

**PROGRAMACIÓN**

**MÓDULO DE FORMACIÓN EN  
CENTROS DE TRABAJO**

---

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO  
TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA  
2º CURSO**

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

2024/25

## INDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. REGULACIÓN DEL TÍTULO
3. CONTEXTUALIZACIÓN
4. OBJETIVOS GENERALES
5. COMPETENCIA GENERAL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE COMPLETAN O DESAROLLAN CON EL MÓDULO
6. RELACIÓN Y TIPOLOGÍA DE LOS CENTROS DE TRABAJO DÓNDE SE REALIZARÁ EL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO
7. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
8. TEMPORALIZACIÓN
9. ACTIVIDADES FORMATIVAS A REALIZAR EN LAS EMPRESAS
10. PLAN DE SEGUIMIENTO PREVISTO
11. EVALUACIÓN
  - 11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
  - 11.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
  - 11.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
  - 11.4. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN
12. CRITERIOS DE EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MÓDULO DE FCT
  - 12.1. CRITERIOS DE EXENCIÓN
  - 12.2. DOCUMENTACIÓN ASOCIADA
13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
14. MEMORIA DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FCT
15. MARCO LEGAL

## 1. INTRODUCCIÓN

La **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en su Art. 7 “Módulos profesionales de Formación en Centros de Trabajo y de Proyecto”, establece que, éstos módulos se cursarán una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

Igualmente, la **Orden de 28 de septiembre de 2011**, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en su Art.2, punto 1, dice que, los centros docentes que impartan ciclos formativos de formación profesional o programas de cualificación profesional inicial organizarán, con carácter obligatorio, la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

Las finalidades de este módulo serán las siguientes:

- a) Completar la adquisición de competencias profesionales propias de cada título alcanzadas en el centro educativo.
- b) Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios que generen nuevas necesidades de cualificación profesional.
- c) Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- d) Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que para verificarse requieren situaciones reales de trabajo.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo, según la Orden de 9 de octubre de 2008, tendrá una duración de 410 horas lectivas

Así mismo, según el Art. 3 de la Orden de 28 de septiembre de 2011, “Definición y objeto del módulo profesional de proyecto”, y siguiendo el Art. 26 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, el módulo profesional de proyecto se definirá de acuerdo con las características de la actividad laboral del ámbito del ciclo formativo y con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial. Además, este módulo profesional tendrá por objeto la integración de los diversos resultados de aprendizaje y contenidos del currículo del ciclo formativo y se realizará contemplando las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con el título.

## 2. REGULACIÓN DEL TÍTULO

### Identificación del TÍTULO y del MÓDULO

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

<b>Denominación:</b>	Cocina y Gastronomía.
<b>Nivel:</b>	Formación Profesional de Grado Medio
<b>Duración:</b>	2.000 horas.
<b>Familia Profesional:</b>	Hostelería y Turismo.
<b>Referente europeo:</b>	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Dentro del Ciclo Formativo encontramos 10 módulos profesionales repartidos en 2000 horas de duración, repartidas en dos cursos académicos.

El **módulo de Formación en centros de trabajo** se imparte en el **2º curso** del Título de Cocina y Gastronomía correspondiente a la Formación Profesional Inicial de Grado Medio englobada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

<b>Identificación del MÓDULO</b>	Formación en centros de trabajo <b>Código: 0051</b>
<b>Curso en el que se imparte:</b>	2º curso del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía
<b>Duración:</b>	<b>410 horas</b>

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).

## 3. CONTEXTUALIZACIÓN

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 y comedor

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 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 en la Formación en Centros de Trabajo, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes durante y/o tras la formación.

Perfil general del alumnado: Esta programación va enfocada a alumnos a partir de los 17 años, en su gran mayoría mayores de edad.

#### 4. OBJETIVOS GENERALES

Según el Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre y la Orden de 9 de Octubre de 2008 los objetivos generales que el módulo de FCT contribuye a alcanzar o completar son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) 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.

<sup>1</sup> Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2021.

- 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.

## 5. COMPETENCIA GENERAL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE COMPLETAN O DESARROLLAN CON EL MÓDULO.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se han alcanzado en el centro docente o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

El 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, establece que la **competencia general del 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.*

Asimismo, las **competencias profesionales, personales y sociales** que la formación del módulo formación en centros de trabajo, contribuye a desarrollar o completar son las siguientes:

- 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.

