

PROYECTO CURRICULAR DEL CENTRO

CICLOS FORMATIVOS

IES ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ALCALÁ DE HENARES

ÍNDICE

	Pág
1. Adecuación de los objetivos generales de FPE al contexto socioeconómico del instituto y a las características del alumnado.	3
2. Principios metodológicos.	10
3. Orientaciones generales sobre la evaluación.	12
4. Criterios y procedimiento para evaluar y, en su caso, revisar los procesos de enseñanza y práctica docente de los profesores.	13

Es responsabilidad de todos los miembros del Claustro participar en la revisión y evaluación de este PCC.

La revisión del PCC se realizará de forma continua sobre todos y cada uno de los puntos de este proyecto a lo largo de todo el curso escolar. Las posibles modificaciones de éste serán aprobadas por el Órgano competente.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, los diferentes Departamentos Didácticos darán a conocer los objetivos, contenidos y criterios de evaluación establecidos en las programaciones de los diferentes módulos profesionales como requisitos mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en ellos. Asimismo, darán a conocer a los alumnos cualquier otro punto de este proyecto que por su especial interés así se considere oportuno.

1. Adecuación de los objetivos generales de F.P.E. al contexto socioeconómico del Instituto y a las características del alumnado.

La Escuela de Hostelería y Turismo se localiza en la ciudad de Alcalá de Henares que cuenta con una larga tradición cultural, turística y culinaria fomentada por las autoridades locales y por las empresas de hostelería y turismo, afortunadamente empeñadas en conservar la identidad cultural y gastronómica de la ciudad. Nuestro centro, por tanto, aprovecha las favorables condiciones que ofrece la ciudad de Alcalá de Henares como localidad que se promociona utilizando su cultura y gastronomía como atractivo turístico y fomentando la creación y mantenimiento de su infraestructura de restauración y turismo.

El alumnado de la Escuela no procede exclusivamente de la citada localidad, sino que tenemos alumnos provenientes de diferentes puntos de la Comunidad de Madrid. De esta manera, contamos con un alumnado heterogéneo en lo que a nivel socio cultural y económico se refiere. Con respecto a la edad, podemos decir que oscila entre los 16 y los 22 años principalmente. La mayoría del alumnado muestra un alto interés por especializarse en los estudios elegidos, mostrando mayores preferencias por las materias más prácticas. Un número relativamente bajo de ellos compaginan sus estudios con un empleo. La mayoría del alumnado espera que las empresas de la zona les puedan proveer con un puesto de trabajo, dejando el autoempleo como última opción.

Por otro lado, las características más importantes de la definición de los Títulos y Currículum de los estudios de F.P.E. de los **ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo** son los siguientes:

	C.M.SERVICIOS R. Y B.	C.M. COCINA	C.S. RESTAURACIÓN
COMPETENCIA GENERAL	Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y practicas de seguridad e higiene.	Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecido y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.	Administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica.
RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA	En establecimientos de mediano y gran tamaño actuará, normalmente, bajo la dependencia de un mando intermedio superior (jefe de comedor o de mostrador). En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el cocinero, y para asesorar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento. El técnico en servicios de restaurante y bar mantendrá una interacción constante con los compañeros de su misma unidad de prestación de servicios , por lo que deberá cooperar con ellos y saber conducirse en los procesos de comunicación interna.	El técnico en cocina actuará, en los establecimientos medianos y grandes, normalmente bajo la dependencia de un mando inmediato superior (jefe de partida, jefe de cocina, director de restaurante, director de alimentos y bebidas, etc.), pero en muchos establecimientos pequeños será el cocinero más cualificado e incluso el propietario, por lo que este técnico deberá tener también capacidades para el autoempleo y la iniciativa empresarial.	Su ámbito de responsabilidad puede ir desde ejercer la administración de una sección o departamento hasta la de toda un área de alimentos y bebidas en establecimientos dedicados a una oferta más amplia o incluso a la administración de un establecimiento específico de restauración. En ocasiones, este técnico superior podrá ser propietario de su establecimiento, por lo que deberá tener también capacidad para el autoempleo y la iniciativa empresarial.
UNIDADES DE COMPETENCIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. 2. Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas. 3. Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente. 4. Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. 5. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. 2. Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos. 3. Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales. 4. Preparar y presentar productos de pastelería y repostería. 5. Montar servicios tipo buffet, selfservice o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio. 6. Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa. 7. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa. 2. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa. 3. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes. 4. Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas y realizar el control de su explotación. 5. Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.
CAPACIDAD PROFESIONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Servir todo tipo de alimentos y bebidas en distintos tipos de establecimientos de restauración y elaborar determinados platos a la vista del cliente, adaptándose a las diferentes circunstancias. • Atender e informar a los clientes con amabilidad, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades en materia de comidas y bebidas, 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar todo tipo de comidas y bebidas no alcohólicas en cualquier tipo de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, adaptándose a las más diversas circunstancias. • Elaborar platos a partir de la investigación propia, desarrollando la iniciativa y creatividad personal y la capacidad de improvisación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar los planes generales de la empresa o establecimiento y concretarlos en objetivos y planes para el área de alimentos y bebidas. • Aplicar las técnicas propias de su trabajo para optimizar la producción o prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las expectativas del cliente.

