

Proyecto GS Dirección de Cocina 2021-2022 IES Arroyo Hondo

Datos básicos:

Año 2021

Tipo de proyecto: Renovación con modificación

Etapa: Formación Profesional Inicial de Grado Superior

Modalidad: Dirección de cocina

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: 20

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: 71

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	2		17	No		No
- Ancla Rincón	Sede Principal	2	2	6	Si	20	No
- Asoc Humildad y Caridad	Sede Principal	1		2	No		Sí
- Asoc para la Atención de Personas con Necesidades Socio-Educativas Especiales "Afanas"	AFANAS EL PUERTO Y BAHIA	2		20	No		Sí
- Badulaque Restauración, S.L.	COCINA "Badulaque Restauración, S.L."	2		6	No		No
- Barceló Arrendamientos Hoteleros SI	Hotel Barceló Costa Ballena	1		20	No		No
- Cafelados SI	Sede Principal	1		5	No		No
- Catering el Faro SI	Catering EL Faro	2	2	8	Si	50	No
- Club Nazaret.Asoc.Recreativa y Cultural de Jerez	Sede Principal	2		6	No		Sí
- Cocoysal, Sociedad Limitada	Sede Principal	1		2	No		No
- Confitería la Perla Sa	Sede Principal	1		6	No		No
- Costa Ballena Resort, S.A.Unipersonal	Sede Principal	1		4	No		No
- Crefondue, S.L.	Sede Principal	1			No		

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19

Empresa	Sede	Total Pue. disp./ empresa	Pue. bec. / empresa	Trabajadores	Alumnado recibe beca	Comp. total	Emp. Púb./ sin ánimo lucro
				6			No
- De Clerck , Stefaan	Hotel Duque de Nájera	5		20	No		No
- Deludav SI	Sede Principal	2	2	4	Si	50	No
- Desarrollos de Restauración Tematica Ossa SI	Sede Principal	1		6	No		No
- El Acebo Asesores SI	Pantalan G	5		10	No		No
- El Laul Catering SI	Restaurante El Laul	4	4	8	Si	50	No
- El Ultimo Servicios Hosteleros	Sede Principal	3		6	No		No
- Er Beti 1959	Sede Principal	2		8	No		No
- Explotaciones Panaderas Roteña, Sociedad Limitada	Sede Principal	2		5	No		No
- Fernández Bonmati, David	Sede Principal	1		5	No		No
- Fesebar Psm SI	Sede Principal	2	2	9	Si	50	No
- Flores García, María de la Paz	Sede Principal	2		8	No		No
- Fonseca Espinosa SI	Sede Principal	1		6	No		No
- Fundación Universo Accesible	RESTAURANTE UNIVERSO SANTI	2		17	No		Sí
- G R Pizza Pasta de Verano SI	Sede Principal	2		10	No		No
- Gallego & Poulllet	Sede Principal	1		8	No		No
- García Morón, Juan Bautista	HOTEL VILLA DE JEREZ	1		4	No		No
- García Velázquez, José Antonio	Sede Principal	2		10	No		No
- Grupo Logo Street Food	Sede Principal	2		6	No		No
- Hifracus 2016	Restaurante Los Portales	2		13	No		No
- Hotel Playa de la Luz Sa	Hotel Playa de la Luz Sa	4	4	138	Si	50	No
- Ibáñez Vera, Juan Carlos	CAFETERÍA BERLÍN	1		2	No		No
- Ikea Iberica Sa	IKEA JEREZ	2	2	290	Si	750	No
- Inmobiliaria Aprotusa SI	"HOTEL BEST COSTA BALLENA"	2		100	No		No
- Inversiones Nao Victoria	Sala Entrebotas	3		6	No		No
- Jaime Fuentes, José Antonio	COCINA "PASTELERÍA TORREMOLINOS"	1		2	No		No
- José Garrido Prado y Manuel Lores Camacho Cb	Sede Principal	3		10	No		No
- Kaizen Hoteles Siu	HOTEL CASA PALACIO MARÍA LUISA	2		50	No		No
- La Buena Vida del Sur, S.L.	Sede Principal	2	2	4	Si	50	No
- La Micaela Gastronomía	Sede Principal	2	2	7	Si	50	No
- Littlejohn Burgers, S. L.	Sede Principal	2		8	No		No
- Llorca Forte, José	Sede Principal	1		8	No		No



Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007633

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19

Empresa	Sede	Total Pue. disp./ empresa	Pue. bec. / empresa	Trabajadores	Alumnado recibe beca	Comp. total	Emp. Púb./ sin ánimo lucro
- Méndez Sánchez, David	Sede Principal	2		4	No		No
- Mjj la Gaviota Sc	Sede Principal	1		3	No		No
- Panes Popoli	Sede Principal	2		6	No		No
- Pastelería Cafetería Heladería la Rosa SI	Sede Principal	1		4	No		No
- Pastelería Sancti Petri, Sociedad Limitada	LA CREMITA PASTELERIA SANCTI PETRI	4		21	No		No
- Pegg , Steven	Sede Principal	1		12	No		No
- Pérez de la Lastra Milán, Juan Jesús	Sede Principal	1		6	No		No
- Puerto Escondido 2016, S.L.	Sede Principal	1		2	No		No
- Quality Drinks SI	Sede Principal	2		10	No		No
- R el Faro de Cádiz SI	Sede Principal	3	3	39	Si	50	No
- Restaurante el Faro de el Puerto Sa	Restaurante el Faro de el Puerto Sa	3	3	36	Si	50	No
- Restaurante el Faro SI	RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO	2	2	23	Si	50	No
- Ruiz Caro, Daniel	RESTAURANTE EL PINAR	1		4	No		No
- Ruiz Caro, María del Mar	BODEGÓN MARIÑO	1		4	No		No
- Ruiz-Herrera López-Marrufo, Ángel	Sede Principal	1		3	No		No
- Rus Moreno, Luis	Sede Principal	1		3	No		No
- Ruz Rota SI	Sede Principal Ágora	1		5	No		No
- Sánchez García, Francisco Javier	Sede Principal	1		2	No		No
- Sánchez Pacheco, Juan Ramón	Sede Principal	1		2	No		No
- Santamaría Morón, Noelia	Sede Principal	1		2	No		No
- Sedona Rota SI	COCINA "Sedona Rota"	2		18	No		No
- Servicio Andaluz de la Salud. Can	HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTA DEL MAR	1		3000	No		Sí
- Servicio Andaluz de la Salud. Can	Hospital de Jerez- Cocina	1		3000	No		Sí
- Servicio Andaluz de la Salud. Can	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE PUERTO REAL	1		3000	No		Sí
- Slice Of New York SI	COCINA "Slice Of New York SI"	1		2	No		No
- Vale Padel, Sociedad Limitada	Sede Principal	2		9	No		No
- Vicmahb Rota, Sociedad Limitada	Sede Principal	1		16	No		No

Nº Total de puestos disponibles: 126



Ref.Doc.: RelProCen	Sel.	Curso	Módulos profesionales	Total horas MP	Horas en empresa (dual)	Horas en centro	Horas FCT y proyecto
	<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Control del aprovisionamiento de materias primas	64:00	19:00	45:00	
	<input type="checkbox"/>	1º	- Formación y Orientación Laboral	96:00	0:00	96:00	
	<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96:00	38:00	58:00	
	<input type="checkbox"/>	1º	- Inglés	128:00	0:00	128:00	
	<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Procesos de elaboración culinaria	288:00	133:00	155:00	
	<input checked="" type="checkbox"/>	1º	- Procesos de preelaboración y conservación en cocina	288:00	152:00	136:00	
			Total horas 1º	960:00	342:00	618:00	0:00
	<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	147:00	72:00	75:00	
	<input type="checkbox"/>	2º	- Empresa e Iniciativa Emprendedora	84:00	0:00	84:00	
	<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Formación en Centros de Trabajo	380:00	380:00	0:00	380:00
	<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Gastronomía y nutrición	42:00	18:00	24:00	
	<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Gestión administrativa y comercial en restauración	126:00	72:00	54:00	
	<input checked="" type="checkbox"/>	2º	- Gestión de la producción en cocina	105:00	54:00	51:00	
	<input type="checkbox"/>	2º	- Horas de Libre Configuración	63:00	0:00	63:00	
	<input type="checkbox"/>	2º	- Proyecto de dirección de cocina	30:00	0:00	30:00	30:00
	<input type="checkbox"/>	2º	- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	63:00	0:00	63:00	
			Total horas 2º	1040:00	216:00	414:00	410:00
			Total	2000:00	558:00	1032:00	410:00

