

PROYECTO EDUCATIVO DE CENTRO

IES ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ALCALÁ DE HENARES

ÍNDICE

| | Pág- |
|--|----------|
| 1. Introducción. | 3 |
| 2. Señas de identidad. | 3 |
| 2.1. El Centro como Institución educativa. | |
| 2.2. Perfil educativo. | |
| 2.3. Educación en valores. | |
| 3. Objetivos generales | 4 |
| 3.1. En el ámbito institucional | |
| 3.2. En el ámbito educativo. | |
| 3.2.1. De carácter general | |
| 3.2.2. Del proceso de enseñanza aprendizaje | |
| 3.2.3. De la educación en valores | |
| 3.3. En el ámbito de participación | |
| 3.4. En el ámbito organizativo y de gestión. | |
| 3.5. En el ámbito del desarrollo y la innovación. | |
| 4. Principios metodológicos. | 7 |
| 5. Análisis del contexto. | 8 |
| 5.1. Descripción de la zona. | |
| 5.2. Características de la comunidad educativa: alumnado y sus familias, profesorado y personal no docente | |
| 5.2.1. Alumnado y sus familias | |
| 5.2.2. Profesorado | |
| 5.2.3. Personal no docente | |
| 5.3. Características del centro: origen y consolidación, ubicación e infraestructura, oferta educativa. | |
| 5.3.1. Origen y consolidación | |
| 5.3.2. Ubicación e infraestructuras | |
| 5.3.3. Oferta educativa | |

1. Introducción.

El presente Proyecto Educativo es el **resultado del trabajo, la reflexión y el acuerdo del conjunto de la Comunidad Educativa** de nuestro Centro: profesores, personal no docente, alumnos, padres y otros miembros externos al Centro.

Este documento pretende proporcionar un **marco global que facilite la acción coordinada** de todos los sectores implicados en la práctica educativa; parte de un análisis pormenorizado de las características del entorno y de las necesidades educativas del alumnado.

En él se establecen los principios y perfiles de la acción educativa, los objetivos fundamentales que pretendemos alcanzar y la estructura y funcionamiento de los diferentes elementos que integran el centro. Asimismo, se regulan los cauces de participación y se establecen las normas de convivencia.

Presentamos, de esta manera, una **declaración de intenciones** y una expresión de los valores que constituyen el espíritu de nuestra institución.

La legislación vigente establece los mecanismos de revisión y evaluación del Proyecto Educativo de los centros educativos.

Todos los miembros de la comunidad escolar, dentro de los respectivos ámbitos de competencia, están **obligados a cumplir y aplicar** este Proyecto Educativo sin que puedan alegar desconocimiento del mismo como causa de incumplimiento de lo que en él se refleja.

2. Señas de identidad.

2.1. El Centro como Institución educativa.

La misión de nuestra Institución es la de convertirse en instrumento de **cualificación e inserción laboral de calidad** adecuándose a los cambios que experimenten **las empresas** de nuestro entorno en la actual sociedad global del conocimiento, con el fin de asegurar que **las personas** alcancen la excelencia en el desarrollo integral de sus competencias profesionales, satisfaciendo sus expectativas, aspiraciones, necesidades e intereses individuales.

La formación vocacional y la formación humanista son los dos elementos claves que conforman la cultura de nuestra institución.

La visión de nuestra institución es **ofrecer acciones educativas adaptadas a las necesidades del momento y del entorno**.

Finalmente, los principios de orientan nuestra actuación educativa son **conformarnos como un modelo de excelencia en la gestión y trabajar por la consecución de una enseñanza de calidad en un entorno eminentemente práctico**.

2.2. Perfil educativo.

Nuestro Centro quiere distinguirse como un **lugar abierto e integrador** caracterizado por los siguientes **principios: dinamismo, confianza, responsabilidad, cooperación y exigencia**.

Nuestra práctica educativa se apoya en **una ética pedagógica** y en una **visión del mundo** fundamentada en el **rigor, el sentido común, la humildad, la tolerancia y la investigación**.

Constatamos que **los estudios de Formación Profesional** tienen una importancia relevante dentro de nuestro actual sistema educativo, y constituyen uno de los **principales pilares propiciadores del progreso y bienestar** de las sociedades avanzadas y modernas como la nuestra.

