

Proyecto GM Cocina y Gastronomía 2021-2022 IES Arroyo Hondo

**Datos básicos:**

**Año** 2021

**Tipo de proyecto:** Renovación con modificación

**Etapas:** Formación Profesional Inicial de Grado Medio

**Modalidad:** Cocina y Gastronomía

**Centro:** I.E.S. Arroyo Hondo

**Código Centro:** 11007533

**Provincia:** Cádiz

**Localidad:** Rota

**Renovación:** Sí

**Proyecto de tres cursos en el marco de contratos de formación y aprendizaje:** NO

**Nº de alumnos/as:** 25

**El proyecto contempla la participación de todo el grupo:** Si

**El centro actualmente no dispone de instalaciones y equipamiento para desarrollar la enseñanza sin la colaboración de las empresas:** No

**Nº de empresas:** 62

Empresa	Sede	Total Pue. disp./ empresa	Pue. bec. / empresa	Trabajadores	Alumnado recibe beca	Comp. total	Emp. Púb./ sin ánimo lucro
- Alternativa Hostelera SI	Restaurante Plato al Centro	9	0	18	No	0	No
- Ancla Rincón	Sede Principal	2	2	6	Si	242	No
- Asoc para la Atención de Personas con Necesidades Socio-Educativas Especiales "Afanas"	AFANAS EL PUERTO Y BAHIA	1	0	10	No	0	No
- Asoc para la Atención de Personas con Necesidades Socio-Educativas Especiales "Afanas"	AFANAS. Centro de Rehabilitación Social. Montes de Oca - Pto. Santa Mª.	2	0	100	No	0	No
- Badulague Restauración, S.L.	COCINA "Badulague Restauración, S.L."	2	0	5	No	0	No
- Barceló Arrendamientos Hoteleros SI	Hotel Barceló Costa Ballena	9	0	18	No	0	No
- Cafelados SI	Sede Principal	1	0	5	No	0	No
- Catering el Faro SI	El Faro - Puerto de Santa María	2	0	8	No	0	No
- Cocoysal, Sociedad Limitada	Sede Principal	1	0	2	No	0	No
- Copisbesu SI	Sede Principal	1	0	4	No	0	No
- Costa Ballena Resort, S.A.Unipersonal	Sede Principal	1	0	4	No	0	No

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56




Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56

Empresa	Sede	Total Pue. disp./ empresa	Pue. bec. / empresa	Trabajadores	Alumnado recibe beca	Comp. total	Emp. Púb./ sin ánimo lucro
- De Clerck , Stefaan	Hotel Duque de Nájera	5	2	20	Si	220	No
- Deludav SI	Restaurante Arrocería Ballena	2	2	4	Si	100	No
- Desarrollos de Restauración Tematica Ossa SI	Sede Principal	2	0	6	No	0	No
- El Acebo Asesores SI	Pantalan G	5	0	10	No	0	No
- El Laul Catering SI	Restaurante El Laul	4	2	8	Si	220	No
- El Ultimo Servicios Hosteleros	Sede Principal	3	0	6	No	0	No
- Explotaciones Panaderas Roteña, Sociedad Limitada	SEDE ROTA	2	0	5	No	0	No
- Fernández Bonmati, David	Sede Principal	1	0	5	No	0	No
- Fesebar Psm SI	Sede Principal	6	1	12	Si	220	No
- Flores García, María de la Paz	Sede Principal	2	0	8	No	0	No
- Fonseca Espinosa SI	Sede Principal	1	0	6	No	0	No
- Franquicias de la Bahía	Foster Puerto	1	0	10	No	0	No
- Franquicias de la Bahía Jerez SI	Foster Jerez	1	0	6	No	0	No
- Fundación Universo Accesible	RESTAURANTE UNIVERSO SANTI	2	0	17	No	0	No
- G R Pizza Pasta de Verano SI	Sede Principal	2	0	10	No	0	No
- Gallego & Poulet	Sede Principal	1	0	8	No	0	No
- García Morón, Juan Bautista	HOTEL VILLA DE JEREZ	1	0	4	No	0	No
- García Velázquez, José Antonio	Sede Principal	2	0	10	No	0	No
- González Capote, José Miguel	Sede Principal	1	0	3	No	0	No
- Grupo Hoteles Playa, Sa	HOTEL PLAYABALLENA SPA	7	0	14	No	0	No
- Grupo Logo Street Food	Sede Principal	2	0	6	No	0	No
- Hífracus 2016	Restaurante Los Portales	2	0	13	No	0	No
- Hotel Playa de la Luz Sa	Hotel Playa de la Luz	28	2	57	Si	220	No
- Ikea Iberica Sa	IKEA JEREZ	1	0	356	No	0	No
- José Garrido Prado y Manuel Lores Camacho Cb	Bar Er Beti	3	0	10	No	0	No
- La Buena Vida del Sur, S.L.	Sede Principal	1	0	6	No	0	No
- Littlejohn Burgers, S. L.	Sede Principal	2	0	8	No	0	No
- Llorca Forte, José	Sede Principal	1	0	8	No	0	No
- Lobato Patricio, Ignacio José	Sede Principal	2	0	6	No	0	No
- Méndez Sánchez, David	Sede Principal	2	0	4	No	0	No
- Mjj la Gaviota Sc	Sede Principal	1	0	4	No	0	No
- Panes Popoli	Sede Principal	1	0	6	No	0	No



Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Empresa	Sede	Total Pue. disp./ empresa	Pue. bec. / empresa	Trabajadores	Alumnado recibe beca	Comp. total	Emp. Púb./ sin ánimo lucro
- Pastelería Cafetería Heladería la Rosa SI	Sede Principal	1	0	4	No	0	No
- Pegg , Steven	Sede Principal	1	0	12	No	0	No
- Pérez de la Lastra Milán, Juan Jesús	Sede Principal	1	0	6	No	0	No
- Pérez Fuentes, Israel	Restaurante El rincón de Mariana	3	1	6	Si	220	No
- Ruiz Caro, Daniel	RESTAURANTE EL PINAR	1	0	6	No	0	No
- Ruiz Caro, María del Mar	BODEGÓN MARIÑO	1	0	3	No	0	No
- Ruiz-Herrera López-Marrufo, Ángel	COCINA "Ruiz-Herrera López-Marrufo, Ángel" HOSTELERIA.	1	0	2	No	0	No
- Rus Moreno, Luis	Sede Principal	1	0	3	No	0	No
- Ruz Rota SI	Sede Principal Ágora	1	0	5	No	0	No
- Sánchez García, Francisco Javier	Sede Principal	1	0	2	No	0	No
- Sánchez Pacheco, Juan Ramón	Sede Principal	1	0	2	No	0	No
- Santamaría Morón, Noelia	Sede Principal	1	0	2	No	0	No
- Sedona Rota SI	COCINA "Sedona Rota"	7	0	15	No	0	No
- Sedona Vistahermosa	Sede Principal	6	0	12	No	0	No
- Servicio Andaluz de la Salud. Can	HOSPITAL PUERTA DEL MAR CADIZ	1	0	3000	No	0	No
- Servicio Andaluz de la Salud. Can	HOSPITAL DE PUERTO REAL - COCINA	1	0	3000	No	0	No
- Slice Of New York SI	COCINA "Slice Of New York SI"	6	0	12	No	0	No
- Slice Vistahermosa SI	Sede Principal	6	0	12	No	0	No
- Vicmahb Rota, Sociedad Limitada	Sede Principal	1	0	8	No	0	No