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



Responsable/Coordinación del proyecto: [REDACTED]
 Nº Profesores/as que componen el equipo educativo del ciclo: 5
 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.S. (Dirección de Cocina)	Mi-Ju-Vi	12/01/22 - 17/06/22	10:00 - 16:00	69	414:00
2º F.P.I.G.S. (Dirección de Cocina)	Ju-Vi	10/10/22 - 17/03/23	10:00 - 16:00	46	276:00

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



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

Ejecución, organización del proyecto y rotaciones en su caso:

El alumno iniciará su formación en el centro educativo en septiembre, permaneciendo en el mismo durante el primer trimestre completo del primer curso y hasta el día 11 de enero. A partir de esta fecha, los alumnos comenzarán su periodo de alternancia; así, desde el 12 de enero y hasta el 27 de mayo, ambos inclusive, los alumnos asistirán lunes y martes al centro educativo y miércoles, jueves y viernes (o combinación con algunos sábados o domingos, en su caso), a la empresa de restauración que le sea asignada para complementar la formación de los módulos Procesos de Elaboración Culinaria, Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina, Control del Aprovisionamiento de Materias Primas y Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias. En total, el período en alternancia del primer curso abarca 19 semanas lectivas, realizando el alumno 18 horas en empresa cada una de ellas. No obstante, si por alguna causa imprevista (asociada a las propias circunstancias del alumno o de las empresas, a restricciones por Covid, etc.), el alumno no pudiera alcanzar en ese periodo las 342 horas de alternancia en empresas previstas, se contará con el mes de junio (periodo del 30 de mayo al 17 de junio de 2022) para que el alumno complemente dichas horas, pudiendo utilizar para ello cualquier día lectivo (y sábados y domingos, en su caso, respetando siempre las horas máximas y descansos semanales establecidos en normativa).

Ya en el segundo curso, el alumnado completará su formación en los módulos profesionales de Gestión de la Producción en Cocina, Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina, Gestión Administrativa y Comercial en Restauración y Gastronomía y Nutrición en empresas de restauración (si su actividad productiva lo permite) y obradores de pastelería, rotando entre ellas si así lo demanda el cumplimiento del programa formativo. El alumnado recibirá formación en el centro educativo los primeros días de curso. El período en alternancia comenzará el 10 de octubre de 2022 y finalizará el 17 de marzo de 2023, un total de 18 semanas con una permanencia de dos días de la semana en empresa (jueves y viernes y, en su caso, sábados y domingos) y tres días en centro educativo. Tras este periodo de alternancia, los alumnos iniciarán el periodo de FCT, que cada alumno realizará, en la medida de lo posible en la misma empresa de restauración u obrador de pastelería que hubieran realizado la alternancia, pudiendo ser diferente en algún caso, principalmente por la empleabilidad del alumno. Si algún alumno durante el periodo previsto inicialmente para la alternancia, no hubiera alcanzado el total de 216 horas en empresas previsto y, por tanto, no hubiera superado algunos módulos, ya que se trata de una enseñanza invalidante, en el tercer trimestre del curso el alumno recuperará esas horas además de realizar la recuperación en el centro educativo que le corresponda.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



			

Datos organización:

Justificación del proyecto:

Nuestro proyecto, cuenta con el apoyo de numerosas empresas del sector que permitirán que éste adquiera una formación práctica, completa y de calidad en todos los módulos profesionales del ciclo, reforzando, además, el desarrollo de competencias personales y sociales, tales como el trabajo en equipo, la responsabilidad, etc. en los entornos productivos reales. El carácter eminentemente práctico de todos los módulos, así como la constante evolución de la realidad empresarial y del sector ponen de manifiesto las ventajas, tanto para el alumnado como para el resto de agentes intervinientes en el proceso formativo, de la estrecha colaboración entre empresa y el centro educativo en este ciclo, en el que el centro ya tiene experiencia. De hecho, el presente proyecto es fruto de la experiencia de años anteriores, en los que hemos ido planificando y refinando mucho la organización, temporalización, coordinación con las empresas, el seguimiento y evaluación del alumnado y los documentos que nos sirven de soporte a los participantes, así como reforzando las relaciones con las empresas del entorno, que son las que mejor conocen las necesidades de formación presentes y futuras y las que nos trasladan la necesidad de la colaboración mutua, en pro de la mejora de la profesionalidad de la mano de obra del sector y, por ende, de la mejora de su competitividad. En nuestro sector, si bien no podemos mencionar la vinculación directa con ninguna oportunidad de especialización de la Estrategia Industrial de Andalucía 2020, es evidente que la apuesta en restauración por nuevas tendencias como la alimentación saludable o dirigida a colectivos específicos cada vez más interesados en la presencia de alérgenos, aditivos, etc. en los platos inciden en las estrategias ¿Alimentación funcional¿ y ¿Alimentos adaptados a nuevos clientes¿, ya que tal y como destaca la Comisión Europea en la Comunicación ¿Por un renacimiento industrial europeo¿: ¿La interacción de la industria con el resto del entramado económico europeo va mucho más allá de la fabricación [¿] Las actividades industriales se integran en cadenas de valor cada vez más ricas y complejas [¿].¿