	<p>resolviendo con simpatía y discreción sus quejas, y potenciando las ventas del establecimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montar servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos. • Facturar los servicios prestados con precisión y eficacia. • Colaborar con el personal de cocina en la confección de las ofertas gastronómicas. • Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas de su área de actividad con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica. • Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos y géneros en condiciones de máxima seguridad e higiene. • El técnico en servicios de restaurante y bar debe realizar sus funciones con elegancia y pulcritud. Asimismo, en todo momento, deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector. • Administrar y gestionar una pequeña empresa de restauración y comercializar los productos cumpliendo las obligaciones legales que le afectan. • Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que está involucrado. • Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos de restaurante y bar y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión. • Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización, y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados. • Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional, de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión, bajo métodos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Montar servicios de "buffet", "self-service" o análogos. • Ejecutar el servicio con elegancia y precisión cuando se elabore el plato o la bebida a la vista del cliente, o se colabore en las actividades de servicio. • Planificar y elaborar ofertas gastronómicas, en colaboración con el personal de comedor, de manera que se puedan satisfacer las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, área o departamento. • Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez. • Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos, géneros y preparaciones culinarias en condiciones de máxima seguridad e higiene, desplegando un alto sentido de la responsabilidad. • En general, el técnico de cocina debe realizar todas sus funciones con la máxima atención, pulcritud y destreza, desarrollando plenamente su sentido artístico. • Asimismo, en todo momento deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector. • Administrar y gestionar una pequeña empresa de restauración y comercializar los productos, cumpliendo las obligaciones legales que le afectan. • Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que está involucrado. • Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos culinarios y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión. • Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados. • Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión y bajo métodos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la información recogida y definir actuaciones según la planificación y las normas establecidas y dar instrucciones sobre la organización y prestación de los servicios en caso de variaciones en la oferta de alimentos y bebidas prevista. • Comunicarse al menos en dos lenguas extranjeras con clientes y personal de canales de distribución. • Aplicar las técnicas de marketing necesarias para el desarrollo de acciones comerciales propias de un servicio de alimentos y bebidas y reflejar la imagen de la empresa, tanto en los resultados de su trabajo como en las relaciones que mantenga con el exterior. • Organizar y dirigir el trabajo de otros técnicos de nivel inferior. • Poseer una visión global e integrada de la prestación del servicio en los diferentes tipos de establecimientos en los que puede desarrollar su trabajo, comprendiendo la función de las instalaciones y las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas de su trabajo en el proceso. • Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas, organización laboral y aspectos económicos relacionados con el servicio de alimentos y bebidas. • Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional que coordina, responsabilizándose de la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, organizando y dirigiendo tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten. • Mantener comunicaciones efectivas en el desarrollo de su trabajo con otras áreas o departamentos del establecimiento, interpretando órdenes e información, generando instrucciones claras e informando y solicitando ayuda a quien proceda cuando se produzcan contingencias. • Actuar en condiciones de posible emergencia transmitiendo con celeridad y serenidad las señales de alarma, dirigiendo las actuaciones de los miembros de su equipo y coordinando, en su caso, el plan de adecuación de los clientes del establecimiento y la aplicación de los medios de seguridad establecidos para prevenir o corregir riesgos a personas. • Resolver problemas y tomar decisiones individuales sobre sus actuaciones o las de otros, identificando y siguiendo las normas establecidas procedentes, dentro
--	---	---	---