Nº Total de puestos disponibles: 170

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56

Sel.	Curso	Módulos profesionales	Total horas MP	Horas en empresa (dual)	Horas en centro	Horas FCT y proyecto
<input type="checkbox"/>	1º	- Formación y Orientación Laboral	96:00	0:00	96:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Preelaboración y Conservación de Alimentos	288:00	114:00	174:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	224:00	114:00	110:00	
<input type="checkbox"/>	1º	- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	64:00	0:00	64:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Técnicas Culinarias	288:00	114:00	174:00	
<b>Total horas 1º</b>			<b>960:00</b>	<b>342:00</b>	<b>618:00</b>	<b>0:00</b>
<input type="checkbox"/>	2º	- Empresa e Iniciativa Emprendedora	84:00	0:00	84:00	
<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Formación en Centros de Trabajo	410:00	410:00	0:00	410:00
<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Horas de Libre Configuración	63:00	40:00	23:00	



Ref.Doc.: RelProCen

- 2º - Ofertas Gastronómicas
- 2º - Postres en Restauración
- 2º - Productos Culinarios

	84:00	0:00	84:00	
	147:00	114:00	33:00	
	252:00	200:00	52:00	
<b>Total horas 2º</b>	1040:00	354:00	276:00	410:00
<b>Total</b>	2000:00	696:00	894:00	410:00

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56



Responsable/Coordinación del proyecto: [REDACTED]

Nº Profesores/as que componen el equipo educativo del ciclo: 7

Nº Profesores/as que componen el departamento de la familia profesional: 7

**Profesorado implicado**

Profesor/a	[REDACTED]
Actividades de planificación:	
Actividades de seguimiento:	
Actividades de docencia:	
Actividades de evaluación:	

Profesor/a	[REDACTED]
Actividades de planificación:	
Actividades de seguimiento:	
Actividades de docencia:	
Actividades de evaluación:	

Curso	Días de la semana en la empresa	Periodo (desde - hasta)	Horario (desde - hasta)	Nº Jornadas totales	Nº Horas Totales
1º F.P.I.G.M. (Cocina y Gastronomía)	Mi-Ju-Vi	12/01/22 - 17/06/22	8:30 - 15:00	69	448:30
2º F.P.I.G.M. (Cocina y Gastronomía)	Mi-Ju-Vi	10/10/22 - 17/03/23	8:30 - 15:00	69	448:30

Ref.Doc.: RelProCen

Cód. Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56



[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

**Ejecución, organización del proyecto y rotaciones en su caso:**

Tal como establece la normativa habrá un tutor docente, profesor del departamento del ciclo, coordinador del proyecto en el centro y coordinador con las empresas. Sin embargo para dicho coordinador no se ha establecido horario distinto al del resto de profesores implicados en el proyecto, por lo tanto entendemos que la función de coordinación con la empresa y la responsabilidad del seguimiento de las actividades formativas en la empresa del grupo de alumnos-as debe ser llevada a cabo por los 3 profesores que imparten clase en el Ciclo. No obstante tendremos un coordinador del proyecto que tendrá como responsabilidad la representación y coordinación con la Administración. El departamento de familia profesional ha propuesto para este cometido a la profesora Silvia Bellido Vera. Asignamos alumnos/as y empresas de manera proporcional al número de horas de docencia que cada profesor tiene de los módulos afectados por la alternancia. Como aún no conocemos el número exacto de matriculados aún no podemos hacer la distribución definitiva. Respecto a los tutores laborales, diremos que, cada empresa tendrá un tutor laboral que será responsable de la formación y seguimiento del alumnado durante su estancia en la empresa. El alumnado se formará en dos empresas diferentes. Una de ellas para llevar a cabo los contenidos curriculares correspondientes a la formación en el módulo de P.B.P.R. ( Procesos Básicos de Pastelería y Repostería), y una segunda empresa para desarrollar los contenidos correspondientes a los módulos de Preelaboración y Conservación de alimentos, en adelante Pree y de Técnicas culinarias, en adelante TCu. Para ello lo hemos estructurado de la siguiente manera: -Los miércoles el alumnado asistirá a la empresa relacionada con el módulo de PBPR. Estas empresas son propias del sector de la pastelería, panadería y confitería. -Los jueves y viernes, el alumnado asistirá a las empresas relacionadas con los módulos Pree, y Tcu, en este caso hoteles y restaurantes. Ambas empresas se encuentran localizadas en un radio de 0 a 30 km. Por tanto, el puesto formativo para el módulo de PBPR será el taller de un obrador, de una pastelería, y también de restaurantes y hoteles que cuentan con una oferta de pastelería y bollería. El puesto formativo para los módulos de Pree y TCu serán las cocinas de hoteles y restaurantes. En resumen, cada alumno/a tendrá un tutor laboral y uno docente. Para evitar que cuando un profesor acude a coordinarse con el tutor laboral tenga que resolver dudas o problemas de módulos que no sean de su competencia de docencia directa, hemos establecido un mecanismo de 1 reunión semanal entre los 3 profesores. Contemplamos la posibilidad de que el alumnado rote de empresa, es decir, que un alumno/a podría asistir el miércoles a una empresa para realizar las actividades de Postres en Restauración y jueves y viernes a otra para realizar las actividades de Productos Culinarios y Horas de Libre Configuración asociadas a Productos.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56