En resumen, las líneas maestras del proyecto son las siguientes:

- La alternancia se ofertara al 100% del grupo del Ciclo, es decir, todos los matriculados con un máximo de 20 alumnos, pues consideramos que la alternancia es una necesidad para la calidad de su formación (los alumnos permanecen en empresas casi un 50% de las horas totales del ciclo).
- La alternancia afecta a 4 módulos de 1º y 4 módulos de 2º, acudiendo el alumnado semanalmente a las empresas 3 y 2 días en primer y segundo curso, respectivamente, y permaneciendo el resto de días en el centro educativo.

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

Durante el proceso de planificación del proyecto se han llevado a cabo visitas a las empresas colaboradoras, manteniendo a veces encuentros a tal fin con responsables de recursos humanos, jefes de cocina, propietarios, etc. y aprovechando, en otros casos, las labores de seguimiento de los alumnos que ya están en alternancia. En cualquier caso, en esos contactos se ha incidido en el conocimiento de las actividades productivas que cada empresa lleva a cabo en su día a día para revisar el programa formativo del proyecto y reajustar los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los diferentes módulos que podrán ser realizados en alternancia y para mejorar el diseño de las actividades formativas en base a las características propias del tejido empresarial de la zona.

Asimismo se ha llevado a un análisis exhaustivo del contenido curricular del ciclo por parte del profesorado con la misma finalidad.

Y, por último, a través de labores de prospección, se ha establecido el contacto con nuevas empresas colaboradoras a las que se les ha explicado a las empresas en qué consiste la modalidad dual de la Formación Profesional, concienciándolas del papel protagonista que desarrollarán en el Proyecto y las ventajas que supone la colaboración para todos los agentes implicados, además de conocer su actividad productiva concreta. Fruto de todas estas acciones es el proyecto que ahora se presenta, con modificaciones estructurales respecto al de años anteriores.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



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

Tal como establece la normativa, habrá un profesor del Departamento del Ciclo, coordinador del proyecto entre centro y empresas. Éste no cuenta con un horario distinto al del resto de profesores implicados en el proyecto, por tanto, la responsabilidad del seguimiento de las actividades formativas del alumnado en las empresas se llevará por los 4 profesores implicados en el proyecto. Actualmente los coordinadores de los 2 ciclos duales del departamento y el resto del profesorado implicado tenemos experiencia en DUAL, aunque no somos definitivos en el centro.

No nos parece lógico ni operativo que los cuatro profesores vayan a todas las empresas para coordinar el programa formativo de sus respectivos módulos con los tutores laborales, ya que la empresa no puede recibir continuamente visitas de los 4 tutores. Por ello asignaremos en cada curso alumnos y empresas entre tutores proporcionalmente al nº de horas de docencia que cada profesor tiene de los módulos afectados por la alternancia.

Por su parte, en cada empresa habrá un tutor laboral que será responsable de la formación y seguimiento del alumnado durante su estancia en la empresa. En este periodo se realizará al menos una visita mensual a las empresas y, preferiblemente cada 15 días. Los tutores docentes se reunirán con los tutores laborales, en el horario y calendario previamente acordado, para realizar las labores de seguimiento del programa formativo, coordinación y evaluación de cada alumno.

Para la coordinación entre los 4 profesores implicados en el proyecto se harán reuniones semanales en el centro, con el objeto de coordinar las actividades formativas que se están realizando en la empresa o están programadas para realizar próximamente en cada uno de sus módulos, así como para explicar el seguimiento y progreso de los alumnos que tiene asignados cada uno, valorar los informes sobre el alumno cumplimentados por el tutor laboral y ofrecer información sobre la evaluación realizada entre él y el tutor laboral de las actividades formativas que han ido realizando los alumnos de su responsabilidad.