			<p>del ámbito de su competencia, y consultando dichas decisiones cuando sus repercusiones económicas y de servicio o de coordinación con otras áreas sean importantes.</p>
<p>OBJETIVOS GENERALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos. • Analizar y poner a punto el proceso de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios. • Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas y para la prestación de los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas; identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel, los equipos, maquinaria y utensilios propios de restaurante y bar. • Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de alimentos, bebidas y otros materiales que se precisan para el servicio de restaurante y bar. • Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o productos de las materias primas básicas. • Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos. • Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de restaurante y bar y economato-bodega. • Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias. • Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos. • Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionados con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios. • Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones culinarias y de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina, pastelería y repostería. • Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones culinarios. • Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias, según el tipo de elaboración o producto, de las materias primas básicas. • Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos. • Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene, e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias. • Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional, como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de cocina y de economato-bodega. • Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar y desarrollar los procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas, identificando, describiendo y aplicando: las principales operaciones, los equipos, materias primas, los procedimientos de trabajo y las rentabilidades de los procesos. • Valorar las distintas fórmulas y tipologías de servicios de restauración, estimando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización. • Analizar los distintos tipos de establecimientos y modalidades de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, valorando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización. • Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, realización y conservación de elaboraciones culinarias y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales. • Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales. • Analizar las funciones de planificación, organización y gestión y control integral de la calidad, y definir y aplicar los procedimientos de gestión y control en los procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas. • Comprender y aplicar los mecanismos que determinan la creación y desarrollo de determinados conceptos o fórmulas de restauración, interpretando las variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas concretas para dar respuesta satisfactoria a las expectativas de una potencial demanda y a los objetivos económicos de la empresa. • Valorar diferentes estrategias de comercialización para las ofertas gastronómicas y de productos de pastelería y panadería definidas, estimando las acciones de comunicación que mejor se adaptan a situaciones de mercado concretas.

	<p>las mismas anomalías que puedan presentarse en los mismos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes. • Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en el sector de hostelería y turismo, y la evolución y adaptación de las capacidades profesionales propias a los cambios tecnológicos y organizativos que se producirán a lo largo de toda la vida activa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, pueda desarrollar con potenciales clientes. • Utilizar y buscar cauces de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que le posibiliten el conocimiento y la inserción en el sector de hostelería y turismo, y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que producirán a lo largo de toda la vida activa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actuar, utilizando con autonomía los conocimientos técnicos y el saber hacer necesario, proponiendo mejoras en los procedimientos establecidos y soluciones a las contingencias del trabajo. • Sensibilizar a los demás respecto de los efectos negativos que sobre la salud personal y colectiva y sobre el confort de los clientes pueden producirse por el incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias o de las normas de seguridad, estimando y proponiendo medidas o protecciones para prevenir riesgos o mejorar las condiciones de seguridad. • Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del sector de hostelería y turismo y de los subsectores de industrias de panadería y de pastelería artesanal, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales. • Dominar estrategias de comunicación para transmitir y recibir información correctamente y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes, pudiendo utilizar, al menos, dos lenguas extranjeras. • Analizar, adaptar y, en su caso, generar documentación técnica imprescindible en la formación y adiestramiento de personal colaborador dependiente. • Seleccionar y valorar críticamente las diversas fuentes de información relacionadas con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en la realidad laboral, la capacidad de autoaprendizaje y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan. • Desarrollar la iniciativa, el sentido de la responsabilidad, la identidad y la madurez profesional que permitan aportar mejoras al trabajo, la valoración del trabajo riguroso y bien hecho y la motivación hacia el perfeccionamiento profesional..
<p>MÓDULOS PROFESIONALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento. • Bebidas. • Técnicas elementales de cocina. • Técnicas de servicio y de atención al cliente. • Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. • Lengua extranjera: inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento. • Preelaboración y conservación de alimentos. • Técnicas culinarias. • Repostería. • Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente. • Elaboraciones y productos culinarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos de cocina. • Procesos de pastelería y panadería. • Procesos de servicio. • Administración de establecimientos de restauración. • "Marketing" en restauración. • Lengua extranjera: inglés. • Lengua extranjera: francés. • Relaciones en el entorno de trabajo.