**Datos organización:**

**Justificación del proyecto:**

Desde nuestro Dpto el proyecto se concibe con dos fines principales:

- Posibilitar al alumnado una formación de manera compartida entre el centro educativo y la empresa( como futuro lugar de trabajo).
- Desarrollar una serie de competencias complementarias(trabajo en equipo, responsabilidad...) al instituto, ofreciéndoles la posibilidad de descubrir el funcionamiento diario de la empresa adquiriendo conocimientos, destrezas y habilidades necesarias para ejercer la profesión para la cual han decidido formarse.

El proyecto que ahora presentamos es fruto de la experiencia de años anteriores, en los que hemos ido planificando y refinando mucho la organización,temporalización, la coordinación con las empresas, el seguimiento y evaluación del alumnado, los documentos que nos sirven de soporte a todos los participantes, etc, y además porque durante esos años se ha comprobado la utilidad del proyecto.

La experiencia obtenida en estos proyectos precedentes nos ha demostrado cuanto y como se mejora la formación de nuestro alumnado.

Resumidamente las líneas maestras del proyecto son las siguientes:

- La alternancia se oferta a todo el grupo de alumnos-as del Ciclo:unos 35 en total(20 en primero, 15 en segundo) pues consideramos la laternancia una necesidad para la calidad de la formación en nuestro ciclo, no un privilegio exclusivo de un grupo selecto de alumnos-as.
- La alternancia afecta a 3 módulos de primer curso y a 3 de segundo.
- El alumnado acude a las empresas el 34,8% del total de las horas del ciclo,pero si sumamos las horas de la FCT, hacen un total de 1106 horas, lo cual constituye el 55,3% de las horas del ciclo de permanencia del alumnado en las empresas.
- En la fase de alternancia el alumnado acude semanalmente dos días al centro docente( lunes y martes) y 3 días a las empresas( Miércoles, jueves y viernes).
- La organización horaria del profesorado permite el seguimiento permanente por parte de éste al alumnado, cuando éstos están en las empresas, realizando visitas quincenales.
- En segundo curso el alumnado comenzará su periodo de formación en la fase de FCT el 13 de Marzo, aunque puede surgir que se incorporen algunos días después, según la planificación del centro docente con otros Dptos de FP, en este caso se ajustarían el número de horas por día,haciendo el total de horas establecido por la Orden. Con el objetivo de tener un mayor contacto con las empresas colaboradoras:
- Hacemos un acercamiento más cauteloso y continuo con los tutores laborales.El fin de la cautela es hacerles ver que ellos forman parte implícita del proceso formativo del alumnado que realiza el régimen de alternancia en su empresa.
- Con este fin, intentamos cuadrar una serie de reuniones donde son ellos quienes nos proponen las horas, cada uno en función de su horario, intentando adaptarnos a ellos para hablar con más tranquilidad durante el tiempo necesario, para contarles el proyecto y hacerles ver la importancia de su grado de implicación con el alumnado.

