

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 y Ciclo Formativo de Servicios en Restauración 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.

Título de Técnico en Servicios en Restauración

El título de Técnico en Servicios en Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Servicios en Restauración.

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 Servicios en Restauración 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 realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, 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) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.

- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad
- h) 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.
- i) 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.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ) 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) **Servicios de Restaurante:** HOT328_2. (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

b) **Servicios de Bar y Cafetería** HOT327_2. (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (Real Decreto 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 (Real Decreto 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.

c) Repostería HOT0223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

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 de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte

Prospectiva del título en el sector o sectores Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

1. El 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 y bebidas fuera del hogar. En la actualidad, alrededor de 500.000 personas están contratadas en España para desempeñar estos puestos de trabajo.
2. La tipología de los establecimientos. En relación con lo anterior, las cadenas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos o la «neorestauración», así como servicios para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, y espera que se mantenga los próximos años. Por el contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, ligados a un servicio de tipo clásico.
3. La evolución tecnológica. La desaparición progresiva de establecimientos altamente especializados y ligados al servicio tradicional junto con un importante desarrollo de nuevas empresas de restauración, obliga a una gran polivalencia a este tipo de profesional. Al mismo tiempo, 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; en relación con esto, los horarios tienden a flexibilizarse.
4. La formación de los profesionales. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama una cantidad importante de profesionales de los servicios, con especial capacidad para abarcar un número amplio de tareas y un talante continuo de orientación al cliente. 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 trabajar en un entorno organizativo de estandarización creciente

Currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración

El Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración 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 Servicios en Restauración 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 Servicios en Restauración 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.

Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Servicios en Restauración 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 1690/2007, de 14 de diciembre por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) 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 los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

m) 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 1690/2007, de 14 de diciembre, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Servicios en Restauración son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.

0151. Operaciones básicas en restaurante.

0152. Servicios en bar-cafetería.

0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.

0154. El vino y su servicio.

0045. Ofertas gastronómicas.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0156. Inglés.

b) Otros módulos profesionales:

0155. Técnicas de comunicación en restauración.

0157. Formación y orientación laboral.

0158. Empresa e iniciativa emprendedora.

0159. 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.

Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del título de Técnico en Servicios en Restauración 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 Servicios en Restauración, 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

El Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración se desarrolla en nuestro centro como **Proyecto de Formación Profesional Dual**, a desarrollar en el curso escolar 2023/2024, en ejecución de lo establecido en el Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la Formación Profesional Dual. Se implanta el 1º Curso en 2023/24 y el 2º Curso en 2024/25.

El proyecto de Formación Profesional Dual incluirá, al menos, los siguientes apartados:

a) Justificación y finalidades del proyecto de Formación Profesional Dual en relación con el entorno productivo, considerando los sectores donde se concentran las mayores oportunidades de empleo y emprendimiento, vinculadas preferentemente a la Estrategia Industrial de Andalucía.