	<ul style="list-style-type: none"> • Lengua extranjera: francés. • Formación y orientación laboral. • Formación en centros de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. • Lengua extranjera. • Relación en el entorno de trabajo. • Formación y orientación laboral. • Formación en centros de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formación y orientación laboral. • Formación en centros de trabajo.
--	---	---	--

CICLO SUPERIOR DE INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA

COMPETENCIA GENERAL	RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA	UNIDADES DE COMPETENCIA
Comercializar destinos turísticos, crear productos turísticos de base territorial, asistir y guiar grupos y gestionar servicios de información turística	Su responsabilidad se extenderá a la organización de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio y la ejecución de actividades de información, asistencia y promoción de grupos. Está capacitado para realizar también la supervisión del trabajo de una oficina de información turística. Este técnico es autónomo, entre otras, de las siguientes funciones: selección de las fuentes de información, recogida de información y organización de la misma, elaboración de informes de la investigación del mercado turístico de la zona. Organización, preparación y coordinación del equipo humano y de los materiales necesarios, etc...	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comercializar destinos y crear productos turísticos de base territorial. 2. Asistir y guiar grupos turísticos. 3. Gestionar servicios de información turística. <p style="text-align: center;">MÓDULOS PROFESIONALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseño y comercialización de productos. • Productos en los destinos turísticos. • Información turística. • Asistencia de guías de grupos. • Lengua extranjera: inglés. • Lengua extranjera: francés. • Formación y orientación laboral. • Formación en centros de trabajo.

CAPACIDADES PROFESIONALES DE CICLO

- Detectar oportunidades de conservación y desarrollo local y regional a través de la creación y/o mejora de productos y servicios turísticos.
- Interpretar los planes generales de la empresa y concretarlos en acciones de información, comercialización y asistencia de grupos.
- Organizar, desarrollar y evaluar el servicio de asistencia y guía de grupos turísticos.
- Organizar, ejecutar y controlar acciones y programas de comercialización turística.
- Actuar en condiciones de posible emergencia transmitiendo con celeridad y serenidad las señales de alarma, dirigiendo las actuaciones de los miembros de su equipo y coordinando, en su caso, el plan de evacuación de clientes del local y la aplicación de los medios de seguridad.
- Mantener comunicaciones efectivas en el desarrollo de su trabajo y, en especial, en servicios que exijan un elevado grado de coordinación con otras instituciones.
- Reflejar la imagen de la empresa, tanto en los resultados de su trabajo como en las relaciones que mantenga con el exterior.
- Comunicarse, al menos, en dos lenguas extranjeras.
- Optimizar la prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las expectativas del cliente.
- Poseer una visión global e integrada de la prestación del servicio de información y guía, comprendiendo las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas de su trabajo en el proceso.
- Adaptarse a nuevas situaciones generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas y organización utilizadas en el ámbito de los servicios y productos turísticos.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales sobre sus actuaciones, identificando y siguiendo las normas establecidas precedentes.

Así pues, por todo lo expuesto anteriormente, consideramos que los objetivos generales de la F.P.E. en cuanto a su adecuación a nuestro centro son:

- **Adquirir la competencia profesional característica de cada título** que permita a los alumnos desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el sector productivo de la hostelería y el turismo. Entendemos por competencia profesional el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes adquiridos a través de los procesos formativos que se llevan a cabo en nuestro centro o, también, a través de la experiencia laboral.
- **Comprender la organización y características del sector de la Hostelería y el Turismo**, así como los mecanismos de la inserción profesional; conocer la legislación laboral básica y los derechos y obligaciones que se deriven de las relaciones laborales y adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir los posibles riesgos derivados de las situaciones de trabajo.
- **Adquirir una identidad y madurez profesional** motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones, a través de una formación polivalente funcional y técnica.