## 6. RELACIÓN Y TIPOLOGÍA DE LOS CENTROS DE TRABAJO DÓNDE SE REALIZARÁ EL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

La Orden de 28 de septiembre de 2011, en su Art. 9 “Lugares de realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo”, punto 1, establece que, con carácter general, este módulo se realizará en empresas o instituciones cuyas actividades estén relacionadas con el ciclo formativo y que desarrollen su actividad en la Comunidad Autónoma de Andalucía, preferentemente localizadas en el entorno del centro educativo.

Los **requisitos de los centros de trabajo** se recogen en el art. 9 de la Orden de 28 de septiembre de 2011 sobre FCT:

1. Con carácter general, el módulo profesional de formación en centros de trabajo se realizará en empresas o instituciones cuyas actividades estén relacionadas con el ciclo formativo y que desarrollen su actividad en la Comunidad Autónoma de Andalucía, preferentemente localizadas en el entorno del centro educativo.
2. El alumnado que compatibilice trabajo y estudio, podrá realizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo en la empresa o institución con la que tenga relación laboral, siempre que las actividades formativas y el horario del

módulo profesional de formación en centros de trabajo 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.

3. No se podrá realizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo en el mismo centro docente o entidad donde el alumno o alumna se encuentre cursando el ciclo formativo o programa de cualificación profesional inicial.

4. Asimismo, 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.

5. Cuando se constate que, en algunas zonas o algunos sectores, 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.

6. Si el horario productivo de un centro de trabajo fuese insuficiente para completar el número total de las horas correspondientes al módulo profesional de formación en centros de trabajo en el período 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 de formación en centros de trabajo.

En el Ciclo de Cocina y Gastronomía, el alumnado podrá realizar la formación en centros de trabajo tanto públicos, como privadas tales como Hoteles, Restaurantes, Residencias, Catering y/o Centros donde se desarrollen programas o actividades relacionadas con la cocina

En cuanto a la relación de empresas colaboradoras, para la búsqueda, selección y asignación de las mismas, el equipo educativo de 2º de cocina, coordinado por el jefe de Departamento, tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- a) Que los alumnos/as puedan observar y desempeñar las funciones propias de las distintas ocupaciones relativas al perfil profesional del Ciclo Formativo.
- b) Diversidad de actividades que el alumnado pueda realizar en el puesto de trabajo, primando las que no se han podido realizar en el centro educativo.
- c) Relación con la empresa o institución y objetivos alcanzados en cursos anteriores.



- d) Cercanía del centro de trabajo al Instituto Excepcionalmente se podrá autorizar la realización de la formación en centros de trabajo en una empresa fuera de la comarca previo estudio por parte del equipo educativo ante la petición razonada del alumno. Cuando la empresa esté fuera de la provincia se requiere autorización expresa de la Delegación de Educación.
- e) Expectativas de una posible relación laboral del alumno/a en la empresa una vez terminado el periodo de formación en centros de trabajo.

Las empresas colaboradoras varían de un curso a otro, (debido a preferencias del alumnado) pero en general en todas se desarrollan los programas y las competencias profesionales del ciclo.

El listado de centros de trabajo presente es abierto: ni todos los centros de trabajo se usarán todos los cursos escolares, ni serán sólo éstos, es decir, que pueden incorporarse centros nuevos cuando las circunstancias así lo aconsejen. A modo de orientación se cita a continuación la relación de algunas de las empresas relacionadas con la hostelería y restauración que vienen colaborando con el centro para la realización del Módulo de FCT:

HOTEL VALLE DEL ESTE
PARADOR DE MOJÁCAR
RESTAURANTE JUAN MORENO
MARTÍN MORALES
HOTEL BOTANIQ
EL CID
HOTEL MARINA PLAYA
LUA
DESERT SPRINGS
EL SUIZO
MARAU
EL CENACHERO
VILLA CADIMA
JARDINES LA TEJERA.
RESTAURANTE DON TADEO
HOTEL BEST MOJACAR
LAUNAMAR

### Distribución del alumnado entre los centros de trabajo

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- 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.
- Solicitud por parte de la empresa de ese alumno.
- Mecanismos 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.

