

**PROGRAMACIÓN MÓDULO:  
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

---

**NIVEL: 2º del Ciclo Formativo de Grado Medio de  
Técnico en Cocina y Gastronomía**

**CURSO ACADÉMICO: 2020/2021**

**(Presencial)**

**Incluye anexo con modificaciones por restricciones derivadas  
del covid-19**

**Profesorado:** Alejandro Campos  
Francisco Carbelo  
Inmaculada García



M<sup>a</sup> Dolores Trigo

## 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.

El **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, dispone en su Art. 25 que todos los ciclos formativos de formación profesional incluirán un módulo profesional de formación en centros de trabajo y que éste tendrá las finalidades 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 400 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.

## 1.1. MARCO LEGAL

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

Por último, esta programación contempla la normativa más directamente aplicable a la Formación Profesional Específica:

- **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.

- **LEY 17/2007, de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía.

- **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.

- **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 las enseñanzas mínimas.

- **LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación.

- **REAL DECRETO 1538/2006, de 15 de diciembre**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

- **REAL DECRETO 1416/2005, de 25 de noviembre**, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales. (BOE 3-12-2005)

- **Real Decreto 777/1998, de 30 de abril**, que regula aspectos de ordenación académica de la Formación Profesional.

- **Orden 17 de enero de 1996** que establece la organización y funcionamiento de programas de educación en valores y temas transversales.

- **Orden de 19 de diciembre de 1995** por la que se establece el desarrollo de la educación en valores en centro docentes de Andalucía.

- **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.



- **Real Decreto 1124/2009, de 17 de julio**, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.
- **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).
- **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.
- **Orden de 25 de marzo de 2010**, por la que se convocan estancias en otros países de la Unión Europea para la realización de la FCT.

## 1.2 CONTEXTO

Se hace necesario realizar una contextualización previa respecto a los dos elementos principales del proceso educativo: centro y alumnado.

### ► Respetto al centro:

- **El entorno físico y social de la localidad:** El instituto IES Rey Alabez se encuentra en el municipio de Mojácar, en el Levante almeriense, que forma parte del denominado Consorcio Levante Norte. Las principales fuentes de ingresos familiares provienen de la agricultura y del sector de servicios sobre todo del turismo y el nivel económico y cultural de la familia es medio-bajo.
- **Las características del centro:** Se trata de un IES donde se imparten las siguientes enseñanzas: ESO y Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía

### ► Respetto al alumnado:

En cuanto a la **procedencia del alumnado** que cursará el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo casi en su totalidad proceden de los municipios más cercanos a Mojácar ( Vera, Antas, Cuevas de Almanzora, Huerca y Garrucha), aunque este año también tenemos alumnos/as matriculados/as de otras poblaciones más lejanas e incluso alumnado procedente de otras provincias

Decir también que existe una gran heterogeneidad que viene marcada, por la propia edad, puesto que tenemos alumnos/as con edades comprendidas entre los 18 y los 50 años. Además distintas procedencias puesto que algunos estudiaron Bachillerato u otros Ciclos Formativos, otros realizaron la prueba de acceso directo, e incluso algunos son alumnos/as que llegan del mundo laboral o la Universidad.

Dada la variabilidad de edades y de procedencia, encontramos diversidad de alumnos/as en cuanto formación y conocimientos previos, capacidades, actitudes y motivaciones...sin embargo hay algo



común a todos ellos y es su gran interés y motivación por los nuevos aprendizajes ya que han sido ellos quienes de forma voluntaria han elegido cursar el ciclo.

## 2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES QUE SE COMPLETAN O DESARROLLAN EN EL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

Las competencias profesionales, personales y sociales describen el conjunto de capacidades y conocimientos que deben alcanzar los alumnos para responder de manera eficaz y eficiente a los requerimientos de los sectores productivos, a aumentar su empleabilidad y a favorecer la cohesión social. Siguiendo 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, la formación del módulo formación en centros de trabajo, contribuye a alcanzar, 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 la 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 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.