Entendemos que la Formación Profesional es un **servicio educativo de carácter esencial** que se ofrece al ciudadano desde la formación básica **a lo largo de toda su vida profesional como un proceso permanente**.

En este contexto, nuestro proyecto surge para dar respuesta a una necesidad concreta: **formar personas con las competencias que el sector de la Hostelería y el Turismo demanda**.

Nuestro marco organizativo y funcional se sostiene sobre **los lemas de Calidad y Servicio**.

El reto con el que se enfrenta el centro es conseguir que la **práctica docente** tenga cada día **mayor calidad** para convertirnos en un ejemplo de **centro educativo moderno e innovador** en el que se respondan las necesidades reales de los ciudadanos.

La **combinación de intereses y objetivos de alumnos, profesores y del resto de la Comunidad Educativa** llevará a trabajar en pos de una satisfacción individual y conjunta que redundará en una satisfacción más extendida y generalizada para toda la sociedad.

2.3. Educación en valores.

Creemos que la educación escolar debe ser coherente con un conjunto de principios fundamentales que, para nosotros, se recogen dentro de los **valores de libertad, respeto, responsabilidad, igualdad de oportunidades, equidad, participación, afán de superación y transparencia**.

Por otro lado, entendemos que la **función básica de la educación escolar es la socialización en un entorno democrático: la construcción de la identidad personal y profesional tributaria de un contexto socio-cultural concreto**.

3. Objetivos generales.

3.1. En el ámbito institucional.

Potenciar y mejorar el sector turístico y de servicios de nuestra ciudad, área de influencia y Comunidad de Madrid, colaborando como un elemento de importancia más en la difusión turística de nuestra ciudad y nuestra región en el resto de España y en todo el mundo.

Consolidación de la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares como un **centro de especial importancia e interés educativo en la nueva Formación Profesional** del sector hostelero y turístico tanto en nuestra ciudad como en toda la Comunidad de Madrid, fomentando su faceta como **centro aglutinador de la vida y la necesidad formativa de los profesionales**

del sector. Contribuir al dinamismo e innovación de las empresas y centros educativos técnicos a través de la formación y su difusión.

Proporcionar una **acción educativa eficaz** basada en una **correcta organización, buen funcionamiento y adecuada consecución de los objetivos.**

3.2. En el ámbito educativo.

3.2.1. De carácter general.

Activación del **aprendizaje de por vida** para preparar personas que lo incorporen a su actividad ordinaria. Vivir el aprendizaje como una aventura y así activar los resortes necesarios para que los alumnos **aprendan a aprender y comprendan que es un proceso que dura toda la vida.**

Adquisición de la competencia profesional característica de cada título y de las cualificaciones que lo integran y capacitar para el ejercicio de las actividades profesionales inherentes a aquellas. **Facilitar la inserción laboral** a través de la bolsa de trabajo.

Comprensión de la organización y características del sector, 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.

Adquisición de 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**. Afianzar un **espíritu emprendedor** para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.

Desarrollo de las **competencias lingüísticas** específicas y necesarias para el ejercicio profesional en idiomas de países de la Unión Europea.

Adquisición de la **competencia** requerida para el uso y aprovechamiento de las **tecnologías de la información y la comunicación**.

3.2.2. Del proceso de enseñanza aprendizaje.

Integrar al alumno en el entorno educativo y sociolaboral, creando un clima receptivo, informándole de la realidad del instituto desde el primer día y posibilitándole un ambiente de solidaridad amistad y confianza; proporcionar al alumno un conocimiento progresivo de la profesión elegida, así como del entorno en que pueda desenvolverse en el futuro. **Ajustar las capacidades de los alumnos a las demandas de cualificación del entorno productivo.**

Fomentar la **autoestima y confianza en sí mismos**, ayudándoles a asumir responsabilidades concretas como forma para desarrollar su propia individualidad, la capacidad de razonamiento, el espíritu crítico y la adquisición de hábitos, destrezas y técnicas de trabajo que le permitan afrontar de forma creativa situaciones nuevas. Ayudar al alumno a descubrir la importancia de la obra bien hecha y el amor a su profesión de modo que desarrolle una actividad positiva ante la vida. Adaptar los contenidos de las programaciones a cada alumno, sin renunciar al rigor y profundidad que garanticen una mejor calidad de la enseñanza, fomentando la constante **mejora en la formación del profesorado.**

Potenciar el **espíritu de colaboración de alumnos, padres y profesores** en el proceso educativo, dotar al instituto de los órganos necesarios para que la participación de todos sea eficaz y clara, no

deteniéndose en lo estrictamente marcado por la ley, estar abiertos a la colaboración con todas aquellas personas, instituciones o empresas que completen la labor del propio centro.