Actualmente, el centro IES Rey Alabez (Mojácar, Almería) dispone de un ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, de la familia profesional Hostelería y Turismo implantado en el curso 2020/21 (aunque ubicado en nuestras instalaciones desde el curso 2010/11) por lo que, con la implantación del ciclo formativo de grado Medio de Servicios en Restauración, complementaría la oferta educativa de la familia profesional Hostelería y Turismo en nuestro centro y la continuidad en la formación en dicha familia profesional de nuestro alumnado. Se trata de un ciclo que solo se imparte, en la provincia de Almería, en el centro IES Almeraya, por lo tanto, se presenta la oportunidad de implantar este CFGM en la Comarca del Levante Almeriense y su influencia en la zona Norte de la provincia. Aumentaría la oferta educativa de FP en Hostelería y Turismo en la comarca del levante almeriense, cuya principal actividad económica es el turismo. Es un ciclo formativo que tiene relación directa con el SECTOR PRODUCTIVO PRIMORDIAL DEL ENTORNO. Tal y como reflejan los datos recogidos por el Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, la principal actividad económica en 2020 en el municipio de Mojácar fue la Hostelería (Sección I.). En cuanto a Turismo, nuestro municipio, con 7257 habitantes censados en 2021, cuenta con 23 hoteles, 10 hostales y pensiones, 6244 plazas hoteleras y 259 plazas en hostales y pensiones (datos del año 2020). En el año 2021, recibió 138.194 viajeros, con un total de 502.559 pernoctaciones con una estancia media de 3,6 días situándose como el 3º municipio de la provincia de Almería, detrás de Roquetas de Mar y Almería capital. Además de nuestro municipio, el resto de municipios de la Comarca del Levante Almeriense tiene la Hostelería como una de sus actividades económicas principales: Garrucha, Carboneras, Vera, Cuevas de Almanzora, Pulpí. Existe una DEMANDA CRECIENTE DE ESTE PERFIL PROFESIONAL EN LA COMARCA DEL LEVANTE ALMERIENSE Y EN NUESTRO MUNICIPIO por parte de profesionales y empresas del sector, demandando profesionales especializados y contando con instalaciones y equipamientos adecuados y personal cualificado para la FP Dual . Con este proyecto se pretende contribuir con el desarrollo de la Estrategia Industrial de Andalucía en las oportunidades de especialización de las Industrias agroalimentarias (36.Alimentación funcional 37.Alimentos adaptados a nuevos clientes y 38.Nuevos alimentos del mar). Por último, este proyecto contribuye a las finalidades establecidas en el artículo 28.2 del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la FP Dual: Incrementar nº titulaciones postobligatorias, la motivación del alumnado disminuyendo el abandono escolar temprano, facilitar la inserción laboral, la vinculación con el sector empresarial, transferencia de conocimientos entre el profesorado de FP y las empresas del sector

b) El **programa formativo** que desarrollará el alumnado debe recoger, para cada convenio de colaboración, las actividades formativas que desarrollará el alumnado en el centro docente y en la empresa, en relación a los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación de los módulos profesionales incluidos en el proyecto de Formación Profesional Dual, así como su correspondiente asignación de horas entre la empresa y el centro docente, incluyendo el sistema de rotación entre empresas, si lo hubiere. Se deberá hacer mención concreta a la formación inicial, que para cada módulo profesional, debe impartirse en el centro docente antes de la incorporación del alumnado a las empresas, y específicamente a la prevención de riesgos laborales.

En este proyecto se opta por la NO ROTACIÓN EN EMPRESAS. Se asignará una única empresa a cada alumno/a, ya que los resultados de aprendizaje de la totalidad de los módulos en Dual se pueden trabajar en dicha empresa. En la fase de alternancia, el alumnado acudirán semanalmente dos días al centro docente (lunes y martes) y tres días a la empresa (Miércoles, jueves y viernes), durante las semanas seleccionadas y deberá desarrollarse en la jornada y en el horario establecido en el convenio de colaboración con las empresas, entre las 7:00 y las 22:00 horas, y de acuerdo con el calendario laboral. En cualquier caso, el cómputo de horas totales que el alumnado realice, sumando la actividad formativa en el centro docente y la actividad formativa en la empresa, no superará las 40 horas semanales ni las ocho horas diarias. El alumnado que ha realizado la FP Dual realizará la FCT en la misma empresa donde ha realizado formación Dual.

