m) Los criterios para la elaboración de los horarios, teniendo en cuenta las características específicas de cada módulo en cuanto a horas, espacios y requisitos.

En el IES Rey Alabez, se oferta:

Título de **Técnico en Cocina y Gastronomía**.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Denominación: Cocina y Gastronomía.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Horario.

Las enseñanzas del ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, **cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución y horario semanal de cada módulo profesional que figura** a continuación:

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0045. Ofertas gastronómicas.			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	288	9		
0047. Técnicas culinarias.	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0048. Productos culinarios.			252	12
0028. Postres en restauración.			147	7
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0049. Formación y orientación laboral.	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0051. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	**960**	**30**	**1040**	**30**

Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán esta circunstancia, delimitando de forma coordinada el ámbito y/o el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Oferta parcial.

En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre si, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el siguiente cuadro:

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
- Preelaboración y conservación de alimentos. - Técnicas culinarias.	- Productos culinarios
- Procesos básicos de pastelería y repostería.	- Postres en restauración.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
- Preelaboración y conservación de alimentos. - Técnicas culinarias.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL.	
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. - Formación y orientación laboral. - Empresa e iniciativa emprendedora.	

Criterios para la elaboración de los horarios de cada módulo profesional

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los siguientes:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m² 30 alumnos	Superficie m² 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de Cocina.	210	160
Taller de Panadería y Repostería.	150	120

Equipamientos:

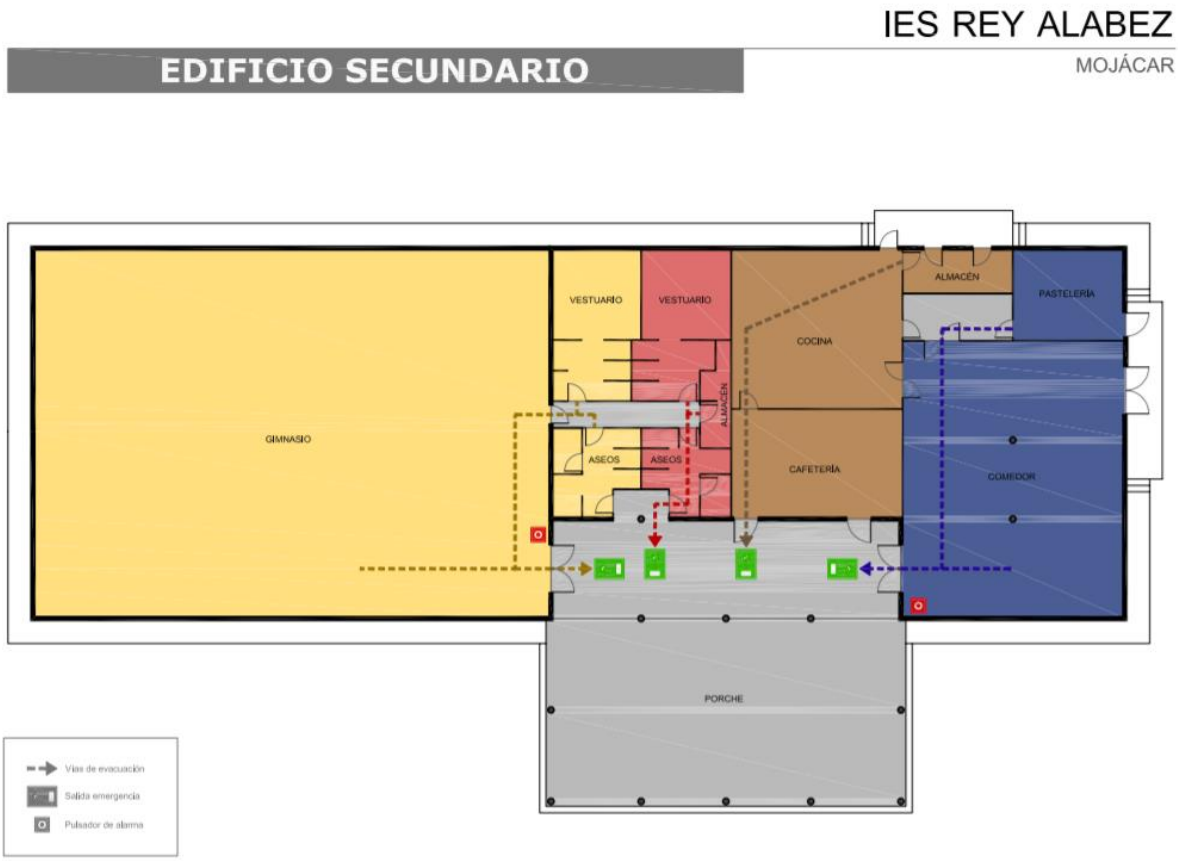
Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	- PCs instalados en red, cañón de proyecciónе internet. - Medios audiovisuales.
Taller de cocina.	- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). - Material electromecánico (cortadoras, envasadora de vacío, picadoras, brazos trituradores, etc.). - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). deberán estar físicamente delimitados: - Cocina caliente. - Cuarto frío. - Fregadero. - Economato-bodega. - Almacén para material. - Office. - Cuarto de basura refrigerado. - Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas. - Sanitarios.