Mantener el **proceso de orientación** durante la permanencia del alumno en el centro, tanto en el aspecto personal y social como en el de sus posibilidades académicas y profesionales, estimulando la actitud dinámica del profesorado, especialmente de los tutores como elementos básicos del proceso de orientación, implicando a los padres en este proceso como forma de lograr una compenetración entre los objetivos de la escuela y la realidad familiar.

Desarrollar una cultura de la **evaluación de los procesos** para encontrar eficacia, efectividad y atractivo. Establecer programas de **mejora continua y reflexión permanente**, propuestos a base de informaciones ciertas y contrastadas, la consideración positiva de las personas y los contextos, y propiciando alternativas de solución.

3.2.3. De la educación en valores.

Favorecer la **reflexión y la práctica de los valores** citados en las señas de identidad del centro y en sus principios educativos.

Formar para el empleo, incorporando objetivos transversales basados en **competencias de gestión y relación**, que extiendan el aprendizaje de la profesión hacia dominios vinculados con el **individuo tanto trabajador como ciudadano**.

3.3. En el ámbito de la participación.

Promover que todos los miembros de la **Comunidad educativa** conozcan, asuman y lleven a la práctica las tareas derivadas de los **derechos y obligaciones** de cada uno y que todos asumamos las consecuencias derivadas de nuestros actos.

Fomentar que los profesores, los trabajadores no docentes y los alumnos **intervengan en el control y la gestión del Centro**

Comprometer a todas las personas de la Comunidad Educativa en el **cuidado y mantenimiento de las instalaciones y los recursos materiales** del Centro en condiciones adecuadas para uso y disfrute de todos.

Concienciar a los alumnos desde el comienzo de curso en el compromiso que supone integrarse dentro del proyecto educativo de un centro de nuestras características con el fin de que se cumplan de un modo óptimo los objetivos programados. Conseguir su compromiso para alcanzar los objetivos de la forma más eficaz y con las mayores garantías de calidad posible.

Favorecer la participación del **profesorado en actividades de formación permanente**.

Contrastar información con las empresas, las instituciones públicas y los agentes sociales del entorno de forma que nuestras actividades se enriquezcan con sus aportaciones.

3.4. En el ámbito organizativo y de gestión.

Desarrollar estrategias dirigidas tanto a la **ordenación y mejora** de nuestro sistema organizativo, como a la **implantación de procesos de gestión** que garanticen la calidad del mismo. Es imprescindible la **participación** de toda la Comunidad Educativa en estos procesos. La organización se ha de basar en la **constitución de equipos de carácter fuertemente autónomo**, con participación de los representantes correspondientes.

Mostrar flexibilidad, para **adecuar la estructura y la organización a los cambios**, necesidades y demandas de la sociedad, y a las diversas aptitudes, intereses, expectativas y personalidad de los alumnos.

Gestionar de forma eficaz todos los recursos disponibles, humanos, materiales y económicos. Facilitar los procedimientos administrativos mediante una organización rigurosa y eficaz de los medios.

Desarrollar y utilizar instrumentos eficaces para la **comunicación externa e interna** de las actividades que se desarrollan en el centro.

Conseguir la implantación, el respeto y la observancia del Reglamento de Régimen Interno.

3.5. En el ámbito del desarrollo y la innovación.

Convertirnos en un **centro de formación e innovación tecnológica**, fomentando y favoreciendo aquellos métodos y recursos pedagógicos que más motiven el aprendizaje de los alumnos.

Ofrecer un **servicio formativo integrado a la pequeña y mediana empresa**. Atender el reciclaje de parados y profesionales de las empresas. Atender las demandas en materia de formación de profesores de otros centros.