El programa formativo se especifica en las programaciones didácticas de los módulos profesionales recogiendo la FORMACIÓN INICIAL en el centro y la FORMACIÓN EN ALTERNANCIA en el centro y empresa con las actividades formativas propuestas.

c) **Horario y distribución temporal de la formación en la empresa con especificación de las horas y los períodos de formación que se realizarán en el centro docente y en la empresa para cada módulo profesional, así como la distribución global del proyecto.**

Curso	Días de la semana en la empresa	Periodo (desde - hasta)	Horario (desde - hasta)	Nº Jornadas totales	Nº Horas Totales
1º F.P.I.G.M. (Servicios en Restauración)	Mi-Ju-Vi	17/01/24 - 31/05/24	7:00 - 22:00	60	900:00
2º F.P.I.G.M. (Servicios en Restauración)	Lu-Ma-Mi-Ju-Vi	24/03/25 - 20/06/25	7:00 - 22:00	65	975:00
2º F.P.I.G.M. (Servicios en Restauración)	Mi-Ju-Vi	04/11/24 - 27/02/25	7:00 - 22:00	51	765:00

Sel.	Curso	Módulos profesionales	Total horas MP	Horas en empresa (dual)	Horas en centro	Horas FCT y proyecto
<input type="checkbox"/>	1º	- Formación y Orientación Laboral	96:00	0:00	96:00	
<input type="checkbox"/>	1º	- Idioma Extranjero en Aula Bilingüe I	64:00	0:00	64:00	
<input type="checkbox"/>	1º	- Inglés	160:00	0:00	160:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Operaciones Básicas en Bar-Cafetería	288:00	116:00	172:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Operaciones Básicas en Restaurante	288:00	127:00	161:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	64:00	11:00	53:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Técnicas de Comunicación en Restauración	64:00	28:00	36:00	
		Total horas 1º	1024:00	282:00	742:00	0:00
<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- El Vino y su Servicio	84:00	40:00	44:00	
<input type="checkbox"/>	2º	- Empresa e Iniciativa Emprendedora	84:00	0:00	84:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Formación en Centros de Trabajo	410:00	410:00	0:00	410:00
<input type="checkbox"/>	2º	- Horas de Libre Configuración	63:00	0:00	63:00	
<input type="checkbox"/>	2º	- Ofertas Gastronómicas	84:00	0:00	84:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Servicios en Bar-Cafetería	105:00	40:00	65:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Servicios en Restaurante y Eventos Especiales	210:00	100:00	110:00	
		Total horas 2º	1040:00	180:00	450:00	410:00
		Total	2064:00	462:00	1192:00	410:00

Módulos profesionales 1º curso (17 enero a 31 de mayo de 2024.)

FORMACIÓN EN ALTERNANCIA CENTRO- EMPRESA					
	Módulos profesionales	Horas semanales	Horas semanales Centro Lunes y martes	Horas semanales Empresa Miércoles, jueves y viernes	Horas totales empresa
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	9	2 h/semana	7 h/semana	116 horas
0151	Operaciones básicas en restaurante	9	1 h/semana	8 h/semana	127 horas
0155	Técnicas de comunicación en restauración	2	0	2 h/semana	11 horas
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	1 h/semana	1 h/semana	28 horas
0156	Inglés	5	5 h/semana	-----	-----
0157	Formación y orientación laboral	3	3 h/semana	-----	-----
	Total horas	30 h/semana	12 horas/semana	18 horas/semana	282 horas

De esta forma, se incrementa las horas computadas en empresa (282 horas) y disminuye las horas computadas en centro (678 horas).

Total horas del PRIMER CURSO: 960 horas

Módulos profesionales 2º curso (noviembre 4 semanas, enero -febrero 6 semanas)

FORMACIÓN EN ALTERNANCIA CENTRO- EMPRESA					
	Módulos profesionales	Horas semanales	Horas semanales Centro Lunes y martes	Horas semanales Empresa Miércoles, jueves y viernes	Horas totales empresa
0152	Servicios en bar- cafetería	5	1	4	40 horas
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	10	0	10	100 horas
0045	Ofertas gastronómicas	4	4	-----	-----
0154	El vino y su servicio	4	0	4	40 horas
0000	Horas de libre configuración	3	3	-----	-----
0158	Empresa e iniciativa empresadora	4	4	-----	-----
	total	30 h/semana	12 horas/semana	18 horas/semana	180 horas
0159	Formación en centros de trabajo	0	-	410 horas totales* (FCT)	410 horas

De esta forma, se incrementan las horas computadas en empresa (180 horas + 410 horas FCT=590 horas) y disminuye las horas computadas en centro (450 horas). **Total horas del SEGUNDO CURSO: 1040 horas**

DISTRIBUCIÓN HORARIA POR CURSOS ACADÉMICOS CENTRO-EMPRESA.