Además para el seguimiento y valoración del alumnado, también se tendrán en cuenta las hojas de registro que los alumnos realizarán, en las que se obtendrá información tanto de su asistencia y puntualidad en la empresa como de su rendimiento académico y actitud. Se completará la información con otras evidencias tales como fichas de actividades, diario de aprendizaje, recetario, observaciones, registros, fotos y, además, se mantendrán entrevistas periódicas con el alumno en sus días de asistencia al centro educativo. Asimismo, los alumnos realizarán una memoria final.

Todas las empresas se encuentran ubicadas en un radio de 50 Km. Y, por tanto, las visitas de los tutores laborales serán, por defecto, presenciales. No obstante, en caso de ser necesario, se establecerá un contacto entre los responsables vía e-mail o vía telefónica, siempre en pro de una comunicación fluida y constante.

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

En nuestro Proyecto cada alumno-a va a estar todo el año en la misma empresa durante el primer curso, que en todos los casos será una empresa del sector de la restauración. Durante el segundo curso el alumnado realizará rotaciones en obrador de pastelería y empresas/colectividades de restauración, cuando las características de las empresas asignadas y las necesidades del programa formativo lo requiera, 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.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007633

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



En resumen, cada alumno-a tiene un tutor-a laboral asignado, cuyas responsabilidades son:

- 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, asegurándose de que el alumno-a realiza todas las actividades de su programa formativo.
- Coordinar, junto con el profesor tutor del centro educativo, la actividad en la empresa o entidad con la actividad en el centro educativo.
- Controlar la asistencia del alumno, firmando periódicamente la hoja de registro correspondiente y evaluar la calidad de ejecución de las actividades, cumplimentando las hojas de registro del seguimiento y evaluación del alumno-a y supervisando las hojas de registro del alumnado.
- Transmitir toda esta información al tutor docente en las visitas de éste a la empresa.
- Colaborar con el profesorado del centro educativo en la evaluación de los módulos profesionales incluidos en el Programa de Formación. A estos efectos, cada una de las actividades formativas podrá ser valorada de forma autónoma por el responsable laboral en términos cualitativos; concretamente, en una escala de Deficiente - Aceptable - Regular - Bien - Óptimo. A partir de esta información, y con la rúbrica correspondiente, el tutor docente emitirá la calificación numérica procedente, en función de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de cada módulo profesional asociados a las actividades formativas en la empresa, teniendo en cuenta también el peso de éstas y el de los criterios y resultados que se evalúen en el centro directamente.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007533

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



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

Para medir el logro de los resultados de aprendizaje de los diferentes módulos prof. por parte de cada alumno, se tendrán en cuenta evidencias diferenciadas obtenidas de:

- Actividades en contexto productivo: el responsable laboral valorará al alumno a través de la observación y usando como instrumento escalas de valoración (posterior calificación por docente).
- Actividades en contexto educativo: el alumno realizará activ. y productos (pruebas escritas, orales, exposiciones, trabajos de investig, etc.) que el profesorado, a través de la observación y técnicas varias valorará, utilizando como instrumentos de evaluación rúbricas, escalas de valoración, etc.

Para calcular la calificación de los módulos se tendrá en cuenta el peso de cada criterio de evaluación y la proporción que representen las actividades realizadas en la empresa y en el centro.

En ambos contextos se valorarán también las competencias personales y sociales pertinentes.

Respecto a posibles abandonos del alumnado o renunciaciones a continuar en dual (o exclusión por decisión del profesorado responsable, a instancia propia o de la empresa, si algún alumno no tiene el comportamiento adecuado por faltas de asistencia continuadas, actitud incívica, falta de implicación en las actividades, etc.), supondrá la modificación del convenio pertinente y la comunicación a las partes interesadas. El equipo educativo valorará la posibilidad de reubicar al alumno en otra empresa, según el caso concreto y, en última instancia, la Delegación Territorial correspondiente, en coordinación con el centro docente, determinarán las alternativas a adoptar, pudiendo derivar en ofrecer al alumno la posibilidad de cambiar la modalidad de enseñanza y, por ende, el traslado de expediente del alumno/a a otro centro educativo, dado el carácter 100% dual de este ciclo.