2. Principios metodológicos.

Estos son los principios metodológicos que servirán de guía en nuestro trabajo:

- **Aprendizaje funcional:** se proporcionarán oportunidades para que los alumnos puedan poner en práctica los nuevos conocimientos y constatar así el interés y utilidad de lo aprendido. Con ello se garantizará por tanto la funcionalidad de los aprendizajes, es decir, asegurarse de que estos contenidos aprendidos puedan ser utilizados en la práctica, en las circunstancias reales en que el alumno los necesite, y que, además, estos contenidos sean necesarios y útiles para la adquisición posterior de otros contenidos. Atendiendo a esta funcionalidad el alumno consolidará su aprendizaje no estrictamente ligado al contexto en que se produjo sino con una flexibilidad y utilidad máximas.
- **Aprendizaje significativo:** se facilitará la construcción de aprendizajes significativos que permitan relacionar el conocimiento y experiencia previos con los nuevos aprendizajes, de modo que se modifiquen los conocimientos originales a través de acercamientos progresivos a los nuevos significados.
- Ofreceremos una **enseñanza comprensiva** a nuestros alumnos facilitándoles recursos y estrategias variadas. Se aplicarán todas las metodologías diversas que consideremos necesarias, reforzando las ayudas particulares allí donde nos enfrentemos con problemas individuales. A lo largo del curso escolar se elaborarán las adaptaciones curriculares que se consideren necesarias y, si se estima oportuno, se modificarán a la luz de los resultados obtenidos.
- **Aprendizaje reflexivo y responsable:** se propiciarán actividades de reflexión personal sobre lo realizado y la elaboración de conclusiones a este respecto, de modo que los alumnos puedan analizar el avance que se ha producido respecto a sus ideas previas. De este modo se procurará no sólo la construcción de conocimientos útiles y pertinentes, sino también el desarrollo de habilidades y estrategias de planificación y regulación de la propia actividad de aprendizaje. Estas capacidades añadidas permitirán al alumno responsabilizarse en mayor medida de su propio proceso de aprendizaje e incluso del de sus compañeros, realizando una labor de ayuda directa al profesor. Este protagonismo ha de hacer al alumno autosuficiente en la medida de lo posible y le conferirá una seguridad en sí mismo necesaria para su desarrollo presente y futuro.
- **Clima de cooperación y tolerancia:** se tratará de fomentar un clima de aceptación mutua y cooperación que favorezca tanto las relaciones profesor-alumno como las que establecen los alumnos entre sí. Se plantearán trabajos cooperativos que favorezcan un intercambio de información y la coordinación de intereses, confrontando los distintos puntos de vista, ayudando al alumnado a evitar un subjetivismo ignorante o malsano y llevándole a un espíritu de tolerancia, siempre acompañado de un espíritu crítico que permita una cooperación a la hora de superar cualquier tipo de problema práctico o de tipo personal.
- **Atención a la diversidad** de capacidades e intereses de los alumnos: se atenderá no sólo a la capacidad de aprendizaje de los alumnos, sino también a su motivación, intereses y estilo de aprendizaje. Así, no sólo se concede importancia a las capacidades personales de un alumno, sino también a su capacidad de desarrollo. Los contenidos que ofreceremos a los alumnos tendrán un significado lógico y funcional.

También se tendrá en cuenta:

- Fomento del desarrollo de determinados trabajos intelectuales como la expresión oral y escrita, trabajos de redacción y de síntesis, dado que para nuestros alumnos el lenguaje es una herramienta fundamental. Impartimos clase en ciclos insertos en el sector servicios, con un trabajo enfocado al trato con personas y a la atención al público. Por la misma razón se deben involucrar las habilidades sociales como la toma de decisiones, trabajo en grupo,

autoevaluación...habilidades que se consideran necesarias para el desarrollo de cualquier trabajo y para la correcta adaptación del alumno en el entorno empresarial y laboral.