1º CURSO		2º CURSO		TOTAL CICLO		% FORMACIÓN EMPRESA
CENTRO	EMPRESA	CENTRO	EMPRESA	CENTRO	EMPRESA	
678 HORAS	282 HORAS	450 HORAS	590 HORAS	1128 HORAS	872 HORAS	43,6%
960 HORAS		1040 HORAS		2000 HORAS		

d) Para cada una de las empresas que participen en el proyecto, número de puestos formativos que se comprometen a asumir, que estará en función del número de trabajadores o trabajadoras con los que cuente dicha empresa. Para cada empresa y centro de trabajo asociado se establece un mínimo de dos trabajadores o trabajadoras, por cada puesto formativo ofertado.

Empresa	Sede	Total Pue. disp./ empresa	Pue. bec. / empresa	Trabajadores	Alumnado recibe beca	Comp. total	Emp. Púb./ sin ánimo lucro
- Hotel Valle del Este, S.L.U.	Sede Principal	15	15	85	Si	250	No
- Jardines la Tejera Sa	JARDINES LA TEJERA S.A.U CRTA DE BAZA-HUERCAL OVERA KM52 OLULA DEL RIO (ALMERIA)	4	4	2000	Si	250	No
- Marau Beach Club, S.L.U.	Sede Principal	15	15	60	Si	200	No
- Paradores de Turismo de España Sme Sa	JOSÉ ABASCAL 2-4-6ª PLANTA	4	4	40	Si	300	Si

Nº Total de puestos disponibles: 38

e) Número de alumnos y alumnas para los que se propone el proyecto.

Nº alumnos/as: 20

f) Procedimiento y criterios de selección establecidos para la asignación de puestos formativos en la empresa, especificando la participación que tendrá la misma en este proceso.

Criterios de selección: El grupo es 100% dual por lo que no hay que establecer criterios de selección. No obstante, si el alumnado muestra dificultades tras la formación inicial se optará por contar con el asesoramiento del Departamento de Orientación. Criterios de asignación a las empresas: En primer lugar, las empresas nos indicarán las plazas que nos ofertan para la alternancia. Se atenderán las peticiones mostradas por el alumnado, procurando adjudicarle el centro solicitado. Ante un número mayor de solicitantes que puestos a cubrir en la empresa solicitada, se tendrá en cuenta los siguientes criterios: Participación de la empresa en el proceso de selección: Perfil personal y profesional demandado por las empresas Responsables: Recursos Humanos empresa. Resultados académicos. Responsables: profesorado del centro. La asignación del alumnado de 1º Curso del CFGM a las empresas se realizará en la última semana de noviembre, con tiempo suficiente para que podamos tener los convenios firmados y enviados a la Administración en un plazo no inferior a 15 días previos a la incorporación del alumnado al periodo de alternancia en la empresa (mes de enero). En 2º Curso la asignación será en septiembre. En aquellos casos en los que el empresario/a, la persona que ejerza la tutoría laboral, o responsable de las dependencias donde se imparta la FP Dual tenga alguna relación de parentesco con el alumnado que participa en el proyecto de Formación Profesional Dual, hasta el tercer grado de consanguinidad o hasta el segundo grado de afinidad, no podrá realizarse la formación en empresas. Asimismo, el alumnado no podrá realizar su formación en empresas cuya titularidad se sustente en profesorado del equipo docente del alumno/a, ni en otra persona con alguna relación de parentesco (hasta el tercer grado de consanguinidad o hasta el segundo grado de afinidad) del equipo docente

g) Actuaciones que va a desarrollar el centro docente para la adecuada orientación e información al alumnado o a sus representantes legales, en el caso de ser menores de edad, sobre el proyecto de Formación Profesional Dual.