### 3. 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.

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 son todas desarrollan los programas y las competencias profesionales del ciclo.

#### 4. OBJETIVOS

##### 4.1. OBJETIVOS GENERALES DE CENTRO Y ACTIVIDADES, ESTRATEGIAS Y/O ACCIONES PARA LA CONSECUCCIÓN DE LOS MISMOS

Debido a que el módulo profesional de formación en centros de trabajo se realiza fuera del contexto del Centro Educativo, estos objetivos generales de centro, así como sus actividades, estrategias y/o acciones para la consecución de los mismos, no se podrán llevar a cabo en la Empresa en la que el alumnado realice la formación en centros de trabajo.

##### 4.2. OBJETIVOS GENERALES DE ETAPA

De acuerdo con la **Orden de 9 de Octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Educación Infantil y de conformidad con lo establecido en el **Artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre** por el que se establece el mismo título y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para deprecionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.



- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- m) Reconoce 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.

#### 4.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO SUSCEPTIBLES DE LOGRARSE EN CADA CENTRO DE TRABAJO Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS MISMOS

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

► **Temporalización:**

La **Orden de 9 de octubre de 2008**, establece que la formación en centros de trabajo será de un total de 400 horas en total,

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.

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.**



Para el presente curso académico 2020/2021, la formación en centros de trabajo, para aquellos alumnos/as que hayan superado todos los módulos profesionales previos a éste, comenzará en el mes de marzo y finalizará antes del **24 de Junio de 2021**, aproximadamente.

El horario del alumnado en los centros de trabajo tendrá un máximo de 8 horas diarias y 40 horas semanales, no pudiendo sobrepasar estas horas. Además, estarán sujetas al calendario escolar del IES, por lo que no podrán realizar la formación en centros de trabajo en periodos vacacionales del calendario escolar.

El tutor de la formación en centros de trabajo en el centro educativo (tutor docente), junto con el tutor de la empresa (tutor laboral) serán quienes estimen las actividades concretas a realizar y el tiempo para la realización de cada una de esas actividades.

## 5. METODOLOGÍA

En el módulo de formación en centros de trabajo se pretende complementar las actividades formativas del centro docente con otro tipo de experiencias que se desarrollan en un entorno real y que tendrían difícil cabida en las aulas. De ahí la necesidad de colaboración con los centros de trabajo, donde se vive una situación real en un entorno productivo similar al que van encontrar en un futuro próximo, que sirve a la vez como adaptación y como etapa final de su anterior formación. De la misma forma, se pretende que el alumnado pueda vivenciar y experimentar en sí mismo situaciones y modos de abordaje de la realidad dentro del contexto laboral

La característica metodológica más relevante, es que este módulo se desarrolla en un ámbito real, donde el alumnado podrá observar y desempeñar las funciones propias de su profesión, conocer la organización de los centros y las relaciones sociolaborales, orientados y asesorados en todo momento por los responsables del seguimiento y evaluación de sus actividades, que, a tal fin, serán designados por el centro de trabajo y el centro docente.

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS QUE PERMITAN ALCANZAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN IDENTIFICANDO AQUELLAS QUE POR SU NATURALEZA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE TRABAJO DONDE SE CURSA EL MÓDULO PROFESIONAL, PUEDAN ENTRAÑAR UN RIESGO ESPECIAL PARA EL ALUMNADO, LAS INSTALACIONES O EL RESTO DE PERSONAL Y, POR LO TANTO, DEBAN REALIZARSE BAJO LA SUPERVISIÓN DEL TUTOR O TUTORA LABORAL

Entre las **actividades formativas** que puede realizar el alumnado que esté cursando la formación en centros de trabajo, podemos englobar las siguientes:



- **Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas**
- **Ejecutar la elaboración de productos culinarios**
- **Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios de cocina**
- **Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.**
- **La organización de los procesos productivos las fases y las fases de producción y el servicio en cocina**
- **Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de nuevas tecnologías**
- **La preparación de elaboraciones culinarias nacionales e internacionales**
- **La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias**
- **La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas**

## 7. RECURSOS Y MATERIALES

Los existentes en las empresas donde se desarrolle el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

## 8. EVALUACIÓN

La **Orden del 28 de septiembre de 2011**, 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.** Para el control y valoración de estas actividades formativas **se utilizará la ficha**



**semanal de seguimiento** que se facilitará a cada alumno/a y en la que se recogerán las actividades realizadas en el centro de trabajo y el tiempo empleado en las mismas, siendo responsabilidad del profesorado encargado del seguimiento, su correcta cumplimentación.