## 7. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Siguiendo la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, el módulo profesional de formación en centros de trabajo contribuye a completar las competencias, propias del título, que se ha alcanzado en el centro docente o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

Así mismo, y continuando con lo descrito en esta Orden, los alumnos/as deben desarrollar los siguientes objetivos, expresados en resultados de aprendizaje:

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

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

## 8. TEMPORALIZACIÓN

La Orden de 9 de octubre de 2008, establece que la formación en centros de trabajo será de un total de 410 horas en total y que se cursará una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

Así mismo, la Orden de 28 de septiembre de 2011, en su Art. 6. "Duración y período de realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo en los ciclos formativos", 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 período 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 de formación en centros de trabajo 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.

Será el tutor docente junto con el tutor de la empresa (tutor laboral) quienes estimen los días y la distribución horaria adecuadas para realización de cada una de las actividades productivo-formativas.

Si la empresa o entidad colaboradora tiene establecidos turnos de trabajo, el horario del alumnado se adaptará a esos turnos. Por último, indica que se considera período no lectivo para la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo los meses de julio y agosto.

Para la realización de la formación en centros de trabajo durante los sábados y domingos, días festivos y demás periodos vacacionales establecidos en el calendario escolar tendrán que ser autorizados por la Delegación de Educación. ANEXO 4

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
- 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 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.

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.

Para el presente curso académico 2023/2024 la formación en centros de trabajo, para aquellos alumnos/as que hayan superado todos los módulos profesionales previos a éste, comenzará a finales del mes de marzo y finalizará antes del 22 de Junio de 2024.

CURSO 24-25	
INICIO FCT	FIN FCT
<b>24 MARZO</b> (lunes)	<b>20 JUNIO</b> (viernes)

## 9. ACTIVIDADES FORMATIVAS A REALIZAR EN LAS EMPRESAS

Las actividades formativas estarán encaminadas a alcanzar los resultados de aprendizaje

La siguiente tabla relaciona las actividades a realizar en la empresa por el alumnado con los Resultados de Aprendizaje del módulo:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES
1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la estructura empresarial de la empresa</li> <li>2. Identificar los procesos de producción.</li> <li>3. Identificar y relacionar la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.</li> </ol>
2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Aplicar correctas actitudes personales y profesionales en el trabajo</li> </ol>

<p><b>puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Cumplir con las normas laborales y las normas internas de la empresa</li> <li>6. Colaborar en el cumplimiento de los planes de calidad</li> <li>7. Trabajar en equipo</li> </ol>
<p><b>3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Colaborar en todas las fases de control en el aprovisionamiento.</li> <li>9. Usar los equipos adecuados en los procesos de recepción</li> <li>10. Colaborar en todas las fases de control del almacenamiento.</li> <li>11. Conocer, identificar y cumplimentar documentación asociada a la recepción y almacenamiento.</li> </ol>
<p><b>4. Ejecuta operaciones de Preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Ejecutar las labores de limpieza y desinfección de superficies, útiles y equipos respetando el medio ambiente.</li> <li>13. Cumplir e interpretar instrucciones de trabajo.</li> <li>14. Ejecutar todas las tareas relacionadas con la preelaboración de diferentes materias primas.</li> <li>15. Aplicar buenas prácticas de manipulación en las tareas relacionadas con la preelaboración de materias primas.</li> <li>16. Realizar la correcta conservación y/o envasado de las materias primas preelaboradas.</li> </ol>
<p><b>5. Realiza elaboraciones y productos culinarios interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>17. Interpretar ordenes de trabajo</li> <li>18. Aplicar técnica culinarias tradicionales y avanzadas</li> <li>19. Preparar elaboraciones culinarias nacionales e internacionales siguiendo protocolos establecidos</li> <li>20. Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas siguiendo protocolos establecidos</li> <li>21. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas siguiendo los protocolos establecidos</li> <li>22. Ejecutar las fases de conservación/regeneración adecuadas</li> <li>23. Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios de cocina</li> <li>24. Conocer e interpretar toda la documentación asociada a los procesos de elaboración y servicio.</li> <li>25. Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.</li> </ol>