Potenciar la **empleabilidad de las acciones formativas** conforme a las necesidades del mercado.

Realizar **actuaciones de información sobre el centro en el entorno y ante la Administración**.

Colaborar en el progreso profesional de los profesores, facilitando las actividades de formación en el Centro. Organizar **intercambios de profesores** y alumnos con otros centros europeos de parecidas características.

4. Principios metodológicos.

Entendemos que los **principios esenciales de nuestra actividad educativa** son los siguientes:

- Proporcionar a los alumnos una **enseñanza de calidad integradora y completa** tanto en los conocimientos teóricos como en el desarrollo de las actividades prácticas.
- Coordinar un **sistema de interacción entre los distintos Ciclos Formativos**.

- Desarrollo de los contenidos de los distintos módulos en un **entorno eminentemente práctico** y, en la medida de lo posible, **en un ámbito real de trabajo**.
- **Participación de los distintos sectores de la comunidad educativa** en el desarrollo de la actividad escolar de los centros, dentro del ámbito de sus responsabilidades promoviendo, especialmente, el necesario clima de convivencia y estudio.
- **Participación del alumnado en los procesos de enseñanza y aprendizaje**. Fomentar la asistencia a clase, la responsabilidad en las tareas académicas y la presencia en las reuniones de Delegados y Juntas de Evaluación.
- Potenciar la capacidad de los alumnos para confiar en sus propias aptitudes y conocimientos, desarrollando los **valores y principios básicos de creatividad, iniciativa personal y espíritu emprendedor**.
- Promocionar en el alumno la **capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo**, así como la formación para la prevención de conflictos y para su resolución pacífica en todos los ámbitos de la vida personal, familiar, social y laboral.
- La consideración de la **responsabilidad y el esfuerzo como elementos esenciales del proceso educativo**: el grupo de profesores de este Centro se consideran transmisores de conocimientos y el alumnado receptor de los mismos; por lo cual su interés y esfuerzo son necesarios como punto de partida, al igual que lo es la necesidad de reconocer que necesitan aprender algo y de una manera efectiva y rápida.

5. Análisis del contexto.

5.1. Descripción de la zona.

Alcalá de Henares, ciudad Patrimonio de la Humanidad y Capital del Turismo Cultural en Madrid, presume de tener entre sus centros educativos de Enseñanza Secundaria, la Escuela de Hostelería y Turismo.

Nuestra ciudad, situada a unos 30 kilómetros al Este de Madrid, es una ciudad cultural e industrial cabecera de la importante comarca del río Henares y centro neurálgico de toda la zona Este de la Comunidad de Madrid.

La población de Alcalá de Henares cuenta con más de 200.000 habitantes y creciendo de forma considerable. Son más de medio millón de habitantes en toda la zona Este de la Comunidad de Madrid, viviendo en 49 municipios. Existen más de sesenta Institutos de Educación Secundaria acogiendo a más de 50.000 alumnos de secundaria.

Mucho podríamos resaltar de esta ciudad y de toda la zona Este de la Comunidad de Madrid. La importancia cultural y turística de Alcalá de Henares está provocando un interés cada vez mayor por conocer el Patrimonio que conserva. En verdad, Alcalá de Henares es una ciudad cargada de historia y de monumentos, sus rasgos más característicos son:

- Ciudad como alma de renacimiento y ciudad sabia. Desde el siglo XVI y hasta nuestros días, la Universidad de Alcalá ha venido formando a generaciones de intelectuales españoles; la ciudad es todo un regalo de cultura dispuesto a ser disfrutado por aquellos que se aventuren a recorrer las calles, rincones y monumentos de la única ciudad Patrimonio de la Humanidad de la Comunidad de Madrid.
- Ciudad de reuniones y congresos. La ciudad de ayer y de hoy, joven y llena de prestigio en los diferentes campos de la investigación y el desarrollo económico, ofrece multitud de posibilidades e infraestructuras dedicadas a la educación y al turismo, poniendo todos estos recursos a disposición del mundo de la cultura y la empresa.