Para conocer más en profundidad la valoración del tutor laboral, se utilizarán dos formularios para la evaluación y seguimiento de este módulo profesional. Uno de valoración de tareas concretas y otro de actitudes. Dichos formularios se cumplimentarán por el tutor laboral y se entregarán al tutor docente y servirán como documentación soporte de la evaluación final. Además, se solicitará al alumnado un informe final sobre el centro de trabajo y su formación en el mismo, según el guión proporcionado por el profesor/a tutor/a del centro docente.

Cuando el tutor docente visite al alumno/a en el centro de trabajo, se entrevistará con el tutor laboral y con el propio alumno/a, siempre que sea posible. En ocasiones el contacto con el tutor laboral y el alumno/a puede realizarse mediante contacto telefónico o vía e-mail.

Por lo que se podría resumir que, como **procedimientos e instrumentos**, se contará con los siguientes:

- El **informe del tutor/a laboral**.
- Dos **formularios para el tutor laboral**, uno de valoración de tareas concretas y otro de actitudes.
- La **observación**, tanto por parte del tutor docente como del tutor laboral, sistemática y continuada del alumnado en su intervención y elaboración de la mise-place el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno/a.
- **Entrevistas** con el tutor laboral y con el propio alumno/a.
- **Registro documental** del tutor/a del centro educativo sobre el proceso formativo de todos y cada uno de los alumnos y alumnas.
- **Informe final** del alumno/a sobre el centro de trabajo y su formación en el mismo

**En cuanto a los momentos de evaluación seguimiento**, 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 25 de junio de 2013 (**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.

## 8.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>1.</b> Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen</p>	<p><b>a)</b> Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma</p> <p><b>b)</b> Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa. Proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros</p> <p><b>c)</b> Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo</p> <p><b>d)</b> Se han relacionado los procedimientos de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.</p> <p><b>e)</b> Se han interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa</p> <p><b>f)</b> Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial</p> <p><b>g)</b> Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad</p> <p><b>h)</b> Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales</p>
<p><b>2.</b> 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.</p>	<p><b>a)</b> Se han reconocido y justificado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.</li> <li>• Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.</li> <li>• Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.</li> <li>• Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.</li> <li>• Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías 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>b)</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.</p> <p><b>c)</b> Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.</p>



	<p><b>d)</b> 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><b>e)</b> Se ha mantenido organizado, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.</p> <p><b>f)</b> Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.</p> <p><b>g)</b> 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> <p><b>h)</b> Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevista que se presente.</p> <p><b>i)</b> Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de la prestación del servicio integrándose en las nuevas funciones.</p> <p><b>j)</b> Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.</p>
<p><b>3.</b> Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas</p>	<p><b>a)</b> Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificando la documentación asociada a los procesos de recepción.</p> <p><b>b)</b> Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p><b>c)</b> Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p><b>d)</b> Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.</p> <p><b>e)</b> 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.</p> <p><b>f)</b> Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas</p> <p><b>g).</b> Se han realizado correctamente los procedimientos para envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas</p> <p><b>h)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>4.</b> Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando</p>	<p><b>a)</b> Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.</p> <p><b>b)</b> Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.</p>