La difusión del proyecto DUAL a la comunidad educativa se realizará: *Información al claustro de profesores y consejo escolar cuando se autorice el proyecto y en el mes de septiembre de 2023. *Difusión de la oferta formativa Dual a través de la web del centro desde su autorización. *Impresión de cartelería y trípticos informativos del proyecto DUAL y facilitarlos a los centros educativos de la zona, ayuntamientos de la comarca y empresas del sector de la zona antes del inicio del proceso de escolarización de FP. *Departamento de Orientación del centro y profesorado de Departamento de Hostelería y Turismo realizarán charlas informativas sobre la oferta educativa de FP del centro y del Proyecto Dual en el propio centro (alumnado de 4º ESO del centro, alumnado de otros centros educativos a través de visitas concertadas) Información al alumnado: El alumnado o, en caso de los menores de edad, sus tutores legales, deben ser informados en todo momento sobre el proyecto de Formación Profesional Dual . Se facilitará información relativa a: a) Las finalidades de la Formación Profesional Dual b) La distribución temporal de la actividad formativa en el centro docente y las actividades a realizar en la empresa c) La tipología de las empresas donde tendrán que llevar a cabo la actividad formativa. d) El contenido del convenio de colaboración para el desarrollo de la actividad formativa en la empresa, que se formalizará entre ésta y el centro docente. e) Régimen de becas El alumno/a o su tutor/a legal, si es menor de edad, en el momento de formalizar la matrícula deberá firmar digitalmente el documento donde se deje constancia de haber recibido la información y aceptar las finalidades, características y condiciones de participación del proyecto de FP Dual, y los criterios de selección definidos por el centro docente. Para ello, se utilizará el modelo de compromiso del alumnado habilitado en el procedimiento electrónico de matriculación en el trámite de Secretaría Virtual. El alumnado participante en el proyecto, o sus representantes legales en el caso de ser menores de edad, deberá autorizar el intercambio de información entre las personas que ejerzan la tutoría docente y de la empresa con respecto a su progresión en la consecución de las competencias inherentes al título en el que se encuentra matriculado a fin de adecuar el programa formativo. El alumnado participante en los proyectos deberá dejar constancia de su asistencia a la empresa con indicación expresa de la hora de entrada y de salida en la misma, según modelo publicado en la web de Formación Profesional Andaluza

h) Coordinación prevista entre el centro docente y la empresa para el seguimiento del programa formativo, indicando, al menos, la periodicidad y los criterios para la organización de este seguimiento por parte de las personas que ejerzan la tutoría docente y laboral.

El centro docente y la empresa diseñan el programa formativo detallando las actividades y las tareas concretas, junto a la formación inicial prevista para impartir en el centro educativo. La directora del centro designará a un profesor/a para la coordinación del proyecto de FP Dual. También se designará uno o varios docentes para la tutoría docente de cada alumno/a participante, La empresa designará una persona que ejerza la tutoría laboral de cada alumno/a participante durante el desarrollo de la actividad formativa en la empresa. Funciones del responsable laboral en la empresa: Colaborar con el profesorado del Centro educativo, para concretar el programa formativo que desarrollará cada alumno/a en la empresa. Realizar el seguimiento de la actividad formativa en la empresa del alumnado. Coordinar, junto con el profesorado responsable de seguimiento del centro educativo, las visitas de seguimiento. Colaborar con el profesorado del Centro educativo en la evaluación del desempeño de las