- Centro turístico de primer orden. La ciudad lo tiene todo: monumentos, paseos, visitas organizadas, museos, infraestructuras para el turismo de negocios e idiomático. El lugar perfecto para disfrutar, trabajar, aprender y soñar.
- Ciudad hospitalaria, mezcla de gentes llegadas de todos los lugares de España y de estudiantes de todo el mundo; el respeto y la tolerancia son una de sus características más profundas. Ciudad asequible, acogedora y cercana, de trato humano y que respira seguridad y tranquilidad. Y todo esto con la ventaja de estar a tan sólo 14 kilómetros del aeropuerto de Barajas.
- Inigualable gastronomía. La cocina del Quijote completa una rica oferta gastronómica que siempre permanecerá como un recuerdo imborrable. La cocina que nos revela El Quijote retrata la sociedad en la que vivió Cervantes y nos cuenta cómo comían o pasaban hambre los españoles de la época, fueran nobles o mendigos, caballeros o villanos. En los restaurantes y mesones de Alcalá de Henares es posible saborear los platos típicos de la cocina castellano manchega, que traen al recuerdo las alusiones culinarias de El Quijote: sopas de ajo, migas manchegas con chorizo o huevos fritos, y una variedad de platos preparados con verduras frescas de la vega del Henares, además de los más sabrosos asados de cordero o cabrito. La fama de la repostería complutense se remonta al siglo XVI. Los Conventos de Clausura de Alcalá legaron una rica tradición de repostería, como las rosquillas y las almendras garrapiñadas; mención especial merecen las tartas costradas, inventadas por los confiteros Salinas, antiguos pasteleros reales. Todavía hoy, las monjas de clausura del Convento de las Clarisas de San Diego elaboran unas sublimes garrapiñadas que es posible adquirir a través del torno.

En cuanto al sector servicios, podemos comentar que su principal característica es su heterogeneidad. Mantenemos una relación directa con más de un centenar de empresas de la Hostelería y el Turismo dentro de nuestra zona de influencia y de otros puntos de nuestra Comunidad Autónoma. A su vez tenemos más de medio centenar de convenios para la realización de prácticas de nuestros alumnos, la mayoría firmados con grandes Hoteles (Alcalá de Henares y Madrid), con restaurantes (en Alcalá, en Torrejón, en Mejorada, en Coslada y en Madrid), con agencias de viajes, etc...

Tenemos una lista de espera de más de 30 empresas de restauración interesadas en firmar convenios con nuestro centro las cuales no podemos responder por falta de medios. Diariamente recibimos demandas de técnicos en restauración por parte de todo tipo de empresa del sector de toda la Comunidad de Madrid, las cuales tampoco podemos responder por falta de titulados. Además, se nos demandan cursos de formación ocupacional y continua para desempleados y profesionales del sector que requieren formación profesional actualizada.

En resumen, un sector productivo con las necesidades, perspectivas y dinamismo como se caracteriza el sector servicios en esta zona de la Comunidad de Madrid que demanda no sólo la existencia de una Escuela de Hostelería y Turismo funcionando a pleno rendimiento sino que proporcione el servicio público formativo que de ella se espera.

5.2. Características de la comunidad educativa: alumnado y sus familias, profesorado y personal no docente.

5.2.1. Alumnado y sus familias.

El alumnado de la Escuela no procede exclusivamente de Alcalá de Henares, sino que tenemos alumnos procedentes de toda la zona este y de la capital. El 90 % de los alumnos del Centro tienen edades que oscilan entre los 17 y los 22 años, el 6% son alumnos entre 22 y 35 años y el resto alumnos mayores de 35 años.

El alumno tipo es hijo/a de padres en su mayoría de más de 35 años, con estudios de secundaria y grado medio con trabajos por cuenta ajena en pymes del Corredor del Henares como obreros cualificados, autoempleados y funcionarios de nivel medio. En cuanto a las madres que están activas se corresponde con trabajos que no tienen en cuenta su cualificación profesional.

El nivel socioeconómico de la mayoría de las familias es medio-bajo, situándose en bandas salariales de 21.000 a 27.000 euros.

Un porcentaje medio de alumnos tiene familiares vinculados con la hostelería y turismo, lo cual les ha condicionado a seguir estos estudios.

La mayoría de las familias se componen de los padres y un hermano, que habitan un piso en la zona del Corredor del Henares, aunque cada vez hay un porcentaje mas significativo de hijos de padres separados y en nuevas estructuras familiares.