- Fomento del hábito de estudio, y el orden y la limpieza en los trabajos a realizar y también determinados trabajos intelectuales.
- Fomento de la creatividad, la iniciativa y la investigación.
- Fomento del uso de nuevas tecnologías. En todos los módulos se potenciará el uso de los medios informáticos apropiados para la realización y presentación de actividades, como el Power Point, Excel y cualquier otro que sirva como medio. Se utilizarán las páginas web de distintos organismos como fuentes de información.
- Las actividades prácticas que se programen en los distintos módulos profesionales tenderán a ser deductivas, y, en la medida de lo posible, lo más parecidas a las posibles situaciones en la vida real. Se trata de simular procesos de trabajo lo más cercanos posibles a la realidad laboral, con un grado creciente de dificultad, y favoreciendo la búsqueda y tratamiento de la información
- Se ha de facilitar el trabajo autónomo del alumno, potenciar las técnicas de indagación e investigación, y las aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real.
- Utilización de las nuevas tecnologías. Para ello, el título de este ciclo exige la disponibilidad en el aula de equipos informáticos y los software necesarios para adquirir las capacidades terminales correspondientes al ciclo, y consecuentemente, a cada uno de sus módulos. Con ello conseguiremos la integración curricular de las TIC's (por ejemplo, mediante la presentación de trabajos utilizando diversos programas informáticos, como el Power Point, Excel, y cualquier otro que sirva como medio para la elaboración y presentación de actividades por parte de los alumnos).
- Para facilitar el Funcionamiento de Centro primero se organizarán los horarios de las clases prácticas procediéndose a continuación a ubicar el resto de las materias. Sin embargo, en aquellas ocasiones en que no sea imprescindible hacer coincidir las horas de servicio con las de taller, se intentará colocar las materias teóricas en las primeras franjas horarias.
- Se tratará de que los diferentes módulos (sobre todo teóricos) tengan un reparto equitativo a lo largo de la jornada lectiva y de la semana, teniendo en cuenta que las asignaturas en las que pudieran existir alumnos convalidados se coloquen a primera y a última hora de la jornada escolar.
- Con objeto de dar a la tutoría la importancia que tiene, se procurará ubicar esta en medio del horario, de manera que los alumnos se vean obligados a asistir.
- En el caso de FOL y RET, no se debería impartir más de una hora de cada asignatura en un mismo día.
- Existirán reuniones entre los diferentes departamentos a fin de que en el momento de desarrollo de las distintas programaciones, aquellos contenidos que sean afines se temporalicen de forma idónea y consecuente para que los alumnos lo asimilen y ejecuten en los diferentes módulos. De igual modo, también deberán realizarse dichas reuniones entre los miembros del mismo departamento.

Por otro lado, se tendrán en cuenta los siguientes criterios en torno a la Formación en Centros de Trabajo:

- Mantener los contactos pertinentes de la forma más correcta y positiva con aquellas empresas que sean beneficiosas para el funcionamiento, la política y filosofía del centro.
- Las empresas que no cumplan con el programa formativo deberían causar baja en los convenios.
- El criterio de selección de las empresas lo impondrá el centro siguiendo criterios pedagógicos, cercanía al domicilio y expediente académico. Se podrá pedir la opinión al alumnado previamente.

- Se intentará que coincida el tutor del grupo con el tutor de FCT.
- Se intentará que el tutor de FCT haya sido profesor del grupo, siempre que sea posible.
- Deberá estudiarse en qué casos deberían desarrollar parte de este módulo en otro tipo de establecimientos, entidades u organismos con perfil diferente al del establecimiento tipo. Ejemplos: obradores, pastelería, heladería o desarrollando contenidos del módulo de TBS los alumnos de CGM Cocina; restaurantes con distintas ofertas que ejecuten elaboraciones a la vista del cliente, desarrollar contenidos de viticultura y vinificación en la Finca El Encín del IMIDRA o desarrollando contenidos de TEC, los alumnos de CGM Restaurante y Bar; restaurantes o empresas que se caractericen por desarrollar contenidos de todos los módulos en el mismo departamento (restaurantes de comida rápida, franquicias, etc.), desarrollar contenidos de viticultura y vinificación en la Finca El Encía del IMIDRA, los alumnos de CGS Restauración; desarrollar contenidos en la Finca El Encía del IMIDRA, los alumnos de CGS Información y Comercialización Turísticas.
- Se debe tener en cuenta los programas de FCT en el extranjero.