actividades a desarrollar por el alumnado en la empresa. Otras acordadas entre el centro y la empresa. La coordinación entre responsable laboral y responsable docente se realizará de la siguiente forma: HERRAMIENTAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL: Para hacer el seguimiento del aprendizaje del alumnado en la empresa, emplearemos: Correo electrónico: Semanalmente se establecerá una comunicación vía email entre profesorado responsable y el responsable laboral para el seguimiento del alumnado, así como para resolver cualquier duda o incidente que pudiera surgir a lo largo de la formación. Contacto telefónico: Cada vez que se produzca alguna incidencia, consulta de carácter urgente. Posibilidad de utilizar Drive : donde se acceda e intercambie información sobre todo el proceso (documentos y modelos de valoración) Reuniones de seguimiento presenciales entre el responsable laboral y responsable docente cada 15 días lectivos con objeto de coordinar las actividades formativas, el seguimiento del alumnado y la valoración del periodo de formación en la empresa. Se empleará un registro (modelo de acta) de dichas reuniones. Estas reuniones se harán en el horario y calendario que previamente se acuerde con las empresas. El RESPONSABLE LABORAL debe VALORAR (no calificar) el aprendizaje del alumnado en la empresa. Valorará las actividades formativas en la empresa vinculadas a tareas relacionadas con los Módulos Profesionales en Dual asociadas a Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación mediante RÚBRICAS y LISTAS DE COMPROBACIÓN (valoración cualitativa).

i) Procedimiento establecido para la evaluación y la calificación del alumnado.

El tutor/a laboral colaborará con el profesorado del centro educativo en la evaluación de los módulos profesionales incluidos en el Programa de Formación. Concretamente se responsabilizará de: -Controlar la asistencia y puntualidad del alumno/a, firmando diariamente la hoja de registro correspondiente. -Controlar que el alumno/a realiza todas las actividades de su programa formativo. -Valorar la calidad de ejecución de las actividades/tareas del programa formativo, cumplimentando las hojas de registro del seguimiento y valoración (rúbricas y listas de comprobación) -Supervisar la ejecución del Cuaderno-Diario o Portfolio de evidencias del alumno/a. -Transmitir toda esta información al tutor/a docente en las visitas de éste a la empresa. Cada quince días, los tutores docentes se reunirán con los tutores/as laborales para realizar las labores de seguimiento del programa formativo, coordinación y evaluación de cada alumno/a.

Procedimiento establecido para la evaluación y calificación del alumnado. Protocolos en caso de abandonos o renunciaciones

La evaluación del aprendizaje y calificación del alumnado es competencia del profesorado que imparte docencia en el ciclo formativo, teniendo en cuenta la valoración de los tutores/as laborales en aquellos módulos profesionales que se impartan en colaboración con la empresa. El Profesorado empleará los Instrumentos de evaluación recogidos en la programación didáctica de los módulos profesionales, en relación a los Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación. Se utilizará el Cuaderno de clase disponible en Séneca. Respecto a la evaluación de la Formación en alternancia: El tutor/a docente realizará el seguimiento del alumnado en la empresa. (Hoja de registro del control de asistencia , entrevista tutor/a laboral, Informes tutor/a laboral (rúbricas), Diario/Portfolio de evidencias de las actividades realizadas en la Empresa por el alumno/a,...) -Al realizarse la evaluación por actividades y no por Módulos Profesionales, el tutor/a docente comunicará al resto del equipo educativo la valoración realizada, para que ésta forme parte de la evaluación que cada profesor/a realiza de su MP. Para ello, durante la fase de alternancia, se realizarán reuniones semanales de coordinación del equipo educativo. Renuncia: La dirección del centro docente, de oficio o a instancia de la empresa, puede interrumpir la

actividad formativa de un determinado alumno/a en los casos siguientes: - Faltas de asistencia repetidas y/o impuntualidad repetida no justificada de acuerdo con el reglamento de régimen interno del centro docente. - Actitud contraria a las normas de funcionamiento de la empresa o no realización de las actividades incluidas en el programa formativo. - Mutuo acuerdo, adoptado entre el alumnado, dirección del centro docente y la entidad. - Bajo rendimiento académico en los estudios cursados en el centro docente. El Centro docente, con el asesoramiento de la Administración Educativa, planteará las medidas a adoptar (no se cuenta con modalidad presencial).

j) La compensación en concepto de beca que recibirá el alumnado.