En cuanto al tiempo libre y al ocio, como término medio no se realizan muchas actividades de este tipo y no se hacen en familia, aunque las vacaciones se disfrutan en familia en un alto porcentaje. La actividad principal en el tiempo libre es estar con los amigos, y a continuación sin ser ninguna predominante, ver la televisión, los videojuegos, siendo las actividades deportivas frecuentes en un bajo porcentaje de alumnos. El grado de comunicación en el seno de la familia es alto, y los alumnos hablan de casi todos los temas con sus padres.

En cuanto a las reuniones con los tutores se observa una participación media de las familias tanto en las entrevistas personales con los mismos, como en las reuniones colectivas convocadas por la Escuela, y las que no tienen relaciones con la Escuela es debido a la incompatibilidad de horarios.

Los alumnos consideran que en sus relaciones con el profesorado, con el personal de administración y servicios y entre compañeros lo mas importante es el respeto.

Al profesorado le piden respeto, comprensión y saber enseñar y respecto a sus padres las demandas son predominantemente afectivas: cariño, confianza y sinceridad.

Se observa una carencia cada vez mayor de hábitos de estudio y de estrategias de aprendizaje, aunque tienen la mayoría habitación y ordenador propio para realizar esta actividad. La mayoría de los alumnos atribuyen su éxito o fracaso académico a motivos intrínsecos, es decir a su propio esfuerzo o a la falta del mismo. En general, se muestra un alto interés por especializarse en los estudios elegidos, mostrando mayores preferencias por las materias prácticas.

En cuanto a las razones de elección de esta Escuela en primer lugar se hace por referencias favorables de la misma y en segundo lugar por pertenecer los estudios a una de las familias profesionales de mejor proyección laboral. Los alumnos que inician sus estudios en las especialidad de cocina manifiestan siempre que los realizan por voluntad propia (ninguno lo hace por imposición externa, ni por el deseo solo de tener una titulación), dicen que les gusta lo que están haciendo, que están satisfechos con lo que estudian y cuentan con el apoyo familiar, e incluso algunos poseen negocios de hostelería familiares. En cuanto a los alumnos del ciclo formativo de restaurante y bar su principal motivación para realizar estos estudios es conseguir un título académico para insertarse en el mundo laboral, aunque se observa una tendencia creciente de elección vocacional de este ciclo.

En general, el alumnado está contento con realizar estos estudios y no realizan otros estudios fuera de la Escuela. Todos los alumnos tienen una visión muy positiva de la Escuela y de su implicación en la vida escolar, la mayoría se encuentra muy a gusto en el centro y desean seguir estudiando en el mismo. Finalmente, comentar que el alumnado espera que las empresas de la zona les puedan proveer con un puesto de trabajo, dejando el autoempleo como última opción.

5.2.2. Profesorado.

La Escuela tiene actualmente veintitrés profesores los cuales están agrupados en cuatro Departamentos Didácticos. La mayor parte de ellos desarrollan tareas docentes junto con la responsabilidad de algún cargo de responsabilidad de gobierno o de coordinación. Mas de la mitad son profesores técnicos de F.P. y el resto de secundaria y primaria (compensatoria para programas de Garantía Social). El setenta por ciento no tiene destino definitivo. El cincuenta por ciento es profesorado interino que suele repetir destino en el centro. El treinta por ciento del profesorado cambia anualmente. La antigüedad media del profesorado en el centro es de dos años, lo cual es un índice de la inestabilidad característica de la plantilla.

La mayoría del profesorado se considera bastante satisfecho en el mismo y la implicación en actividades lectivas, actividades de convivencia y de participación y formación es bastante elevada.

5.2.3. Personal no docente.

El centro cuenta con diez personas dedicadas a tareas no docentes mostrando una gran implicación en sus tareas profesionales. Dos de ellas realizan tareas administrativas trabajando en equipo con el Secretario y el Director del centro. Tres personas son auxiliares de control, realizando tareas de conserjería y mantenimiento. Finalmente, el equipo de limpieza compuesto por cinco personas en dos turnos, mañana y tarde.