Los alumnos al inicio del proyecto recibirán información detallada de la modalidad dual en este centro y firmarán un compromiso de participación en el proyecto.

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

El alumnado reflejará las actividades que realiza en la empresa en un diario de actividades en soporte digital, que irá cumplimentando semanalmente, y que el tutor docente podrá consultar en cualquier momento, pudiendo proponer, en su caso, las mejoras o acciones correctoras pertinentes.

Ese diario de actividades se verá reforzado con otras evidencias, tales como pruebas gráficas de elaboraciones, fotografías, micro vídeos, copias de documentos manejados, fichas de actividades o registros de observación encargados por tutor docente o el profesor del módulo, etc. La información suministrada por el alumnado será posteriormente supervisada y validada por el responsable laboral y el responsable docente. A través del soporte digital se pueden generar las impresiones que se consideren convenientes en forma de fichas del alumno/a.

Por otra parte, el alumno manejará fichas de asistencia, que evidencien su presencia en los centros de trabajo, así como número de horas realizadas, posibles retrasos, etc.

Y, por último, cada alumno accederá al aula creada a tal efecto en la plataforma Moodle o Google Classroom, en la que habrá foros en la que los alumnos/as podrán preguntar al profesorado dudas acerca de su desempeño en las empresas e instituciones y foros para el intercambio de impresiones y experiencias entre el propio alumnado y el profesorado. En la medida de lo posible, se promoverá que las vivencias del alumnado de dual sirvan en el aula para el aprendizaje del grupo completo de alumnos/as, realizándose con tal finalidad también puestas en común en el aula los días de asistencia al centro educativo.

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007633

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



			

Criterios de asignación del alumnado a las empresas:

Este ciclo es 100% en modalidad dual, por tanto, la totalidad de los alumnos matriculados serán asignados a empresas, salvo que renuncien a la modalidad o se inste su exclusión por alguna de las razones previstas en este proyecto y en la normativa aplicable, en cuyo caso se procederá en la forma que se ha detallado en el apartado correspondiente.

Para la asignación de los alumnos a una empresa concreta se intentará respetar las preferencias del alumnado, si bien prevalecerá siempre el criterio del equipo educativo, basado en el conocimiento del perfil de cada alumno/a y de cada empresa colaboradora, en pro de la futura empleabilidad.

En caso de ser posible respetar las preferencias del alumnado, en primer curso, éstos elegirán siempre entre las empresas disponibles, llegado el momento de su elección, en el orden resultante de una clasificación, de mayor a menor puntuación, basada en la aplicación de los siguientes criterios:

(Información completa en documento adjunto)

Utilización de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación

Los elementos tecnológicos que utilizamos serán los propios del centro y las herramientas telemáticas incluidas en la plataforma Moodle de la Consejería y/o los recursos proporcionados por Google (Classroom, Drive, Gmail, hojas de cálculo, documentos de texto, cuestionarios, etc.), accesibles tanto a través de PC como de dispositivos móviles

En concreto, cabe destacar que cada alumno/a cuenta desde inicios de curso con una cuenta de correo personal del centro, que se convierte en la herramienta principal de comunicación entre alumnos y profesorado, además, de las herramientas oficiales de Séneca e iPasen.

Asimismo se usarán otros recursos web: vídeos, páginas de interés, blogs, gestores de presentaciones tales como Genially, Canva, Prezi, herramientas de curación de contenidos como Symbaloo, etc.

También se usarán herramientas ofimáticas de uso habitual en las empresas.

Descripción de la formación complementaria:

Es posible que en algunos establecimientos le ofrezcan al alumnado formación complementaria en materia de prevención de riesgos laborales, contra incendios y evacuación de incendios, primeros auxilios, manipulador de alimentos de alto riesgo, etc. En la medida de lo posible, se intentará dar formación relacionada con estos aspectos a todo el alumnado si existe alguna convocatoria de la Consejería con fondos para estos efectos durante los años de desarrollo del proyecto.

Propuesta de modificaciones:

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

Ref.Doc.: RelProCen

Cód.Centro: 11007633

Fecha Generación: 29/04/2021 14:40:19



			

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, en base a lo establecido en el proyecto.

El alumno, por su parte, 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: 29/04/2021 14:40:19



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 18 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 Procesos de Elaboración Culinaria, Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina, Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina, etc.

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 los jueves y viernes 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 jueves y viernes y otra 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: 29/04/2021 14:40:19



			