Según lo contemplado en el Dispongo Decimoséptimo y lo establecido en el artículo 33 del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la Formación Profesional Dual.

k) Mecanismos e instrumentos que el alumnado utilizará para el seguimiento de su aprendizaje.

El alumno/a dispondrá de la plataforma educativa Moodle Centros con las diferentes Aulas virtuales en las que encontrará la documentación (Portfolio, diario de clase,...) y actividades a realizar, con la retroalimentación del profesorado del ciclo, lo que le permite comprobar la evolución de la formación, detectar posibles problemas en su inicio y que pueda realizar consultas si fuese necesario.. El empleo del Cuaderno Séneca por parte del profesorado permitirá al alumnado conocer las actividades evaluables calificadas. Los instrumentos de seguimiento del aprendizaje por el propio alumnado que realiza la formación en alternancia son: Cuaderno del alumnado de FP DUAL, fichas de seguimiento semanal, cuestionario de evaluación del alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje en alternancia, registro de asistencia del alumnado (Ayudas FP DUAL por desplazamiento) El cuaderno o portfolio de evidencias pertenece al alumno/a. Consiste en una carpeta porta documentos, que permite al tutor/a laboral y al tutor/a docente hacer el seguimiento y evaluación del alumnado, pero a la vez le sirve al alumno/a para su propio seguimiento y autoevaluación. Incluye su programa formativo, unas hojas registro de seguimiento y evaluación y hojas diario en blanco. Cada día de estancia en la empresa el alumno/a cumplimenta una hoja donde registra las actividades rutinarias diarias realizadas, las actividades extraordinarias, así como comentarios personales. De cada día incluye evidencias de las actividades realizadas, ya sean en forma de fotografías, micro videos, copias de documentos manejados, fichas de actividades programadas por el alumno/a, fichas de actividades encargadas por tutor/a docente o el profesor/a del módulo y registros de observación. Esta carpeta se revisa por el tutor/a docente en cada visita y se dan instrucciones al alumno/a para su posible mejora.

l) Descripción de las tecnologías de la información y la comunicación que se van a utilizar en el desarrollo del proyecto, especialmente las relativas al proceso de enseñanza aprendizaje, el seguimiento del alumnado, la comunicación con las empresas colaboradoras y con la Administración educativa y la coordinación con el equipo docente del ciclo formativo o curso de especialización.

Las tecnologías de la información y la comunicación se utilizarán: *Aulas virtuales de los diferentes Módulos profesionales en Moodle Centros, para el seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado: documentación, contenidos, seguimiento actividades formativas, comunicación con el alumnado, evaluación, foros de consulta. *Documentos compartidos en la nube (empleo de drive a través de g.educaand.es) entre el profesorado y los tutores/as laborales para facilitar la coordinación y el seguimiento la evaluación de los alumnos/as. *Uso del Cuaderno Séneca por parte del profesorado para calificar y evaluar criterialmente al alumnado. *Séneca: Gestión administrativa de la FP Dual (registro y seguimiento, programaciones didácticas,..) *Web del centro y redes sociales. Difusión del CFGM en DUAL. *Uso de herramientas digitales y recursos digitales variados para trabajar la competencia digital del alumnado mediante la creación de contenidos digitales: Editor de texto, editor de tablas, creación de infografías, folletos, presentaciones interactivas, edición de vídeo, edición de audio, códigos QR,... *Uso de herramientas digitales en hostelería: software TPV

m) Relación del profesorado implicado en el proyecto, con indicación expresa de las funciones de planificación, seguimiento, docencia, evaluación y coordinación con el resto del equipo docente en las que participará.

