativa emprendedora.

0051. Formación en centros de trabajo.

El currículo de los módulos profesionales estará constituido por **los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas**, tal como figuran en el Anexo I de la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

Desarrollo curricular.

1. El centro docente, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollará el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Horas de libre configuración.

De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía **incluye horas de libre configuración** por el centro docente.

El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

Estas horas irán asociadas a uno o varios módulos profesionales, de los asociados a las unidades de competencia, de manera excepcional podrán asociarse a un módulo de idiomas.

El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual.

Las horas de libre configuración se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:

a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías. Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Durante el curso 2021/22, el departamento de Hostelería y Turismo establece:

TEMPORALIZACIÓN Y ADSCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE HLC

El Módulo de HLC consta de tres horas semanales con un total de 61 horas.

El Departamento acuerda que las horas de Libre Configuración se asocian al módulo profesional Ofertas Gastronómicas. La contribución a la calificación final de este módulo profesional es la siguiente:

CALIFICACIÓN FINAL OFERTAS GASTRONÓMICAS: 100%

OFERTAS GASTRONÓMICAS: 85%

HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN: 15%

En cuanto al módulo de:

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería y Postres en Restauración

RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Para trabajar los contenidos asociados y evaluar el grado de adquisición de ambos RA se realizará un repaso de las elaboraciones básicas para múltiples aplicaciones en repostería que consistirá en que el alumnado presente un dossier con un postre diseñado por él mismo que incluya entre otros un jarabe, una cobertura y un relleno y presente el postre aplicando criterios estéticos en la decoración y emplatado finales.

A conseguir estos RA, se dedicará la hora del martes en 1º CFGM y el viernes en 2º de CFGM. Dedicando un total de 21 horas a lo largo del curso.

En cuanto al módulo de:

Preelaboración y Conservación de Alimentos

RA 4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso. (PESCADOS , MARISCOS , CARNES)

RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados Justificando y aplicando el método elegido.

Para conseguir estos RA, se tendrá en cuenta la temporalización del módulo de Preelaboración y Conservación de Alimentos de manera que tengan correlación unos contenidos y otros y se dedicará la hora del jueves. Dedicando un total de 20 horas a lo largo del curso.

En cuanto al módulo de:

Módulo Técnicas Culinarias

RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

RA5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

RA 6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Para conseguir estos RA, se tendrá en cuenta la temporalización del módulo de Técnicas Culinarias de manera que tengan correlación unos contenidos y otros y se dedicará la hora del viernes. Dedicando un total de 20 horas a lo largo del curso.

Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo se cursará una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo. (ORDEN de 28 de septiembre de 2011 donde se regula la fase de Formación en Centros de Trabajo).

CRITERIOS PARA LA PROGRAMACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FCT Y PROYECTO

El departamento de la familia profesional elaborará la programación del módulo profesional de formación en centros de trabajo, que contendrá al menos los siguientes elementos:

- Competencias propias que se completen o desarrollen en este módulo.
- Relación de centros de trabajo donde se realizará este módulo formativo profesional.

- Resultados de aprendizaje del módulo susceptibles de lograrse en cada centro de trabajo y la temporalización de los mismos.
- Actividades formativas que permitan alcanzar los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación, identificando aquellas que por su naturaleza y las características del centro de trabajo donde se cursa el módulo, puedan entrañar un riesgo especial para el alumnado, las instalaciones o el resto de personal y, por lo tanto, sea aconsejable realizarlas bajo la supervisión del tutor laboral
- Plan de seguimiento previsto para comprobar la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo: número de visitas a realizar a cada centro de trabajo.
- Criterios en virtud de los cuales se concederá exención total o parcial por correspondencia con la experiencia laboral relacionada con los estudios profesionales respectivos, de este modo se concederá la exención total del módulo de FCT a aquellos alumnos/as que la soliciten al menos con un mes de antelación y que certifiquen adecuadamente (vida laboral o certificado de la seguridad social) la experiencia laboral durante al menos un año; será el equipo docente, en la sesión de evaluación anterior a la realización del módulo de FCT, el que valore la concesión de esta exención y el tutor lo comunicará a la administración del centro para que conste en su expediente. Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.
- Horario en el cual se realizará el módulo de FCT por parte del alumnado. Éste se ajustará al horario laboral del centro de trabajo, sin superar la duración máxima de la jornada de trabajo legalmente establecida.

LA DELEGACIÓN PROVINCIAL DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN PODRÁN AUTORIZAR:

- La realización en fines de semana, festivos y periodos vacacionales contemplados en el calendario escolar.
- La realización del módulo profesional de FCT en otras provincias, si se garantiza seguimiento.
- El horario distinto del comprendido entre 7:00 y 22:00 h
- La realización en varios centros de trabajo
- Realizar el módulo profesional de FCT fuera de la comunidad autónoma y en países limítrofes.
- La realización en la Unión Europea al amparo de algún proyecto no promovido por la Consejería de Educación.
- La realización del módulo profesional de FCT en la misma empresa o entidad donde se realiza la actividad laboral.
- La realización del módulo profesional de FCT en más de un centro de trabajo.

LA DIRECCIÓN GENERAL PODRÁ AUTORIZAR

- Realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en el mes de julio, cuando por estacionalidad del sector o circunstancias excepcionales afecte a la totalidad del grupo de alumnos y alumnas.
- La realización del módulo profesional de FCT en periodos diferentes y sin tener todos los módulos superados. Esto requerirá siempre que la Orden que regula el título lo contemple.