**Planificación del proyecto e implicación de la empresa en la misma:**

Esta fase transcurre desde la publicación de la normativa hasta el primer día de incorporación del alumnado a la fase de alternancia.

Elaboración del proyecto, con las aportaciones de las empresas a través de unos cuestionarios de evaluación y propuestas de mejora que previamente se les ha entregado tanto a los-as directores-as de las escuelas o responsables de las mismas, a los -as tutores-as laborales y al alumnado.

**Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado:**

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56




Periodicidad de la coordinación durante la fase de desarrollo del proyecto.

-Visitas a las empresas: Mínimo de una vez al mes, y preferiblemente cada quince días, los tutores docentes se reunirán con las tutoras o tutores laborales para realizar las labores de seguimiento del programa formativo, coordinación y evaluación de cada alumno. Estas reuniones se harán en el horario y calendario que previamente se acuerde con las empresas, estableciendo lo antes posible un calendario con la fecha de dichas visitas.

-Reuniones de coordinación entre los tres profesores del departamento implicados en el proyecto. Una vez a la semana los profesores del departamento, en el horario en el que las alumnas y alumnos acuden a las empresas, acordarán una reunión para coordinarse. El objeto será coordinar las actividades formativas que se están realizando en la empresa o están programadas para realizar próximamente en cada uno de sus módulos.

En estas reuniones los 5 profesores hacen lo siguiente:

-El profesor de módulo presenta las actividades de enseñanza-aprendizaje que se ha planteado al alumnado, para su realización en las empresas.

-El profesor de módulo plantea las actividades que se proponen a los tutores laborales.

-Cada profesor tutor explica el seguimiento y progreso de los alumnos que tiene asignados. Ofrece información sobre la evaluación realizada entre él y el tutor-a laboral de las actividades formativas que ha ido realizando los alumnos-as de su responsabilidad.

Para la asistencia y la puntualidad del alumno: Control de asistencia y puntualidad por parte del tutor laboral en las hojas de registro correspondientes.

Para el rendimiento académico y la actitud:

-Entrevistas quincenales con el alumno-a, tras la reunión mantenida con su tutor o tutora laboral, para su seguimiento y evaluación.

-Revisión en estas visitas del Diario/Porto folio de evidencias de las actividades realizadas en la Empresa por parte del alumno-a, compuesto de fichas de actividades, diario de aprendizaje, recetario, observaciones, registros, fotos para complementar las fichas de actividades.

-Seguimiento por parte del tutor docente de la realización de las actividades encomendadas por los profesores de los módulos, revisando dicho porto folio.

-Recogida de los cuestionarios u hojas de registro de seguimiento y evaluación sobre el alumno-a cumplimentados por el tutor-a laboral y las hojas de registro de la autoevaluación del alumno-a.

-Informes sobre el alumno-a cumplimentados por el tutor-a laboral.

-Memoria final elaborada por el alumno-a.

#### Implicación de las empresas en la valoración del aprendizaje del alumnado:

En nuestro Proyecto cada alumno-a va a estar todo el año en 1 o 2 empresas que en todos los casos será una empresa del sector de la restauración. Su puesto formativo será un obrador y una cocina en un empresa, compartiendo el mismo espacio con el tutor-a laboral, permaneciendo con él o ella durante todo el curso. Consideramos que la estrecha relación que se va a establecer entre el tutor-a laboral con el alumno-a la convierte automáticamente en la persona de referencia, prácticamente única, con la que establecer la relación formativa y con la que posteriormente realizar la evaluación de la alumna o el alumno.

En resumen, cada alumno-a tiene un tutor-a laboral asignado.

Responsabilidades del tutor laboral

-Colaborar con el profesorado del centro educativo, para concretar la programación que desarrollará cada alumno en la empresa o entidad en los distintos módulos.

-Realizar el seguimiento de la actividad formativa en la empresa o entidad del alumno-a que tiene asignado.

-Coordinar, junto con el profesor tutor del centro educativo, la actividad en la empresa o entidad con la actividad en el centro educativo.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56




-Colaborar con el profesorado del centro educativo en la evaluación de los módulos profesionales incluidos en el Programa de Formación.