Profesorado implicado

Profesora/a	Moreno Lucena, María José
Actividades de planificación:	- Reuniones periódicas con el equipo educativo para el desarrollo del proyecto . - Apoyo de las tareas a realizar por el coordinador en el proceso. - Apoyo en la elaboración de la documentación necesaria para el proyecto.
Actividades de seguimiento:	- Distribución de la documentación necesaria para el seguimiento de las empresas. - Revisión de las actividades realizadas por el alumnado en la empresa en la formación dual con el alumnado y con el tutor laboral. - Reuniones periódicas de seguimiento y coordinación de la formación con los tutores laborales.
Actividades de docencia:	- Imparto clase en los módulos profesionales Operaciones Básicas en Bar Cafetería y Operaciones Básicas en Restaurante,, ambos dualizados.
Actividades de evaluación:	- Evaluación del alumnado en las empresas. - Realización de los cuestionarios de satisfacción final. - Apoyo en la realización de la memoria final del proyecto, valoración del mismo y propuestas de mejora.
Profesora/a	Sánchez Gormedino, Daniel
Actividades de planificación:	- Reuniones de trabajo con las empresas comprometidas para la definición de las actividades. - Reuniones periódicas con el equipo educativo para el desarrollo del proyecto . - Distribución de las tareas a realizar por el profesorado en el proceso. - Elaboración de la documentación necesaria para el proyecto.
Actividades de seguimiento:	- Distribución de la documentación necesaria para el seguimiento de las empresas. - Revisión de las actividades realizadas por el alumnado en la empresa en la formación dual con el alumnado y con el tutor laboral. - Reuniones periódicas de seguimiento y coordinación de la formación con los tutores laborales.
Actividades de docencia:	- Imparto clase en los módulos profesionales Técnicas de Comunicación y Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos, ambos dualizados.
Actividades de evaluación:	- Coordinación de la evaluación del alumnado en las empresas. - Realización de los cuestionarios de satisfacción final. - Realización de la memoria final del proyecto, valoración del mismo y propuestas de mejora.

n) Situaciones excepcionales que contempla el proyecto según lo establecido en el Dispongo Decimoséptimo.

ituaciones excepcionales.(Orden de 20 de enero de 2023, por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2023/2024) a) Alteración de los días y horarios del alumnado con respecto a lo establecido en el dispongo quinto, apartado 14. En los módulos incluidos en la alternancia existen criterios de evaluación en los que se pone de manifiesto la necesidad de contar con volumen de producción y clientes en las empresas para el correcto aprendizaje de los contenidos y es por lo que cobra una especial importancia el aprendizaje a través de la modalidad dual. El sector turístico, en concreto, la hostelería, en términos generales y en nuestra zona en particular aún sigue sufriendo una elevada estacionalidad, que hace desiguales la demanda en las diferentes épocas del año y días de la semana, en especial en temporada baja. Ante esta realidad del sector económico, se solicita la autorización de la realización de la formación en alternancia en sábados, domingos y festivos considerado el calendario laboral, así como en cualquier horario diferente al comprendido entre las 07:00 y las 22:00 horas, ya que aunque en principio se contemplan los miércoles, jueves y viernes (y serán los que se intenten priorizar en la medida de lo posible), sería oportuno contar con la posibilidad de asignar fines de semana y festivos. En estos momentos no se puede contar con el compromiso del profesor/a responsable del seguimiento en el que manifieste su disponibilidad para atender en dichos días y horarios las incidencias que se puedan plantear al alumnado o a la persona que ejerza la tutoría laboral, ya que como se ha comentado no disponemos de profesorado Técnico de FP especialidad Servicios en Restauración en el centro.

ñ) Contenido de la formación complementaria, a impartir por la empresa, si el proyecto lo contempla.

Es posible que en algunas empresas le ofrezcan al alumnado formación complementaria en materia de prevención de riesgos laborales y plan de autoprotección, y dadas las características del sector formación en manipulador/a de alimentos. A fecha de hoy, no se puede concretar ni programa formativo ni fecha

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 2023/24, el departamento de Hostelería y Turismo establece:

TEMPORALIZACIÓN Y ADSCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE HLC (2º Curso CFG Cocina y gastronomía)

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.
- Peticiones 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.