Taller de panadería y repostería.	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. - Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Mesa de trabajo de mármol. - Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. - Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. - Cocina con al menos dos focos de calor. - Temperador de cobertura. - Elaboradora de helados o mantecadora - Balanzas de precisión y básculas. - Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear. - Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión. - Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes... - Utensilios para medir. Jarras medidoras. - Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... - Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. - Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. - Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. - Fregaderos y lavamanos. - Batería de cocción.

La adscripción de este ciclo formativo al IES Rey Alabez se inicia en el curso 2020/21.

No obstante, debido a los problemas estructurales del edificio, facilitado por el Ayuntamiento de Mojácar, en el que se encontraba ubicado el CFGM de Cocina y Gastronomía dependiente del IES Alyanub (Vera), se decide su traslado a las instalaciones del IES Rey Alabez, en el curso , acometiendo nuestro centro las obras para la adecuación de las instalaciones del edificio secundario.

Criterios para la elaboración de los horarios de cada módulo profesional



En el edificio secundario se ubica:

Cafetería (40 m^2)

Cocina (57m^2) + Ofice (9,60 m^2)

Comedor (116m^2)

Almacén (9m^2)

Pastelería (19,20 m^2)

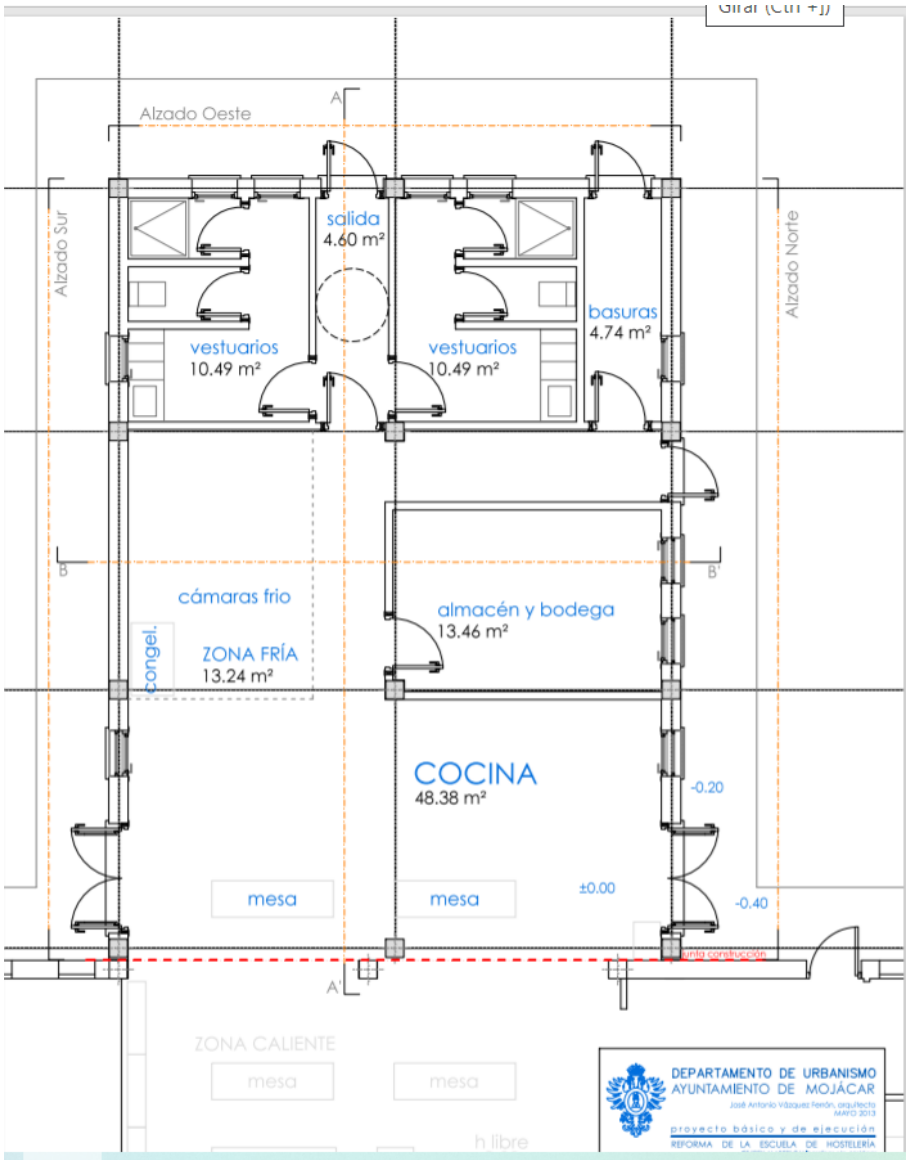
Uso de los vestuarios y aseos masculinos del gimnasio (pasan a ser mixtos). Hasta el curso 2018/19.