<p><b>6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según norma higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental</b></p>	<p>26. Cumplir con el plan de Higiene/Autocontrol de empresa en todas las tareas relacionadas con la preparación y elaboración de las ofertas gastronómicas.</p> <p>27. Ejecutar todos los procesos cumpliendo con las normas de manipulación de alimentos establecidas.</p> <p>28. Ejecutar las operaciones cumpliendo el protocolo de seguridad laboral.</p> <p>29. Ejecutar las tareas cumpliendo con los planes de protección ambiental.</p>
---	--

## 10. PLAN DE SEGUIMIENTO PREVISTO

Una vez iniciado el periodo de formación en centros de trabajo deberá realizarse un seguimiento del alumnado en el centro de trabajo.

A cada alumno/a o grupo de alumnos se le asignará un profesor/a del Departamento de Hostelería y Turismo que les haya impartido clases durante el presente curso académico, y que tenga atribución de competencia docente en este módulo. Este profesos actuará como **tutor/a docente** para el seguimiento de este módulo profesional.

A su vez, las empresas seleccionadas designarán un **tutor laboral**, que se responsabilizará del buen desarrollo de las prácticas. Dicho tutor garantizará la orientación y atenderá las consultas del alumno/a, facilitará las relaciones con el profesor-tutor del centro educativo y aportará los informes valorativos que contribuyan a la evaluación. Además, las empresas seleccionadas deben adquirir necesariamente una serie de compromisos, entre los que cabe resaltar los siguientes (Resolución 29 de julio de 2021):

- Formar al alumnado conforme a las actividades acordadas en el programa formativo respetando la temporalización establecida en el mismo.
- Realizar los informes de valoración necesarios sobre las actividades realizadas por el alumnado en el centro de trabajo y las competencias adquiridas, a fin de que el profesorado pueda realizar la evaluación correspondiente.
- Comunicar al centro docente cualquier incidencia que surja, respecto al alumnado, durante el periodo de formación en el centro de trabajo.

Para el seguimiento del módulo profesional de FCT dentro de la provincia, se hará uso de la **documentación** incluida en la ORDEN de 28 de septiembre de 2011 y en la Resolución del 29 de julio de 2021.

Como norma general, el seguimiento se realizará mediante las **visitas presenciales** a los centros de trabajo y en el horario y turno que se haya establecido para el alumno o alumna en su programa formativo, no obstante 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**.

El alumnado dispondrá durante la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, 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 su tutor laboral semanalmente hasta completar las horas que vienen dadas por cada currículum.

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.

## CALENDARIO

Según la normativa vigente, el calendario de visitas 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 período en el que el alumnado cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

Las visitas serán comunicadas al director del centro antes de su realización a través de un modelo normalizado para tal fin. Se aconseja la siguiente distribución:

**1ª Visita:** Contacto con la empresa y elaboración del plan de formación.

**2ª Visita:** Transcurridos el 50% de las horas previstas de la FCT.

**3ª Visita:** En la última semana para la evaluación final del alumno/a.

En cuanto al calendario destinado al módulo profesional de formación en centros de trabajo, para aquellos alumnos/as que hayan superado todos los módulos profesionales previos a éste, se centrará en el **presente curso académico 2024/2025, comenzando a finales del mes de marzo y finalizando antes del 22 de Junio de 2025.**

## FECHAS FCT CURSO 24-25

2º COCINA Y GASTRONOMÍA	
INICIO FCT	FIN FCT
<b>24 MARZO</b> (lunes)	<b>20 JUNIO</b> (viernes)

No obstante, mencionar que, según la Orden de 28 de septiembre de 2011, en su Art. 7 “Alumnado de ciclos formativos que tienen pendiente de superar sólo el módulo profesional de formación en centros de trabajo”, en su punto 1, establece que para el alumnado que sólo cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo se fijan a lo largo del curso escolar, además del período establecido con carácter general para su realización, otros dos periodos, que coincidirán, respectivamente, con el primer y segundo trimestre del curso escolar (siempre que el centro disponga de horario y profesorado para asignar el seguimiento en estos periodos).

En el caso del ciclo de Cocina hay dos alumnos que solo tienen que realizar el módulo de la FCT por estar pendiente del curso anterior. Estos alumnos se incorporan en las fechas previstas del calendario general: del 24 de marzo al 20 de junio.