<p>instrucciones y/o normas establecidas con aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar</p>	<p><b>c)</b> Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.</p> <p><b>d)</b> Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p><b>e)</b> Se han relacionado las técnicas con las especificaciones de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p><b>f)</b> Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según establecidas.</p> <p><b>g)</b> Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>h)</b> Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior</p> <p><b>i)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>5.</b> Realiza elaboraciones y productos culinarios interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, norma y procedimientos de trabajo preestablecidos</p>	<p><b>a)</b> Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.</p> <p><b>b)</b> Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y norma establecidas.</p> <p><b>c)</b> Se han deducido las necesidades de géneros así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.</p> <p><b>d)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina</p> <p><b>e)</b> Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención y elaboración de los productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.</p> <p><b>f)</b> 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</p> <p><b>g)</b> Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior</p> <p><b>h)</b> Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso</p> <p><b>i)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuentas la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>





<p><b>6.</b> Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p><b>a)</b> 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.</p> <p><b>b)</b> Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación de alimentos.</p> <p><b>c)</b> Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p><b>d)</b> Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.</p> <p><b>e)</b> Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p> <p><b>f)</b> 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.</p> <p><b>g)</b> Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p><b>h)</b> Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el medioambiente</p>
--	---

## 8.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Durante el proceso de evaluación se tendrá en cuenta la consecución de los objetivos (resultados de aprendizaje), como expresión de los resultados que deben ser alcanzados por los alumnos/as en el proceso de enseñanza aprendizaje, y los criterios generales que a continuación se indican como referentes del nivel aceptable de estos resultados.

**La calificación** del módulo de formación en centros de trabajo **es de Apto o no Apto**; el alumnado obtendrá la calificación de Apto en base a la valoración del profesor/a o profesora que haya realizado el seguimiento, de acuerdo con los siguientes criterios generales:

- Asistencia y puntualidad a la empresa asignada para la realización del periodo de formación en centros de trabajo; en el caso de superar el 20%, sea de manera justificada o no, los tutores de centro educativo y de empresa decidirán si dicha inasistencia afecta a la consecución de los resultados de aprendizaje consignados en la normativa.
- Adecuación al perfil profesional.
- Realización y calidad de las actividades formativo-productivas.
- Grado de consecución de los resultados de aprendizaje.
- Participación en las actividades que organice el Centro de Trabajo.





- Asumir y acatar correctamente las órdenes que les de su tutor laboral o docente.
- Haber superado los criterios de evaluación establecidos.
- Obtener una buena valoración en los formularios proporcionados al tutor laboral, para conocer la valoración de tareas y de actitudes.
- Entrega del informe final del alumno/a sobre el centro de trabajo y su formación en el mismo, dentro del plazo de entrega.
- Además será necesario que el alumnado tenga una actitud adecuada al perfil profesional, teniendo en cuenta los siguientes indicadores:
  - Cumple las instrucciones recibidas, responsabilizándose de las actividades asignadas, cuando éstas están contempladas como realizaciones en su programa formativo;
  - Establece una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto, e informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente;
  - Se comporta responsablemente y cumple las condiciones de seguridad, protección y prevención de riesgos.
  - Presenta una actitud correcta ante los usuarios del servicio y ante el equipo de trabajo.

De acuerdo con lo establecido en la **Orden de 29 de septiembre de 2011**, la calificación del módulo profesional de formación en centros de trabajo, se expresará en términos de Apto o no Apto. Será suficiente para que **el alumno/a tenga calificación de no Apto cuando no cumpla los criterios reflejados en el apartado anterior.**

### 8.3. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN

Para el alumnado que no supere el 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.

### 8.4 MEDIDAS APLICABLES EN CASO DE PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA



Por la naturaleza de este módulo, en caso de pérdida de la evaluación continua por la no asistencia a la empresa asignada o por actitud 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.

### 9. PLAN DE SEGUIMIENTO PREVISTO PARA COMPROBAR LA CONSECUCCIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL: NÚMERO MÁXIMO DE VISITAS A REALIZAR EN CADA CENTRO DE TRABAJO Y CALENDARIO

Una vez iniciado el periodo de formación en centros de trabajo, deberá realizarse un seguimiento de los alumnos/as, en el centro de trabajo.