LA DIRECCIÓN DEL CENTRO PODRÁ AUTORIZAR

- La adaptación de la jornada del módulo profesional de FCT para el alumnado que se encuentren trabajando y realice una jornada laboral mínima de 4 horas. Todas estas autorizaciones serán elevadas por el Departamento de la Familia Profesional tras analizar la viabilidad y conveniencia. Se entiende que es la Familia Profesional quien, de manera consensuada y en casos concretos, tienen la potestad de solicitar cambios para la realización de este módulo profesional.

Criterios de selección, si procede, de los centros de trabajo colaboradores:

- Posibilidades formativas que ofrece la empresa: carga de trabajo, variedad de actividades.
- Inserción laboral de los alumnos.
- Historial de colaboración de la empresa.
- Perfil de la empresa
- Cercanía al IES y/o a la localidad de residencia del alumnado.
- Peticiónes del alumnado

Distribución del alumnado entre los centros de trabajo

Se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

- Adecuación de las características del alumno a la empresa.
- Cercanía a la localidad de residencia.
- Medios de transporte de los que dispone el alumno.

- Expediente académico. Cuando el número de plazas en una empresa sea inferior a la demanda de alumnos.
 - Nueva empresa colaboradora generada por el alumno.
 - Reclamación por parte de la empresa de ese alumno.
 - Criterios de selección de la empresa colaboradora: Curriculum, entrevista, etc.
- El orden de los parámetros anteriormente citados vendrá determinado por el equipo educativo que realiza el seguimiento.

Distribución de los centros de trabajo y alumnado entre el profesorado responsable del seguimiento

- El seguimiento del módulo de formación en centros de trabajo será realizado por el profesorado que haya impartido módulos asociados a Unidades de Competencia a lo largo del ciclo.
- Dicho profesorado se repartirá el seguimiento del módulo profesional de FCT de mutuo acuerdo en cada departamento de la familia profesional pertinente y será en proporción al número de horas de reducción.
- El profesorado que vaya a realizar el seguimiento del módulo profesional de FCT y que no imparta un módulo profesional asociado a la competencia en el segundo curso, podrá realizar dicho seguimiento en horario distinto al lectivo, por no disponer de reducción horaria por FCT.
- En caso de no haber acuerdo entre el profesorado implicado, será la jefatura de departamento, a tenor de la normativa vigente, quien realice la distribución. En última instancia, será el director del centro quien tome la decisión
- El seguimiento del alumnado que realice el módulo profesional de FCT en la Unión Europea, será realizado por acuerdo del departamento por algún profesor perteneciente al equipo educativo de segundo curso. En última instancia esta labor recaerá sobre el Jefe del departamento.

Seguimiento del módulo profesional de FCT

- Seguimiento del módulo profesional de FCT.

Para el seguimiento del módulo profesional de FCT dentro de la provincia, se hará uso de la documentación incluida en ORDEN de 28 de septiembre de 2011 que el alumno deberá de ir rellenando periódicamente con las actividades que realiza diariamente y siendo firmado por su tutor laboral semanalmente hasta completar las horas que vienen dadas por cada currículo.

El tutor/a docente deberá de ir comprobando que el alumnado va realizando la cumplimentación de dichos documentos a lo largo de sus visitas al centro de trabajo. Para el alumnado que realice la fase de FCT en empresas localizadas fuera de la provincia o Comunidad, el tutor/a docente deberá de ir comprobando que el alumnado va realizando la cumplimentación de la documentación por vía telemática.

Gastos derivados del seguimiento del módulo profesional de FCT

Para sufragar los gastos ocasionados por el seguimiento del Módulo Profesional de FCT se repartirá la dotación recibida a través de la Delegación Territorial siguiendo el siguiente criterio:

- Desplazamientos: se abonará el kilometraje desde el instituto hasta el centro donde el/la alumno/a realice las prácticas en función de lo establecido en la ORDEN de 11 de julio de 2006, por la que se actualizan las cuantías de determinadas indemnizaciones por razón del servicio o actualizaciones posteriores.
- Visitas efectuadas: Se repartirá en proporción al nº de visitas realizadas por el profesorado. Se calculará restando al total de la partida destinada al seguimiento de la FCT lo abonado en el concepto anterior “desplazamientos” y dividiendo por el número total de visitas.
- El número de visitas ha de ser un mínimo de 3 y se abonará un máximo de 4.
- En caso de que surja un problema puntual con el seguimiento de la FCT y sea necesario la realización de más visitas, éstas serán solicitadas a la Vicedirección (a la que se le informará del problema), que concederá las que considere adecuadas para resolver dicha problemática.
- En las empresas de fuera de la provincia o de la Comunidad, el seguimiento se realizará de forma telemática, por lo tanto no tienen gastos en concepto de seguimiento.
- Se tendrá que justificar las visitas.

MEMORIA DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FCT

La persona que ostente la jefatura de departamento de familia profesional, en coordinación con los profesores y profesoras encargados del seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo, valorará su desarrollo al finalizar el curso escolar. Para ello se analizarán, al menos, los aspectos que a continuación se detallan:

- a) Relaciones mantenidas con las empresas.
- b) Datos relativos al grado de cumplimiento de las programaciones y programas formativos en los distintos ciclos formativos y programas de cualificación profesional inicial.
- c) Resultados de la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo.
- d) Valoración del alumnado y profesorado sobre los centros de trabajo colaboradores. Para esta valoración se emplearán los modelos facilitados a través del sistema de información SÉNECA.
- e) Dificultades presentadas durante el desarrollo del módulo profesional.
- f) Propuestas de mejora.
- g) Aspectos de la formación que se puedan incorporar en la programación de los distintos módulos profesionales que integran el currículo de cada ciclo formativo, deducidos de las visitas de planificación y seguimiento efectuadas.