

**JUNTA DE ANDALUCÍA**

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO  
EDUCATIVO Y FORMACIÓN  
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.**

**MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

**CURSO: 2º; CFGºM: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.**

**V. Octubre, 2024**

## **Índice.**

<b>Introducción, contexto y marco normativo</b>	<b>3</b>
Introducción	3
Contexto	3
Marco normativo	3
<b>Competencia general del título</b>	<b>4</b>
<b>Competencias y objetivos</b>	<b>4</b>
<b>Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados</b>	<b>4</b>
<b>Temporalización</b>	<b>8</b>
<b>Relación y tipología de los centros de trabajo</b>	<b>9</b>
<b>Actividades formativas</b>	<b>9</b>
<b>Plan de seguimiento</b>	<b>10</b>
<b>Evaluación</b>	<b>10</b>
Procedimientos e instrumentos de evaluación	11
Criterios de evaluación	11
Criterios de calificación	11
<b>Criterios de exención total o parcial de la FCT</b>	<b>11</b>
<b>Medidas de atención a la diversidad</b>	<b>13</b>
<b>Memoria del módulo profesional</b>	<b>13</b>
<b>Consideraciones sobre el proyecto dual y el periodo de transición de la FP</b>	<b>13</b>

## **Introducción, contexto y marco normativo.**

### **Introducción.**

El módulo profesional de **Formación en Centros de trabajo (FCT)** se va a desarrollar en el segundo **curso del ciclo formativo de grado medio (D) Servicios en Restauración en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**. El ciclo formativo, junto con el de grado medio (D) Cocina y Gastronomía, constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del I.E.S., centrada en la familia profesional **Hostelería y Turismo**, principal actividad económica e importante nicho de empleo en el municipio y la comarca.

Dada la **autorización del proyecto dual** del ciclo formativo, que se inició el curso 2023/2024 con primer curso, éste se mantiene vigente en el segundo curso, siendo de aplicación la Orden de 29 de septiembre de 2010 [...], y, en función de la Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de FP [...], el R.D. 1147/2011, de 29 de julio [...].

**El módulo profesional FCT se desarrolla en centro de trabajo (empresa) íntegramente.**

### **Contexto.**

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería, comedor y catas en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, nivel académico o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con más de 6.000 plazas hoteleras, unos 200 negocios de hostelería y una evidente vocación turística <sup>1</sup>, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes tras la formación.

### **Marco normativo.**

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- R.D. 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de FP del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- R.D. 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de FP de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- R.D. 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.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de FP inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de FCT y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

---

1 Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2021.

- Orden de 20 de enero de 2023, por la que se convocan proyectos de FP Dual para el curso académico 2023/2024.
- Resolución de 29 de julio de 2021, de la Dirección General de FP, por la que se aprueba el nuevo modelo de acuerdo de colaboración formativa entre el centro docente y empresas colaboradoras para el desarrollo del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de FP, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

### **Competencia general del título.**

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 y objetivos.**

El módulo profesional FCT contribuye a completar las competencias del título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.**

**RA 1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.**

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, protocolo de servicio y atención al cliente, y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los tipos de establecimiento y canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

**RA 2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.**

#### **Criterios de evaluación:**

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas y responsabilizado del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

**RA 3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.

f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA 4. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención al cliente.

b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.

d) Se han efectuado las operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

e) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.

f) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han desarrollado los procedimientos de post-servicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA 5. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones y/o normas establecidas.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha recibido al cliente aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.

b) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se han preparado platos y aperitivos propios del barcafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.

d) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.

e) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención al cliente adecuadas, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.

f) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA 6. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.

b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.

c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.

d) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.

e) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a las normas de protocolo, y/o instrucciones o normas establecidas.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA 7. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.**

**Criterios de evaluación:**

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

c) Se ha reconocido y utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

h) Se han utilizado aquellas energías o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

### **Temporalización.**

La duración del módulo profesional FCT es de **410 horas** y **se cursará una vez superados el resto de módulos profesionales** que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo en el centro de trabajo.

La **temporalización inicial prevista para el desarrollo del módulo profesional FCT durante el curso 2024/2025** es:

<b>FECHA PREVISTA INICIO:</b>	24 de marzo de 2025
<b>FECHA PREVISTA FIN:</b>	20 de junio de 2025

Será el tutor docente (responsable del seguimiento) junto con el tutor laboral quienes estimen los días y la distribución horaria adecuadas para realización de la actividad formativa vinculada al módulo profesional FCT.