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

A su vez, **las empresas seleccionadas asignarán un tutor a cada alumno/a, 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:

- a) **Proporcionar** al alumnado **un contacto** eficaz y productivo con el mundo laboral y la realidad empresarial para completar la adquisición de las competencias profesionales, sociales y personales iniciadas en el centro educativo
- b) **Cumplir el programa** formativo consensuado, facilitando al alumnado la realización de las actividades programadas, su seguimiento y valoración, así como la revisión de la programación, si una vez iniciado el período de prácticas, y a la vista de los resultados, fuese necesario.
- c) Facilitar al profesor-tutor del centro educativo el **acceso a la empresa**, para realizar el seguimiento, valoración y supervisión del alumno.

El **número mínimo de visitas de seguimiento será de 3 por empresa, con un máximo excepcional de 5**. Las visitas serán comunicadas al director del centro antes de su realización a través de un modelo normalizado para tal fin. No obstante, **el número recomendado de visitas es 4** según el siguiente esquema:

- 1ª Visita:** Contacto con la empresa y elaboración del plan de formación.
- 2ª Visita:** Visita de seguimiento dentro de los 15 primeros días desde el inicio.
- 3ª Visita:** Transcurridos el 50% de las horas previstas de la FCT.



**4ª 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 2020/2021, comenzando en el mes de marzo y finalizando antes del 22 de Junio de 2021, aproximadamente.

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.

#### **10. CRITERIOS EN VIRTUD DE LOS CUALES SE CONCEDERÁ EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL POR CORRESPONDENCIA CON LA EXPERIENCIA LABORAL RELACIONADA CON LOS ESTUDIOS PROFESIONALES RESPECTIVOS**

En cuanto al procedimiento de exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo, se atenderá en lo dispuesto el Capítulo III de la **Orden de 28 de septiembre de 2011**, “Exenciones del módulo profesional de formación en centros de trabajo en los ciclos formativos”. En su Art. 22 “Exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo”, se establece que **este módulo será susceptible de exención por su correspondencia con la experiencia laboral**, de conformidad con el Art. 39 del **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**.

Añade además que, **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 y que se debe acreditar, 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.

En el caso de que la **exención sea total**, se daría por superada la formación en centros de trabajo. Si la **exención es parcial**, se considera que debe completar parte del programa formativo, ya que no ha demostrado todas las competencias propias del perfil que se desarrollan a partir de la formación en centros de trabajo.

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 de conformidad con lo establecido en el Art. 12 del **Real Decreto 1124/2009, de 17 de julio**, 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».

## 11. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su Título II**, nos habla de la Equidad en la Educación, con esta se refiere a dos aspectos, por un lado al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, que contempla en el **Capítulo I**, de este título, y por otra parte la compensación de las desigualdades en educación que trata en el **Capítulo II**.



Se parte de que todos los alumnos/as presentan unas necesidades educativas concretas, pero algunos presentan necesidades educativas especiales que necesitan de una atención más individualizada y especializada. El profesorado ha de ajustar la acción pedagógica a las diferentes necesidades del alumnado y facilitar recursos o estrategias que permitan dar respuesta a las motivaciones, intereses y capacidades del alumnado. De esta forma, en la presente programación se desarrollan medidas de diversa naturaleza:

- **Refuerzo educativo dentro del aula:** se proporcionará una atención individualizada antes, durante y/o después de la realización del módulo de formación en centros de trabajo.
- **Adaptaciones curriculares no significativas:** supone la modificación de los aspectos no básicos del currículo (ciertos contenidos no nucleares, recursos y materiales, actividades, metodología, temporalización, instrumentos de evaluación,...) de un alumno/a con dificultades educativas o desfase curricular.
- **Adaptaciones de acceso:** en este caso se proponen medidas de accesibilidad y de ayudas técnicas o personales necesarias para aquellos casos en los que sea necesario y que de esta forma puedan acceder al aprendizaje.