Debido a la escasez de espacios, el Ayuntamiento de Mojácar realizó una ampliación de las instalaciones en terreno contiguo al edificio secundario para uso del CFGM de Cocina y Gastronomía. El proyecto se inició en 2013. En noviembre de 2015 se publicó en el BOJA nº 219 la aceptación de la transmisión de la propiedad por el Ayuntamiento de Mojácar a favor de la Comunidad Autónoma de Andalucía de una parcela de terreno de 182,27 m2 para la ampliación del IES Rey Alabez y con destino a uso educativo.

Así mismo, con fecha 17 de julio de 2017, se hace entrega por la Delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Almería a la Delegada Territorial de la Consejería de Educación en Almería de dicha parcela.

Con fecha de salida 31/10/2018 y nº registro 4701-10658 se comunica por parte de la Delegación de Educación de Almería a la Dirección del IES Rey Alabez que esta parcela compete ya el ejercicio de las

facultades y obligaciones que se deriven de su gestión y uso, incluso su conservación y administración al IES Rey Alabez. Estas instalaciones se empezaron a usar en el curso 2018/19.



Este nuevo espacio cuenta con:

Cocina (48,38 m^2)

Zona fría (13,24 m^2)

Almacén y bodega (13,46 m^2)

Vestuarios masculinos (10,49m^2)

Vestuarios femeninos (10,49m^2)

Cuarto de basuras (4,74 m^2)

Problemática de las instalaciones:

Aula polivalente (40 m^2 para 20 alumnos/as). Se habilita el comedor (alumnado de 1º CFGM)y cafetería (alumnado de 2º CFGM).

Criterios para la elaboración de los horarios de cada módulo profesional

El Taller de pastelería tiene dimensiones insuficientes (19,20 m^2), frente a los 160 m^2 establecidos para 20 alumnos/as. Se decide acondicionar la cocina de la ampliación.

En cuanto al Taller de Cocina se dispone de una superficie total con la ampliación de 180 $m^{2.}$

Atribución docente

Módulo profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
0045. Ofertas gastronómicas.	- Hostelería y turismo.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0047. Técnicas culinarias.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	- Cocina y pastelería. - Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0048. Productos culinarios.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración.	- Cocina y pastelería. - Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	- Hostelería y turismo. - Procesos en la industria alimentaria.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0049. Formación orientación laboral.	- Formación y orientación laboral.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Formación y orientación laboral.	- Catedrático de Enseñanza Secundaria. - Profesor de Enseñanza Secundaria.

Contamos con 3 profesores/as de la especialidad Cocina y pastelería y 1 profesora de la especialidad Hostelería y turismo.

Criterios para la elaboración de horarios atendiendo a la carga horaria de los módulos profesionales, instalaciones y atribución docente:

La carga horaria de los módulos impartidos por profesores/as del departamento será la recogida en las órdenes que las regulen y tendrá una distribución por bloques que deberá establecerse anualmente en la primera reunión de cada curso, atendiendo a la especialidad del profesorado, experiencia y conocimientos previos y por acuerdo entre los miembros del departamento.