### 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



## 11.EVALUACIÓN

Según dicta la Orden de 28 de septiembre de 2011, 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. Esta orden establece en su Art. 16. “*Evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo*”, que la evaluación de este módulo tendrá por objeto determinar que el alumno/a que lo cursa ha adquirido la competencia general del título, a partir de la **superación de los resultados de aprendizaje de dicho módulo**.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo dispondrá de un máximo de dos convocatorias para su superación. Con carácter general, para este módulo el alumnado dispondrá de una convocatoria por curso escolar y excepcionalmente, cuando el alumnado se encuentre matriculado sólo en el módulo profesional de formación en centros de trabajo, podrá disponer, en las condiciones que se establezcan normativamente, de más de una convocatoria en el mismo curso escolar siempre que no haya utilizado ninguna convocatoria previamente y su realización sea posible en dicho curso escolar.

La evaluación la realizará para cada alumno/a el **profesor o profesora que haya realizado el seguimiento**. Será **APTO/NO APTO**.

En cuanto a los momentos de evaluación seguimiento y, la evaluación de este módulo será continua y la decisión final la tomará el tutor/a del centro educativo, contando con la información proporcionada por el tutor/a laboral durante su período de estancia en el mismo.

Al finalizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo se celebrará una **sesión de evaluación final**, que se realizará antes del día de finalización del régimen ordinario de clase, es decir antes del 22 de junio de 2020 (Orden 29 de septiembre de 2010). Este módulo será calificado como **Apto o no Apto** y en esta sesión de evaluación se realizará, en los casos que procedan, la propuesta de expedición del correspondiente título de formación profesional.

### 11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación del módulo FCT se realizará teniendo en cuenta:

- Para el control y valoración de las actividades formativas se utilizará una ficha semanal de seguimiento que se facilitará a cada alumno o alumna. 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.
- El registro de las visitas de seguimiento del tutor docente.
- Informe emitido por el tutor laboral.
- La observación, tanto por parte del tutor docente como del tutor laboral.
- Entrevistas con el tutor laboral y con el propio alumno/a

## 11.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cada uno de los Resultados de aprendizaje antes mencionados tiene asociados unos criterios de evaluación que deben tenerse en cuenta a la hora de valorar el grado de consecución de cada uno de esos RA . En la siguiente tabla se relaciona cada uno de los RA con sus Criterios según especifica la Orden que regula el Título.

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA CADA RA</b>
<b>RA1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.</b>
<p>a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.</p> <p>b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.</p> <p>c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.</p> <p>d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.</p> <p>e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.</p> <p>f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.</p> <p>g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.</p> <p>h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.</p>
<b>RA2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.</b>
<p>a) Se han reconocido y justificado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.</li> <li>- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).</li> <li>- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.</li> <li>- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.</li> <li>- Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.</li> <li>- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.</li> <li>- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.</li> </ul> <p>b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.</p> <p>c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.</p> <p>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.</p> <p>e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.</p> <p>f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.</p> <p>g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.</p>

- 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 asignadas en el desarrollo de los procesos productivos 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.

**RA3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.**

- 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 ambiental.

**RA4. Ejecuta operaciones de Preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.**

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**RA5. Realiza elaboraciones y productos culinarios interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.**

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.
- b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.

- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
- e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención y elaboración de los productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- f) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**RA6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según norma higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como 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 cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- 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 y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

### 11.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

Para esta superación no se exige la superación de la totalidad de los criterios asociados a cada uno de los Resultados de Aprendizaje ya que es el conjunto de todos los criterios asociados a ese RA quienes determinan si se considera alcanzado el nivel adecuado en el Resultado de Aprendizaje asociado.

Siguiendo los criterios de evaluación generales del resto de los módulos asociados a la competencia, los periodos de no asistencia (por motivos justificados o injustificados) puede 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 profesor tutor tendrá en cuenta esta circunstancia previa información y entrevista con el tutor laboral y con el alumno/a.

La calificación final del módulo de formación en centros de trabajo es de **Apto o no Apto**.