La Orden de 28 de septiembre de 2011 establece que este módulo profesional se desarrollará en el horario comprendido entre las 7,00 y las 22,00 horas, de lunes a viernes, y en el periodo lectivo comprendido, con carácter general, entre la fecha de celebración de la sesión de evaluación previa a la realización de este módulo profesional y la fecha establecida para la sesión de evaluación final. Además señala que el horario del módulo profesional FCT será, como máximo, igual al horario laboral del centro de trabajo, **no pudiéndose superar en ningún caso la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo legalmente establecida.**

Se requerirá **autorización de la Delegación Provincial** de la Consejería con competencias en materia de educación en los siguientes casos (entre otros establecidos en la normativa):

- Inclusión en el periodo lectivo del módulo profesional FCT de sábados y domingos, festivos y demás periodos vacacionales contemplados en el calendario escolar.
- Inclusión en el periodo lectivo de un horario diferente al comprendido entre las 7,00 y las 22,00 horas.
- Realización del módulo profesional FCT en la misma empresa o entidad donde se realiza la actividad laboral, cuando el alumno o alumna compatibilice sus estudios con la actividad laboral.

El calendario de visitas del tutor docente establecido en el plan de seguimiento deberá contemplar un mínimo de tres visitas presenciales de seguimiento al centro de trabajo, distribuidas a lo largo del periodo en el que el alumnado cursa el módulo profesional FCT. Las visitas serán comunicadas a la dirección del centro antes de su realización a través de un modelo normalizado para tal fin. No obstante, el número recomendado de visitas es 4:

- 1ª visita: presentación y programa formativo.
- 2º visita: visita de seguimiento dentro de los 15 primeros días desde el inicio.
- 3ª visita: transcurridas el 50% de las horas previstas del módulo profesional FCT.
- 4ª visita: en la última semana para la evaluación final del estudiante.



## Relación y tipología de los centros de trabajo.

Con carácter general, el módulo profesional FCT se realizará en empresas o instituciones cuyas actividades estén relacionadas con el ciclo formativo y que desarrollen su actividad en Andalucía, preferentemente localizadas en el entorno del centro educativo. El alumnado que compatibilice trabajo y estudio, podrá realizar el módulo profesional FCT en la empresa o institución con la que tenga relación laboral, siempre que las actividades formativas y el horario del módulo profesional FCT no coincidan con las correspondientes a su actividad laboral habitual en la empresa o institución y disponga de la autorización previa de la Delegación Provincial con competencias en materia de educación. No se podrá realizar en centros de trabajo en los que el empresario o la empresaria, el tutor o la tutora laboral tengan alguna relación de parentesco hasta el tercer grado de consanguinidad o afinidad, con el alumnado que deba realizar este módulo profesional.

Cuando se constate que el puesto formativo ofrecido por un centro de trabajo sea insuficiente para alcanzar todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional, se podrá realizar en otros centros de trabajo, como máximo tres, que puedan complementar el programa formativo del alumnado.

Si el horario productivo de un centro de trabajo fuese insuficiente para completar el número total de las horas correspondientes al módulo profesional FCT en el periodo ordinario establecido, se podrá asistir, en el mismo día a otro centro de trabajo, con el fin de completar estas horas. La suma total de las horas que el alumnado realice en el conjunto de centros de trabajo no puede suponer un aumento del número de horas de la jornada laboral legalmente establecida. Tampoco puede suponer un aumento del número de horas establecidas para el módulo profesional FCT.

El alumnado realizará preferentemente el módulo profesional FCT en **Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. (Parador de Mojácar)**, dando así continuidad a la formación en alternancia en empresa contemplada en el proyecto dual, ya realizada durante el primer curso y previsiblemente a realizar en el segundo. No obstante, y en caso de no poder desarrollarse en la empresa señalada, se localizarán centros de trabajo alternativos.

## Actividades formativas.

En el propio proyecto dual se contempla la **actividad formativa 9** como la específica para la realización de la FCT. Dicha actividad formativa se relacionará con todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional y sus correspondientes criterios de evaluación, lo que permitirá comprobar su grado de consecución.

RA	CE	ACTIVIDAD FORMATIVA
1	a), b), c)	Identificar la estructura empresarial, sus funciones, la red productiva y los procesos de producción.
1	d)	Identificar las competencias de los RRHH en la empresa.
1	e), f), g), h)	Reconocer el contexto interno y externo de la empresa.
2	a)	Aplicar correctas actitudes personales y profesionales en el trabajo.
2	b), c)	Aplicar correctas normas de prevención de riesgos laborales.
2	d), e)	Ejecutar correctamente las labores de limpieza y desinfección respetando el medio ambiente.
2	f), g), h), i), j)	Trabajar en equipo.
3	a), b), c), d)	Realizar y comprender la función de aprovisionamiento.
3	e), f), g), h)	Realizar y comprender la función de almacenamiento.
4	a), b), c), d), e), f), g)	Realizar operaciones básicas de servicios en restauración en todas sus fases.