3. Orientaciones generales sobre la evaluación:

Evaluar es una técnica imprescindible para conseguir éxito en la tarea educativa y para poder mejorar cualquier método de enseñanza y aprendizaje. A lo largo del curso se realizarán tres tipos de evaluación:

- **Evaluación inicial:** se realizará a principios de curso con el objeto de conocer el nivel de desarrollo de las capacidades individuales de los alumnos. Mediante pruebas conoceremos mejor el conocimiento y experiencia previa que aporta el alumno. Las valoraciones recogidas por el profesor servirán de punto de partida para programar el proceso de enseñanza y aprendizaje de cada alumno y grupo.
- **Evaluación formativa:** será la evaluación a través de la cual podremos analizar la evolución en el proceso de enseñanza y aprendizaje y establecer los logros alcanzados en referencia a los objetivos planteados expresados en términos de capacidades y relacionados con contenidos concretos. Se realizará en todo momento partiendo de los principios siguientes:
 - Procurará ante todo ser **formativa, educativa y orientativa**, sirviendo de ayuda pedagógica al alumnado en orden a que supere sus posibles deficiencias o dificultades académicas y a que progrese en su formación.
 - Tendrá un carácter **integral**, evaluando esencialmente las capacidades en los distintos campos de desarrollo, y nunca se limitará a medir el progreso del alumno en materia de conocimientos.
 - Será **individualizada**, incentivando el esfuerzo, evitando sentimientos negativos de autoestima.
 - Será **continua, procesual e integrada**, estando presente en cada momento del proceso educativo, permitiendo el inmediato diagnóstico de las deficiencias o dificultades que puedan darse en cada alumno y el ajuste preciso de las acciones didácticas. La condición necesaria que permite la aplicación de la evaluación continua en la modalidad presencial de enseñanza es la asistencia del alumnado a las clases y a todas las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo. El número de faltas de asistencia que determina la imposibilidad de aplicarle la evaluación continua es del 15% del total de horas para todos los módulos, estableciéndose en ese caso el procedimiento extraordinario de evaluación a final del curso ordinario.

- **Evaluación final:** se realizará cada trimestre y de forma terminal a final de curso, en convocatoria ordinaria y extraordinaria. Esta última de final de curso servirá para **calificar y controlar la promoción educativa**. Este tipo de evaluación será lo más **objetiva y rigurosa** posible, empleando toda la variedad de instrumentos posible al alcance del profesorado.

4. Criterios y procedimientos para evaluar y, en su caso, revisar los procesos de enseñanza y práctica docente de los profesores.

Con el fin de mejorar la calidad de la enseñanza y profundizar en su progreso, la evaluación del propio proceso es un paso imprescindible para conseguir este objetivo.

Los criterios a tener en cuenta en este proceso son los siguientes:

- Toda la comunidad docente colaborará en esta evaluación.
- La evaluación es un factor de aprendizaje a partir de la acción, tiene que desencadenar motivación y superación, implica autocrítica por parte del profesorado y el resto de los miembros involucrados, valora la posibilidad de desarrollo personal y profesional a partir del análisis contrastado de la propia tarea, no debe verse como una fiscalización sino como una forma de fomentar el perfeccionamiento y la formación del profesorado.
- Evaluar significa comparar sistemáticamente lo evaluable con un modelo o criterio, emitiéndose un juicio sobre su ajuste al patrón. La evaluación se convierte en autoevaluación si el evaluado se implica personalmente en el proceso.

Los procedimientos propuestos en el desarrollo de esta evaluación son los siguientes:

- Auto evaluación del profesorado: de sus funciones y práctica docente, de la relación entre profesor y alumno, de otros aspectos de la participación docente en la vida del centro.
- Análisis de consecución de objetivos, metodología y recursos utilizados.
- Análisis de los procesos de enseñanza y aprendizaje a través del alumnado.

Las herramientas propuestas para el desarrollo de esta evaluación son las siguientes:

- Evaluación de la práctica docente, encuesta a los alumnos.
- Evaluación de los recursos.
- Análisis de la metodol