Concretamente se responsabilizará de:

- controlar la asistencia del alumno, firmando diariamente la hoja de registro correspondiente;
- de controlar que el alumno-a realiza todas las actividades de su programa formativo;
- evaluar la calidad de ejecución de las mismas, cumplimentando las hojas de registro del seguimiento y evaluación del alumno-a;
- supervisa la ejecución del Cuaderno-Diario o Porto folio de evidencias;
- transmite toda esta información al tutor docente en las visitas de éste a la empresa.

Ref.Doc.: RelProCen

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

Previsiones de renuncia del proyecto por parte del alumnado.

En primer lugar al alumno o alumna se le hará firmar un compromiso de participación en este proyecto.

Si por algún motivo el alumno/a reusase continuar en el proyecto por no estar de acuerdo con el Proyecto de FP Dual y deseara continuar cursando el Ciclo en régimen ordinario se actuará como recoge la normativa: la administración le adjudicará otro centro. Existen centros públicos que imparte el ciclo en régimen ordinario en dos localidades cercanas a la nuestra: Sanlúcar de Barrameda y Puerto Santa María.

En el caso de que el alumno o alumna se diese de baja por cualquier otro motivo y no solicitara continuar cursando el ciclo, se le notificará a la empresa.

A todas las empresas se les comunicará antes del comienzo de este proyecto la posibilidad de que esto pudiera ocurrir.

Previsiones en caso de renuncia por parte de la empresa.

Igualmente desde el inicio ya habremos suscrito un acuerdo de compromiso con las empresas.

Si a pesar de ello una empresa reusase continuar con el proyecto, contamos para estos casos con un número de puestos y empresas de reserva disponibles para reubicar al alumnado afectado.

Para reubicar al alumnado afectado por la renuncia de una empresa usaremos preferiblemente alguna de las empresas que ya estén en el proyecto para que así sea más fácil la incorporación del nuevo alumno-a, pues conocerán de antemano el funcionamiento del proyecto.

Durante el mes de Junio se recuperarán las horas en las empresas si fuese necesario.

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56




**Mecanismos e instrumentos de seguimiento del aprendizaje del por parte del propio alumnado:**

1-El porto folio de evidencias

Esta cuaderno o porto folio de evidencias pertenece al alumno-a.

Consiste en una carpeta porta documentos, de plásticos transparentes, que permite al tutor laboral y al tutor docente hacer el seguimiento y evaluación del alumnado, pero a la vez le sirve al alumno-a para su propio seguimiento y autoevaluación.

A comienzos de curso la carpeta se entrega al alumno prácticamente vacía. Solo incluye un calendario de la alternancia, su programa formativo, unas hojas registro de seguimiento y evaluación y hojas diario en blanco. Cada día de estancia en la empresa el alumno-a rellena una hoja diario donde registra las actividades rutinarias realizadas, las actividades extraordinarias, así como comentarios personales.

De cada día incluye evidencias de las actividades realizadas, ya sean en forma de fotografías, micro videos, copias de documentos manejados, fichas de actividades programadas por el alumno-a, fichas de actividades encargadas por tutor docente o el profesor del módulo y registros de observación.

Esta carpeta se revisa por el tutor docente en cada visita y se dan instrucciones al alumno-a para su posible mejora.

Pretendemos que para el curso próximo esta carpeta sea una carpeta virtual a disposición de los tutores-as y los alumnos-as a través de a plataforma Moodle.

2-Las hojas registro de seguimiento y autoevaluación.

En la carpeta también se incluyen hojas de registro para el seguimiento y la autoevaluación del alumno-a.

Estas hojas de registro se han ido mejorando gracias a la experiencia y con las aportaciones de profesores y tutores-as laborales.

Estas hojas recogen, organizadas por módulos, todas las actividades que se pretende que el alumno-a realice durante los dos cursos en su estancia en las empresas.