4	h)	Aplicar correctas prácticas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental en las tareas relacionadas con las operaciones básicas de servicios en restauración.
5	a)	Atender y recibir al cliente aplicando normas de protocolo y correctas técnicas de comunicación.
5	b)	Preparar cócteles y combinados empleando las técnicas adecuadas.
5	c)	Preparar aperitivos y ofertas gastronómicas sencillas empleando las técnicas adecuadas.
5	d), e)	Aplicar operaciones y procedimientos de servicio para todo tipo de preparaciones culinarias y bebidas (excepto vinos).
5	f)	Realizar los cobros a clientes de forma diligente y eficaz.
5	g)	Aplicar correctas prácticas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental en las tareas relacionadas con las elaboraciones de ofertas gastronómicas y bebidas.
6	a)	Recepcionar, almacenar y conservar vinos adecuadamente.
6	b), c), d)	Reconocer e identificar vinos y útiles para su servicio para cumplir con las expectativas del cliente y sugerir objetiva y adecuadamente.
6	e)	Servir vinos atendiendo al protocolo y normas establecidas.
6	f)	Aplicar correctas prácticas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental en las tareas relacionadas con el vino y su servicio.
7	a), b)	Aplicar correctas prácticas higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos.
7	c)	Cumplir con el protocolo para el mantenimiento, limpieza y buen estado del uniforme.
7	d)	Manipular las materias primas en condiciones que mantengan la seguridad alimentaria.
7	e)	Actuar con precaución y tratar adecuadamente cortes, pequeñas heridas y quemaduras.
7	f), g), h)	Reconocer y aplicar técnicas sostenibles en la utilización de recursos y en la gestión de los residuos.

### **Plan de seguimiento.**

Iniciado el periodo de formación en centros de trabajo deberá realizarse un seguimiento del alumnado en el centro de trabajo. A cada estudiante se le asignará un profesor del Departamento de Hostelería y Turismo que le haya impartido clase durante el curso académico, que actuará como tutor docente para el seguimiento de este módulo profesional.

A su vez, la empresa seleccionada designará un tutor laboral, que se responsabilizará del buen desarrollo de la FCT. Dicho tutor garantizará la orientación y atenderá las consultas del alumnado, facilitará las relaciones con el tutor docente y aportará los informes valorativos que contribuyan a la evaluación y posterior calificación.

El alumnado dispondrá durante la realización del módulo profesional de su correspondiente programa formativo. Asimismo, deberá anotar las actividades diarias que realice y sus horas de formación en las fichas semanales, siendo firmadas por el tutor laboral semanalmente hasta completar las horas que vienen dadas por normativa.

### **Evaluación.**

La evaluación, cuyo objeto es determinar que el estudiante ha adquirido la competencia general del título a partir de la superación de los resultados de aprendizaje, se realizará teniendo en cuenta la información suministrada por la persona que ejerza la tutoría laboral, siendo responsable de la evaluación el profesorado encargado de impartir el módulo profesional. Se diseñarán los registros apropiados para esa evaluación en base a la consecución de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación. Para ello se utilizará preferentemente Séneca.

La evaluación la realizará para cada estudiante el docente que haya realizado su seguimiento.

Al finalizar el módulo profesional FCT se celebrará una sesión de evaluación final, que se realizará antes del día de finalización del régimen ordinario de clase. En ella, en los casos que

proceda, se efectuará la propuesta de expedición del correspondiente título de Técnico en Servicios en Restauración.

### **Procedimientos e instrumentos de evaluación.**

Para el control y valoración de las actividades formativas se utilizará:

- Ficha semanal de seguimiento que se facilitará a cada estudiante. El tutor docente se responsabilizará de que el alumnado indique en dicha ficha las actividades realizadas y el tiempo empleado en las mismas. La supervisarán el tutor laboral y el tutor docente.
- Registro de las visitas de seguimiento del tutor docente.
- Informe emitido por el tutor laboral.
- Ficha de actividad formativa correspondiente a la actividad formativa 9 del proyecto dual.
- La observación, tanto por parte del tutor docente como del tutor laboral.
- Entrevistas con el tutor laboral y con el propio estudiante.

### **Criterios de evaluación.**

Estos criterios se especifican asociados a sus resultados de aprendizaje en páginas anteriores.

### **Criterios de calificación.**

**La calificación final del módulo profesional FCT será, según proceda, apto o no apto.**

El alumnado deberá terminar de adquirir la competencia general del perfil profesional del título a partir de la superación de todos los resultados de aprendizaje del módulo profesional FCT.