5.3. Características del centro.

5.3.1. Origen y consolidación.

La Comunidad de Madrid durante las últimas décadas ha tenido un desarrollo hostelero y turístico bastante reducido, hecho que empezó a variar a lo largo de los últimos años con la colaboración de todo el conjunto de la sociedad.

Una región con un prestigio mundial como el que la Comunidad de Madrid tiene, una situación geográfica tan privilegiada y una oferta turística y cultural tan elevada, sólo necesitaba de una infraestructura hotelera y hostelera acorde a su potencial para así conseguir un aumento general en la calidad de este sector servicios.

En este proceso de adaptación y de progreso, de dinamización y de profesionalización del Sector Turístico debemos encontrar las bases de la aparición, creación y funcionamiento de las Escuelas de Hostelería.

El IES Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares se crea como tal el 1 de septiembre de 2002 después de ocho años de funcionamiento continuado como Departamento de Hostelería y Turismo dependiente de diferentes institutos de educación secundaria.

La creación de nuestro centro se enmarca dentro de este proceso de ampliación de centros formativos específicos dirigido a responder a las demandas formativas del sector.

La idea de la creación de un centro de Formación Profesional de Hostelería y Turismo en Alcalá de Henares empezó a tomar forma a finales de los años ochenta principios de los noventa a través del Ayuntamiento de la ciudad y de Instituciones y Asociaciones Empresariales, enmarcado dentro de todo el proceso de adaptación y de progreso, de dinamización y de profesionalización del sector turístico.

El ayuntamiento de la ciudad en convenio con la empresa Desarrollo Turístico de Alcalá S.A. promueven la creación del edificio de la Escuela de Hostelería y de un hotel, el cual finalmente no se construyó, en el polígono de la Esgaravita.

Las obras de finalización de la Escuela no concluyeron hasta mediados del curso 94-95, pero los estudios de Formación Profesional Específica de la Familia de hostelería se habían iniciado ya al comienzo de ese curso utilizando las instalaciones del IES Antonio Machado.

Así pues, las actuales instalaciones de la Escuela de Hostelería abrieron sus puertas por primera vez durante el curso 94-95 funcionando como centro adscrito al IES Alpajes de Aranjuez.

El curso 95-96 la Escuela se adscribe al IES Mateo Alemán y así sigue hasta el curso 2001-02. Son siete cursos en los cuales el centro estaba coordinado por el Equipo Directivo del IES Mateo Alemán, contando con un Jefe de Estudios Adjunto de dedicación exclusiva en dicho centro el cual se ocupaba de dirigir el centro en todas sus áreas.

A lo largo de estos años de trabajo desarrollado en condiciones complejas se consiguieron muchos logros de enorme importancia y relevancia educativa y social, a saber:

- Hacernos un hueco como institución de calidad dentro de la formación profesional en el sector hostelero en la Comunidad de Madrid
- Triplicar el número de alumnos y profesores
- Aumentar año a año la calidad de la enseñanza que ha recibido el alumnado del centro
- Firmar más de medio centenar de convenios de formación con empresas de gran categoría del sector servicios en toda la Comunidad de Madrid.
- Colocar en el mercado de trabajo varias promociones de técnicos en hostelería y turismo, medio millar de alumnos con títulos y certificados profesionales.
- Conseguir la inserción laboral directa de todos los titulados que así lo desearon.

y convertir, en resumen y a pesar de los obstáculos, a este centro en una de las Escuelas de Hostelería de más prestigio de la Comunidad de Madrid, colaborando en la potenciación y mejora del sector turístico y servicios de nuestra ciudad y aportando nuestro granito de arena en el objetivo de conseguir el título de Ciudad Patrimonio de la Humanidad para Alcalá de Henares.

5.3.2. Ubicación e infraestructuras.

La Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares se encuentra situada en extramuros, polígono industrial de la Esgaravita, rodeada de solares sin edificación o en construcción, al lado de la Zona Comercial de la Dehesa y los campos deportivos del C.D. Avance. En la actualidad, contamos con una superficie de solar de 2.671 m², y una superficie construida de 1.595 m². Los diferentes accesos viales al centro se encuentran en muy mal estado o simplemente no existen.

La pavimentación, alcantarillado y alumbrado no son adecuados, al igual que los accesos de transporte urbano.