Por último decir, que la atención al alumnado con características educativas específicas, hay que entenderla como una tarea habitual del profesorado, dirigida al conjunto de los alumnos y alumnas, y con el fin de que adquieran las capacidades indicadas en los objetivos, además de que alcancen el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional (según las capacidades de cada persona). La respuesta a la diversidad tiene que enfocarse desde diferentes niveles y desde diferentes ámbitos, siempre regida por los principios de normalización e inclusión.

## 8. TEMAS TRANSVERSALES.

Los contenidos de carácter transversal hacen referencia a la **educación en valores y la cultura andaluza** como se recoge en los **Artículos 39 y 40 de la Ley 17/2007**, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. Asimismo, la inclusión de forma transversal de la **formación en las tecnologías de la información y la comunicación** se establece en el **RD 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

En los contenidos del currículo del módulo profesional de “Formación en Centros de Trabajo” se hace mención a una serie de contenidos que son imprescindibles para la formación integral del alumnado como ciudadano, y que realmente no son competencia de ningún módulo ni unidad concretos, sino que precisa de cada uno de ellos para su desarrollo.

La propia naturaleza de los contenidos transversales induce a cierta espontaneidad en su integración en el desarrollo del currículo, tratándolos de forma natural y no arbitraria, por lo que se aprovechará el momento en que ocurran acontecimientos en la sociedad para impregnar con estos contenidos la práctica educativa y el trabajo diario en el aula.



► **Educación en Valores:**

- **Educación moral y cívica:** la educación moral y cívica trata de desarrollar unas formas de pensamiento sobre temas morales y cívicos y de aprender a aplicar esta capacidad de juicio a la propia historia personal y colectiva del alumnado, con el fin de mejorarla.
- **Educación para la salud y salud laboral:** se basa en un modelo de salud que incluye la interacción de los aspectos físicos, mentales, sociales y ambientales, considerando que el desarrollo de la autoestima y de la autonomía personal son fundamentales para la promoción de una buena salud.
- **Educación para la paz y la convivencia:** la creación de actitudes que estimulen el diálogo como vía privilegiada en la resolución de conflictos entre personas y grupos sociales es un objetivo básico de la educación.
- **Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:** tratamos de que el alumnado sepa discernir situaciones de desigualdad por razones de género, analizar las causas y tender a su corrección.

► **Cultura andaluza:**

- La cultura andaluza hemos de entenderla como la contextualización de los contenidos del módulo profesional a la realidad sociolaboral de la Comunidad Autónoma de Andalucía. El hacer hincapié en contenidos de especial importancia en la Cultura Andaluza tiene su razón de ser, no sólo porque los alumnos/as reconocerán y vivenciarán contenidos propios de su entorno próximo, y por tanto, eminentemente significativos, sino porque además les servirá de instrumento básico para trabajar en su entorno.

**9. UNIDADES DIDÁCTICAS**

El módulo profesional de formación en centros de trabajo consta de una sola unidad didáctica cuyos elementos curriculares quedan suficientemente desarrollados en los apartados anteriores.

**10. DETALLE DE LA EVALUACIÓN**

CURSO	2ºCOG



**EVALUACIÓN FINAL**

La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo **tendrá por objeto determinar que el alumno o alumna que lo cursa ha adquirido la competencia general del título**, a partir de la superación de los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional.

2. cada alumno o alumna dispondrá de un máximo de dos convocatorias para la superación del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

3. La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo la realizará para cada alumno o alumna el profesor o profesora que haya realizado el seguimiento.

4. Para el control y valoración de estas actividades formativas se utilizará la ficha semanal de seguimiento que se facilitará a cada alumno o alumna y en la que se recogerán las actividades realizadas en el centro de trabajo y el tiempo empleado en las mismas, siendo responsabilidad del profesorado encargado del seguimiento, su correcta cumplimentación.

Estas fichas semanales de seguimiento serán supervisadas por el tutor o tutora laboral y el profesorado responsable del seguimiento y se entregarán al alumnado, una vez evaluado el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

Para la ficha semanal se usará el modelo facilitado a través del sistema de información SÉNECA.