Siguiendo los criterios de evaluación generales del resto de módulos profesionales asociados a la competencia, los periodos de no asistencia (por motivos justificados o injustificados), pueden conllevar que no se hayan podido alcanzar en su totalidad los resultados de aprendizaje y, por tanto, se obtendría una calificación de no apto. El tutor docente tendrá en cuenta esta circunstancia previa información y entrevista con el tutor laboral y con el alumnado afectado.

### **Criterios de exención total o parcial de la FCT.**

El módulo profesional FCT será susceptible de exención por su correspondencia con la experiencia laboral. La exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje.

Se debe acreditar, tanto para la exención total como para la parcial, una experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, un año, que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje del módulo profesional FCT. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo completo.

La solicita el alumnado, una vez matriculado, en la secretaría del centro según modelo del anexo I de la Orden que regula la FCT. Aportará documentación acreditativa del tiempo y trabajo realizado (art. 23).

El equipo docente, tras el análisis de la documentación y teniendo en cuenta los criterios de exención, emitirá un informe con la propuesta de exención total o parcial, según anexo II de la Orden que regula la FCT. Este informe se realizará a la vista de los resultados de aprendizaje del módulo profesional FCT, que deben tenerse adquiridos y de acuerdo con los criterios de exención recogidos en la programación del módulo profesional.

Para establecer los criterios de exención, el Departamento de Hostelería y Turismo se basará principalmente en la relación de sectores productivos y ocupaciones y en los puestos de trabajo relacionados con el título.

Según el R.D. que define el título, el profesional desarrolla su actividad laboral 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 hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son: 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 y auxiliar de servicios en medios de transportes.

Se hace notar que en la norma figuran los puestos de trabajo más relevantes, no indicando que éstos sean únicos ni excluyentes. Por lo tanto, se tendrán en cuenta otros puestos de trabajo no recogidos aquí de forma expresa pero que cumplen con los criterios de pertenecer a los sectores y subsectores indicados y que contribuyen a adquirir el perfil profesional de Técnico en Servicios en Restauración.

Asimismo, en estos casos, se tendrá en cuenta el perfil de actividad de cada una de las empresas, de modo que puedan indicar si estas ocupaciones han contribuido a alcanzar los objetivos generales del ciclo, las competencias profesionales, sociales y personales asociadas al título y, por ende, los resultados de aprendizaje del módulo profesional y la competencia general.

En caso necesario, el equipo docente del ciclo formativo podrá recabar por escrito a los interesados cuanta información complementaria considere conveniente.

En el caso de que la exención sea total, se daría por superado el módulo profesional FCT.

La exención total o parcial requerirá, además de cumplir el requisito de experiencia laboral, la matrícula previa del estudiante y que la justificación de la experiencia laboral se haga con los siguientes documentos:

- Para trabajadores asalariados: certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el periodo de contratación. Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.
- Para trabajadores autónomos o por cuenta propia: certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los periodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente. Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.
- Para trabajadores voluntarios o becarios: certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

En cuanto a la resolución, corresponde al titular de la dirección del centro resolver la solicitud de exención del módulo profesional FCT (total o parcial). Según el tipo de exención de la resolución, se observará lo siguiente:

- Exención total: se anotará en la correspondiente acta de evaluación con la calificación «Exento», de acuerdo con el art. 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010.
- Exención parcial: el alumnado deberá realizar aquellas actividades que el equipo docente del ciclo formativo determine para completar su formación. Una vez realizadas estas actividades, en la evaluación final correspondiente se procederá a la calificación del módulo profesional FCT con la calificación de «Apto» o «No apto».

### **Medidas de atención a la diversidad.**

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida, se pondrán en marcha las medidas necesarias para facilitar su acceso al módulo profesional FCT según las circunstancias individuales.

### **Memoria del módulo profesional.**

La persona que ostente la jefatura del Departamento de Hostelería y Turismo, en coordinación con los docentes encargados del seguimiento del módulo profesional FCT, valorará su desarrollo al finalizar el curso escolar para reflejarlo en la memoria correspondiente.

Del mismo modo, se completará en Séneca la memoria del proyecto dual, incluyendo la información pertinente sobre el módulo profesinal que nos ocupa.

### **Consideraciones sobre el proyecto dual y el periodo de transición de la FP.**

La programación del módulo profesional FCT se elabora para el proyecto dual del ciclo formativo Servicios en Restauración en un momento de transición de la FP, por lo que se ajustará y adaptará a las nuevas disposiciones y posibles instrucciones o resoluciones que puedan venir de parte de la administración educativa.