#### 11.4. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN

Para el alumnado que no supere la totalidad de los Resultados de Aprendizaje del módulo de formación en centros de trabajo, el Departamento organizará un período de recuperación de este módulo. Se llevará a cabo en el curso siguiente, lo cual conlleva a matricularse nuevamente del módulo. La realización de esta nueva fase podrá realizarse en la misma empresa o en otra distinta y será por un periodo temporal acorde con los resultados de aprendizaje que el equipo educativo considere que no han sido adquiridas en la primera fase.

En caso de que la calificación de NO APTO fuera debida por la no asistencia a la empresa asignada o por actitud manifiestamente incorrecta o falta de aprovechamiento, previa audiencia del interesado, el alumno/a obtendrá una calificación de no Apto y tendrá que realizar el módulo profesional de formación en centros de trabajo en el curso siguiente.

## 12. CRITERIOS DE EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MÓDULO DE FCT

Según se recoge en la **ORDEN de 28 de septiembre de 2011**, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía **El módulo profesional de formación en centros de trabajo 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 del módulo profesional** de formación en centros de trabajo.

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 de formación en centros de trabajo. 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 sobre FCT.

Este informe se realizará **a la vista de los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo que deben tenerse adquiridos y de acuerdo con los criterios de exención recogidos en la programación del módulo profesional.**

## 12.1. CRITERIOS DE EXENCIÓN

Según la LEGISLACIÓN VIGENTE Podrán quedar exentos de este periodo en empresa quienes acrediten una **experiencia laboral que se corresponda con la formación cursada**.

Esta **experiencia laboral debe ser 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 de formación en centros de trabajo.

Para establecer los criterios de exención **el departamento se basará principalmente en la relación de sectores productivos y ocupaciones y en los puestos de trabajo** relacionados con el título.

Según el Real Decreto y la Orden que definen el Título, 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**.

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.

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, ateniéndonos a lo que determina el Real Decreto y la Orden que regula el currículo se tendrá 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 en el Currículo y que contribuyen a adquirir el Perfil Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía** como pueden ser:

- Ayudante de cocina
- Ayudante de economato

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 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.

Si el equipo docente dictamina que con la documentación presentada no se pueden dar por superados algunos Resultados de Aprendizaje del módulo, el alumno/a deberá cursar la FCT durante el periodo de tiempo proporcional a los Resultados no alcanzados.

En el caso de que la exención sea total, se daría por superada la formación en centros de trabajo.

## 12.2. DOCUMENTACIÓN ASOCIADA

El Art. 23, “Solicitud de la exención”, dispone que, la exención total o parcial requerirá, además de cumplir el requisito de experiencia laboral, la matrícula previa del alumno/a y que la justificación de la experiencia laboral se realizará con los siguientes documentos:

- a. Para trabajadores/as asalariados: Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período 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.
- b. Para trabajadores/as autónomos o por cuenta propia: Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos 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.
- c. Para trabajadores/as 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.

Así mismo, en el Art. 24. “Informe del equipo docente”, se dispone que el equipo docente del ciclo formativo, tras el análisis de la documentación aportada, emitirá un informe que deberá expresar una propuesta de conceder la exención total o parcial del mismo. Dicho informe se ajustará al modelo establecido.

En cuanto a la resolución, corresponde al titular de la dirección del centro resolver la solicitud de exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo, que podrá ser total o parcial. Según el tipo de exención de la resolución, se observará lo siguiente:

- a) 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.
- b) 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 de formación en centros de trabajo con la calificación de «Apto» o «No apto».

### 13.MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Se tendrán en cuenta las características, intereses y necesidades del alumnado a la hora de decidir los centros de trabajo para cada alumno/a.

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

### 14.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.

## 15.MARCO LEGAL

El marco legal tenido en cuenta para la realización de esta programación es el siguiente:

- ▶ **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
- ▶ **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (Texto consolidado)
- ▶ **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- ▶ **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- ▶ **Ley 17/2007, de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía. LEA. (Texto consolidado, 2020).
- ▶ **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre**, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. (BOJA 12-9-2008)
- ▶ **Resolución de 29 de julio de 2021**, de la Dirección General de Formación Profesional, 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 (BOJA 05-08-2021).
- ▶ **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 formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- ▶ **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan las enseñanzas mínimas.
- ▶ **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (Boja 27 de noviembre de 2008).