En la formación profesional inicial, al igual que en el resto del Centro, el tiempo se divide en bloques de 60 minutos, aunque en algunos módulos pueden estar agrupado en bloques de 120 hasta 180 minutos. En el curso 2020/21 debido a la crisis sanitaria provocada por el covid-19, se establecen en algunos módulos bloques de 180 minutos.

Criterios para la elaboración de los horarios de cada módulo profesional

Los **criterios generales** seguidos en la elaboración de los horarios en formación profesional inicial son los mismos que se aplican al resto del Centro, aunque además de estos se deben aplicar otros.

Criterios específicos para FP:

•Organizar las actividades teóricas en las primeras y últimas horas del día.

•Diseñar y distribuir racionalmente los espacios de cocina, pastelería, comedor para evitar que los grupos de alumnos/as se solapen el menor posible tiempo en dichas instalaciones por razones de seguridad.

•Realizar agrupaciones horarias en bloques razonados que den sentido a una ejecución practica de las actividades planteadas al alumnado.

•**El módulo de F.C.T**. se imparte en segundo curso en el grado medio y solo para los alumnos/as que hayan superado con evaluación positiva el resto de módulos que componen el Ciclo Formativo.

Durante el periodo de realización de los módulos de FCT, el horario regular de este profesorado contemplará las horas semanales necesarias para asegurar el seguimiento de los alumnos y alumnas con cargo a su horario regular.

-Las horas dedicadas por cada profesor o profesora al seguimiento del módulo de FCT, no podrán exceder las tres horas semanales y deben quedar reflejadas dentro de su horario regular.

-En el periodo establecido desde el inicio de la FCT y durante el tercer trimestre del curso escolar, jefatura de estudios elaborará el nuevo horario del equipo docente del ciclo formativo.

Durante el tercer trimestre, la parte de docencia directa que se dedicaba al alumnado que realiza los módulos de FCT se destinará preferentemente al seguimiento del módulo profesional de los mismos y a la docencia directa y evaluación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, la mejora de la calificación obtenida en los mismos, a la participación en actividades programadas por el departamento de familia profesional destinadas a la mejora y buen funcionamiento de los medios materiales que permiten impartir el ciclo formativo y a actuaciones encaminadas a la mejora de la información y orientación profesional. (estas horas nunca serán superiores al 50% de las horas lectivas que tuviera el módulo profesional)

•La parte de docencia directa no destinada a las actividades recogidas en el apartado anterior se dedicará a:
a) Docencia directa de apoyo al alumnado repetidor en módulos profesionales perteneciente a ciclos formativos de la misma familia profesional para los cuales se tenga atribución docente.
b) Docencia directa que permita desdoblar aquellos módulos profesionales en los que las actividades de aula a realizar por parte del alumnado entrañen peligrosidad o complejidad en su ejecución.
c) Actividades relativas a la preparación de las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior.
e) Participación en actividades programadas por el departamento de familia profesional destinadas a la mejora y buen funcionamiento de los medios materiales que permiten impartir el ciclo formativo.
f) Actuaciones encaminadas a la mejora de la información y orientación profesional.

•Tendrá atribución docente en los módulos FCT el profesorado que está adscrito a alguna de las especialidades de la familia profesional a la que pertenezca el ciclo formativo.

Para la designación de los profesores seguimiento FCT: El Jefe de Dpto. de la familia profesional, oído el equipo docente, elevará una propuesta al titular de la dirección que designará el profesorado necesario para realizar el seguimiento.

Criterios para la elaboración de los horarios de cada módulo profesional

Seguimiento de la FCT requerirá al menos cuatro visitas:

-Primera visita de presentación y entrevista al alumnado en el centro de trabajo. Se realizará por director/a, Jefa de Dpto. y/o tutor docente.

-Visita Inicial, visita de seguimiento y visita de evaluación que realizará el tutor docente.

Horario del alumnado en la FCT

Durante los días de la semana el alumnado asistirá al centro de trabajo durante horario laboral, acordado con el tutor laboral. Estas se distribuirán de forma continua si las características del centro de trabajo permiten o en jornadas partidas, lo cual se reflejará en el acuerdo de colaboración.
En la programación del módulo profesional de FCT y Proyecto, en su caso, y en el horario, se reflejarán los días de la semana y horas en el que el alumnado asiste al instituto para la elaboración y tutorización del proyecto.
Si fuese necesario realizar el módulo profesional de FCT durante período no lectivo, se preverá con anticipación suficiente (al menos 40 días antes) para pedir la autorización pertinente a la Delegación provincial.