El edificio está construido en tres plantas. En la planta del sótano se encuentran: el garaje, vestuarios y aseos, almacenes, cámaras y salas de calderas. En la planta baja se encuentran tres aulas, dos aulas taller, despachos, aseos, conserjería y un almacén. En la planta primera se encuentran cinco aulas, biblioteca, aula de informática, cuatro despachos, la sala de profesores, la casa del conserje y las cinco zonas de aula-taller: cocina modular, cocina central, pastelería, restaurante, bar y zona de catas.

Las infraestructuras e instalaciones de nuestro centro datan del año 1994 y se han ido actualizando y renovando a lo largo de los últimos años. A continuación detallamos los espacios educativos y generales:

- Tres aulas grandes para 35 alumnos (dotada con medios audiovisuales).
- Dos aulas pequeñas para 15 alumnos (dotada con medios audiovisuales).
- Un aula grande con seis ordenadores (dotada con medios audiovisuales).
- Un aula-taller dividida en tres espacios específica para un grupo de Garantía Social de Alojamiento y Lavandería.
- Dos aulas-taller de bar con un equipamiento medio.
- Dos aulas-taller restaurante con un equipamiento medio.
- Un aula-taller de catas con un equipamiento medio.
- Cuatro aulas-taller de cocina con un equipamiento medio.
- Zonas de limpieza, lavado, almacenaje, cámaras, bodega, aseos, vestuarios, etc...
- Una biblioteca.
- Dos aulas de informática con 15 y 12 ordenadores.
- Una zona de administración.
- Una zona de conserjería.
- Un despacho de Secretario.
- Un despacho de Jefatura de estudios.
- Un despacho de dirección.
- Dos despachos de Departamentos.
- Una sala de profesores.
- Instalaciones de gas y gasóleo.
- Instalación de sistema informático en red para la gestión del centro.

En general, y a pesar de ciertas dificultades derivadas de la falta de espacio y del uso de ciertas instalaciones, contamos con importantes recursos y una sólida infraestructura que permite atender en toda su extensión la demanda cultural y educativa del entorno, potenciando la participación de todos los elementos que integran la realidad del centro. En este sentido, cabe destacar la importancia de las instalaciones técnicas, con talleres equipados para apoyar una sólida y completa formación al alumnado.

5.3.3. Oferta educativa.

Actualmente nuestro Centro cuenta con 285 plazas escolares totales divididas en 11 grupos atendidos por 23 profesores de las cuales se cubren alrededor del 90%. Los estudios no obligatorios que ofrece el centro son:

Ciclos Formativos

1º C.F.G.M. Cocina
2º C.F.G.M. Cocina
1º C.F.G.M. Servicios Restaur. y Bar
2º C.F.G.M. Servicios R. y B. (FCT)
1º C.F.G.S. Restauración
2º C.F.G.S. Restauración
1º C.F.G.S. Información y C. Turística
2º C.F.G.S. Información y C. T. (FCT)

TOTAL 8 GRUPOS

G. Social /Iniciación Profesional

1 G. Cocina
1 G. Servicios Restaurante y Bar
1 G. Alojamiento, Lavandería y Lenc.

TOTAL 3 GRUPOS

Generalmente la demanda de plazas escolares del Ciclo Medio de Cocina y del Ciclo Superior de Información y Comercialización Turística entre la población de la zona suele ser muy superior a nuestra oferta, sin embargo el Ciclo Medio de Servicios de Restaurante y Bar no tiene demasiada demanda entre nuestros jóvenes.

Anualmente realizan prácticas en empresas una media de 90 alumnos; las promociones anuales de titulados y certificados profesionales oscilan entre 100 y 110 alumnos de los cuales el 90% opta por insertarse laboralmente en el sector. Tenemos una media de 25 alumnos de Iniciación Profesional que realizan la prueba de acceso a la FPE aprobándola el 70% de ellos.

La demanda de Técnicos del sector productivo de la zona es muy superior a nuestras posibilidades formativas: diariamente acuden a nosotros todo tipo de empresas del sector solicitando técnicos en restaurante y bar, cocina, repostería, alojamiento, gerentes, etc., ofertas provenientes de todo el Corredor del Henares, la Comunidad de Madrid y Comunidades limítrofes.

Alcalá de Henares, 20 de septiembre de 2003