3-Puestas en común del grupo clase.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56




**Criterios de asignación del alumnado a las empresas:**

Está previsto que todo el alumnado pueda acudir a la alternancia en las empresas, sin selección previa. Para nuestro Ciclo, la Formación Profesional Dual es imprescindible si queremos ofrecer a nuestro alumnado una formación de calidad. Por tanto todos tienen derecho a participar en el Proyecto.

Se dan varias circunstancias que nos facilitan esta posibilidad:

- Tenemos empresas y puestos de trabajo suficientes;
- Las empresas colaboradoras están disponibles, dispuestas y comprometidas a aceptar alumnado sin una selección previa;
- Contamos con un tutor/a laboral para cada uno o dos alumnos con disposición y compromiso para la labor formativa sin selección previa del alumnado.

**Criterios de distribución del alumnado:**

- En primer lugar las empresas nos indicarán las plazas que nos ofertan para la alternancia.
- Se atenderán las peticiones mostradas por el alumnado, dentro de los centros colaboradores habituales, procurando adjudicarle el centro solicitado.
- Ante posibles conflictos a la hora de pedir centro, siempre se atenderá la petición de aquellos alumnos-as que hayan obtenido mejor media en las calificaciones de los módulos cursados.
- No serán admitidas solicitudes en las que el alumno tenga dentro del centro de trabajo familiares hasta el tercer grado de consanguinidad, ya sea como empresario-a, tutor laboral o trabajadores en ese centro de trabajo.
- Prestaremos bastante atención y seremos muy estrictos cuando el alumno-a ya se encuentre en la fase de alternancia asistiendo a la empresa. Si el alumno-a incurre en algunos de los supuestos que los Acuerdos de Colaboración recogen (falta de rendimiento o aprovechamiento en el Instituto o en la empresa, no asiste con regularidad y excede el número de horas establecido, por una actitud incorrecta,...) actuaremos como se recoge para estos casos en dichos Acuerdos de colaboración que firmamos el Instituto con la empresa.

**Utilización de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación**

Por las características de nuestro ciclo, los elementos tecnológicos que utilizamos son los referidos a las fotografías digitales o videocámaras, con el fin de recoger algunas evidencias en las empresas y que después las utilizamos a modo de puesta en común en clase.

En nuestro ciclo solemos emplear las TICs en diversos momentos puntuales, pero mas concretamente durante la estancia del alumnado en el centro. Como por ejemplo:

- Para visionar masterclas de expertos del sector gastronómico.
- Emplear programas como complemento de los contenidos diarios.
- Manejar la cámara digital o de vídeo para fotografiar o grabar situaciones diarias.
- Usar el lector de DVD o canon de proyección.
- Utilizar internet como recurso de la más completa biblioteca de imágenes, películas,...
- Gestores de presentaciones (power point, ¿).

Otras aplicaciones podrían ser:

- El correo electrónico. Permite la comunicación con nuestro alumnado, se intercambian opiniones, se realizan preguntas,...
- Los periódicos digitales.
- Los blogs. En los que se puede consultar y dejar comentarios o informaciones diversas.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56



			

**Descripción de la formación complementaria:**

Es posible que en algunas empresas, le ofrezcan al alumnado formación complementaria en materia de prevención de riesgos laborales, contra incendio y evacuación de incendios, primeros auxilios, manipulador de alimentos de alto riesgo, entre otros.

**Propuesta de modificaciones:**

- Inclusión de nuevas empresas o modificación de las condiciones de ciertas empresas
- Cambio en las actividades del programa formativo
- Cambio de la temporalización del proyecto

**Orientación al alumnado sobre el proyecto y estrategia de información a la comunidad educativa. Procedimientos para los casos en los que el alumnado no pueda incorporarse a la empresa (por no haber superado la formación inicial u otros motivos):**

La información del proyecto DUAL a la comunidad educativa se realizará en el claustro de profesores, en el consejo escolar y se elaborará un tríptico o díptico explicando los aspectos más relevantes del proyecto. Se expondrá la organización del ciclo formativo, las competencias adquiridas, módulos a cursar, espacios e instalaciones y salida profesional.