5. La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo se realizará teniendo en cuenta, además de la información recogida en las fichas semanales de seguimiento y en las visitas de seguimiento realizadas, el informe emitido por el tutor o tutora laboral.

1. La evaluación de este periodo formativo se considerará **Apta o no Apta**. Según lo recogido en el artículo 36 del Decreto 327/2010

2. Además de las valoraciones que se desprendan de las fichas semanales de seguimiento, se deberá disponer de la siguiente documentación para realizar la evaluación de la estancia formativa:

a) Control de asistencia al puesto de trabajo, supervisada Por el tutor o tutora laboral.**(min 85%)**

b) Informe final de la estancia emitido por el tutor o tutora laboral de formación en centros de trabajo, que el alumnado entregará firmada y sellada al profesorado responsable de su Seguimiento en el centro docente.



**ANEXO**  
**MODIFICACIÓN DE PROGRAMACIÓN FCT DEBIDO A LAS RESTRICCIONES DERIVADAS DEL COVID-19**

CURSO ACADÉMICO: 2020/2021

<b>DEPARTAMENTO:</b>	<b>COCINA</b>		
<b>NIVEL:</b>	<b>2º COCINA Y GASTRONOMÍA</b>	<b>FECHA:</b>	
<b>Materia / Módulo:</b>	<b>Formación en Centros de Trabajo</b>		





<b>MODIFICACIONES REALIZADAS EN LA PROGRAMACIÓN</b>
<p><b>CONTENIDOS:</b> Temporalización</p> <p>Se reduce la duración del módulo al mínimo contemplado en normativa a 220 horas y se incorpora un módulo de Proyecto integrado con una duración de 20 horas, por lo que el alumnado realizará un único módulo integrado de Proyecto y Formación en Centros de Trabajo con una duración de 240 horas</p>
<p><b>METODOLOGÍA:</b> Estrategias</p> <p>Este módulo integrado de FCT y Proyecto deberá complementar la formación establecida para el resto de los módulos profesional que integran el título. Para esto se les mandará la realización de una serie de actividades, de las cuales el 80 % consistiría en Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de esta, así como Desarrollar las funciones de cada departamento por puesto de trabajo, además de los siguientes supuestos prácticos: Trabajo sobre el servicio de un banquete. Trabajo sobre el servicio de Pase.</p> <p>El otro 20 % estarán destinadas al afianzamiento de los conocimientos adquiridos en los diferentes módulos que son necesarios para la FCT como Ofertas Gastronómicas en los que se incidirá en contenidos orientados a conocer la estructura organizativa de las empresas de restauración, y las particularidades relacionadas con el sector</p> <p>El Proyecto tratará sobre la organización y funcionamiento de una cocina y sus diferentes sistemas de trabajo siguiendo la guía orientativa para la realización del Proyecto en la resolución de 24 de abril de 2020 de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional</p>
<p><b>PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:</b> Revisión de los instrumentos de Evaluación</p> <p>La superación del módulo integrado de FCT y Proyecto quedará evaluada y calificada en los documentos de evaluación en el módulo correspondiente a Formación en Centros de Trabajo, como “apto” o “no apto”.</p> <p>Para su evaluación solo se tendrán en cuenta los instrumentos de evaluación que puedan ser aplicados en esta situación de clases no presenciales, como la realización correcta de las actividades con los criterios de corrección alfabéticos establecidos en el departamento, entrega en las fechas indicadas,. Y para el Proyecto la evaluación, además, se basará en las orientaciones sobre resultados de aprendizaje del anexo I de la Resolución de 24 de abril de 2020</p>



ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: Objetivos y Contenidos Mínimos.

**DESCRIPCIÓN RAZONADA DE LAS MODIFICACIONES**

CIRCULAR DE 2 DE ABRIL DE 2020 DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN Y EVALUACIÓN EDUCATIVA RELATIVA A LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y DE EVALUACIÓN EN LOS CENTROS DOCENTES ANDALUCES COMO CONSECUENCIA DE LA ORDEN DE 13 DE MARZO DE 2020 DE LA CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