- Antes del comienzo del curso escolar, el departamento se reunirá con todos los profesores designados a impartir los módulos profesionales elegidos para la formación DUAL, con el objetivo de confeccionar las programaciones didácticas, con la finalidad de que el alumnado pueda alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales asociadas a cada módulo profesional. Con carácter general durante el periodo de formación en el centro educativo, el alumnado deberá adquirir los conocimientos conceptuales, actitudinales y procedimentales básicos, necesarios para después desarrollarlos y ampliarlos en las diferentes empresas. El presente proyecto contempla la totalidad de los alumnos matriculados en alternancia, si un alumno no supera la totalidad de módulos de la primera evaluación, continuará su proceso formativo DUAL para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales asociadas a cada módulo profesional, se han establecido unas actividades formativas que serán evaluadas mediante unas fichas de seguimiento, necesarias para alcanzar los resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa y/o en el centro educativo.
- El alumno, en el momento de formalizar la matrícula y al comienzo de curso, firma y acepta las condiciones para participar en el proyecto y deja constancia de haber sido informado, conocer y aceptar todos los aspectos del proyecto.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56



			

**Previsión de situaciones que requieran autorización de casos excepcionales y/o que alteren los criterios generales de admisión.**

- El alumnado matriculado debe ser mayor de edad.
- Otros casos excepcionales (Según Dispongo Sexto Orden FP Dual).

**Detalles y observaciones:**

En base a lo establecido en el apartado quinto de la Orden de 21 de enero de 2021, por la que se convocan proyectos de formación profesional dual para el curso académico 2021/2022, así como por la idoneidad de su aprendizaje en las empresas, con el fin de que la formación del alumno tenga la mayor calidad posible, damos prioridad, en general, a módulos de contenido eminentemente práctico de nuestro ciclo; tales como Técnicas Culinarias, Preelaboración y Conservación de Alimentos, Procesos Básicos de Patelería y Repostería, Productos Culinarios y Postres en Restauración.

En cada uno de los módulos incluidos en la alternancia existen criterios de evaluación en los que se pone de manifiesto la necesidad de contar con volumen de producción y clientes en las empresas para el correcto aprendizaje de los contenidos y es por lo que cobra una especial importancia el aprendizaje a través de la modalidad dual.

Y no es ningún secreto que la hostelería y el sector turístico en términos generales y en nuestra zona en particular aún sigue sufriendo una elevada estacionalidad, que hace desiguales la demanda en las diferentes épocas del año y días de la semana, en especial en temporada baja. Además, dadas las restricciones actuales en el sector asociadas al Covid-19, muchas empresas sólo abren en días en los que prevén una rentabilidad moderada.

Ante esta realidad del sector económico del que nuestros alumnos pretenden formar parte, se considera muy conveniente, cuando no imprescindible por el cierre de establecimientos en determinados días, que se autorice la realización de la alternancia en sábados, domingos y festivos y cualquier otro periodo vacacional considerado en el calendario escolar, así como en cualquier horario diferente al comprendido entre las 07:00 y las 22:00 horas, ya que aunque en principio se contemplan los miércoles, jueves y viernes en primer curso y en segundo curso como días de alternancia (y serán los que se intenten priorizar en la medida de lo posible), la posibilidad de contar con sábados, domingos y festivos amplían las posibilidades de realización de la alternancia, pudiendo una misma empresa abarcar dos puestos formativos si, por ejemplo, un alumno realiza el servicio de comida y otro el de cena, o si dos alumnos rotan para asistir una semana miércoles, jueves y viernes y viernes, sábado y domingo, mientras que en los mismos días y horario sólo podría dar cabida a un alumno. Asimismo, la empleabilidad del alumno una vez finalizada la formación será mayor mientras más destrezas adquiera en un contexto de picos de demanda, que será cuando la empresa demande personal extra.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 30/04/2021 13:18:56


