

Curso oficial de *formación pedagógica y didáctica* para el **profesorado técnico**



BLOQUE 3.2

2 ECTS

FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL PROFESORADO TÉCNICO DE COCINA Y
RESTAURACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

HÉCTOR GARCÍA SERRANO
JOSEFINA IBÁÑEZ EDO

EDITA:

Universitat d'Alacant
Universitat Jaume I
Universitat Miguel Hernández
Universitat Politècnica de València
Universitat de València

AUTORES:

HÉCTOR GARCÍA SERRANO
JOSEFINA IBÁÑEZ EDO

Este material es un texto derivado de:

FORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA ESPECIALIDAD DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERÍA, Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN.

Realizado por **Pascual Laza Muñoz** y utilizado bajo la licencia Creative Commons (CC BY-NC-SA).

"TÍTULO DEL NUEVO MATERIAL": FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL PROFESORADO TÉCNICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Elaborado por

HÉCTOR GARCÍA SERRANO
JOSEFINA IBÁÑEZ EDO

Este material ha sido elaborado bajo la licencia Creative Commons.



ÍNDICE

Tabla de contenido

ÍNDICE	2
INTRODUCCIÓN.....	4
MODALIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL	6
2.1 FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	6
2.2 FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO Y SUPERIOR	7
2.3 CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN	7
2.3 LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL	8
2.4 LA FORMACIÓN PROFESIONAL A DISTANCIA	9
LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO	10
3.1 INTRODUCCIÓN	10
3.2 OFERTA FORMATIVA.....	11
3.3 PERFIL DEL ALUMNADO.....	12
3.4 REQUISITOS DE ACCESO.	13
3.4.1 FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA.....	13
3.4.2 CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO	14
3.4.3 CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR.....	15
3.5 CENTROS EDUCATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS para los módulos donde se tiene atribución docente.....	17
3.6 MARCO NORMATIVO	23
ESPECIALIDADES: COCINA, RESTAURACIÓN Y PASTELERÍA	24
4.1 FPB COCINA Y RESTAURACIÓN	25
4.2 TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA.....	26
4.3 TÉCNICO EN DIRECCIÓN DE COCINA.....	28
4.4 TÉCNICO EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	28
4.8 RD DE TÍTULO Y CURRÍCULO.....	28
4.9 DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL, ATRIBUCIÓN DOCENTE CICLOS Y MÓDULOS.	30
4.10 INSTALACIONES Y ESPACIOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS	30

4.11 MÓDULOS PROFESIONALES Y TITULACIONES ACADÉMICAS REQUERIDAS PARA SU IMPARTICIÓN.....	31
4.12 MÓDULO PROYECTO.....	31
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	3
1ª Actividad.....	3
2ª Actividad.....	3
ANEXOS	4
ANEXO	4
BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA	4

1 INTRODUCCIÓN

Información extraída del bloque de contenidos 1.1

La formación profesional constituye una parte fundamental del sistema educativo español toma como referencia las necesidades de cualificación del sistema socioproductivo y en consecuencia, se enfoca desde la perspectiva de la adquisición de la Competencia Profesional, es decir el conjunto de capacidades necesarias por ejercer roles en situaciones de trabajo en los niveles requeridos en la ocupación. Su estructura, los objetivos, los criterios de evaluación y los contenidos deben enfocarse desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional requerida en la ocupación.

Esta demanda con respecto a la Formación Profesional; según RIAL, Antonio y REGO, Laura (2012), viene determinada por los cambios sociales producidos en los últimos años: la crisis de empleo y la reestructuración del mercado de trabajo, la aparición de nuevos campos profesionales, el desarrollo tecnológico, la implantación y generalización de nuevas tecnologías, las nuevas formas de organización y de gestión administrativa, etc.

La actual formación profesional se caracteriza por los siguientes aspectos:

1. Flexibilidad por adaptarse a las necesidades y demandas del entorno productivo.
2. Agilidad y capacidad de respuesta a los desafíos del acelerado cambio tecnológico, así como al cambio en las demandas del mercado de trabajo.
3. Polivalencia, para facilitar la promoción de las personas.
4. Autorregulación, mediante principios de ordenación del sistema.
5. Vinculación con el sistema productivo.

Para el diseño y planificación de la formación profesional se cuenta con todos los agentes sociales implicados: empresarios, sindicatos, agentes sociales y entidades de las diversas instituciones que reciben el alumnado.

La formación profesional comprende un conjunto de ciclos formativos de Formación Profesional Básica, de Grado Medio y de Grado Superior, con una organización modular. Las administraciones educativas planifican la oferta de ciclos y el currículo se ajusta al Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional. Este sistema es un conjunto de instrumentos y acciones para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, mediante el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Asimismo, busca promover y desarrollar la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de manera que se favorezcan el desarrollo profesional y social de las personas y se dé respuesta a las necesidades del sistema productivo.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales es el instrumento que ordena las cualificaciones profesionales susceptibles de reconocimiento y de acreditación, identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional.

Las cualificaciones profesionales más significativas del sistema productivo español se organizan en familias profesionales y niveles y constituye la base para elaborar la oferta formativa de los títulos y los certificados de profesionalidad.

Los Centros Integrados Públicos de Formación Profesional (CIPFP) imparten formación profesional reglada vinculada al sistema educativo y la formación ocupacional y continua vinculada a los certificados de profesionalidad y a los servicios de empleo.

Los centros integrados se crean con la finalidad de integrar los tres subsistemas de FP, a saber, FP reglada, FP continua (profesionales en ejercicio) y FP ocupacional o enfocada a personas desempleadas.

Estos centros ofrecen una oferta modular, flexible y de calidad, por dar respuesta tanto a las necesidades de los sectores productivos como las necesidades individuales y a las expectativas personales de promoción profesional. Incorporan servicios integrados de información y de orientación profesional y colaboran en la evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas mediante la experiencia laboral y otros aprendizajes no formales.

2 MODALIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

El Grado D del Sistema de Formación Profesional se corresponde con los ciclos formativos de formación profesional que forman parte del sistema educativo español en los términos establecidos en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, debiendo contribuir, además de a los objetivos del Sistema de Formación Profesional, a los previstos para este tipo de enseñanzas en dicha ley orgánica para cada uno de los grados básico, medio y superior.

2.1 FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

La formación profesional básica (FPB) sustituye a los antiguos Programas de Cualificación Profesional Inicial (PCPI o PQPI) y la superación de este ciclo formativo, permite la obtención de un título con validez académica y profesional.

El título de formación profesional básica permite la progresión en el sistema educativo y el desempeño calificado de una profesión y tiene los mismos efectos laborales que el título de Graduado en ESO para el acceso a empleos públicos y privados

La FPB tiene carácter gratuito y una duración de 2 años, 2000 horas de formación teórico/práctica, de las que 240 horas deberán desarrollarse en centros de trabajo (120 en cada uno de los cursos).

No se exige titulación para el acceso pero sí el cumplimiento de ciertos requisitos como haber cursado por lo menos el tercer curso de ESO o excepcionalmente segundo de ESO y haber estado propuesto por el equipo educativo del centro correspondiente.

Con la superación de un ciclo de FPB se obtiene el Título de Técnico Profesional Básico de nivel 1 del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales. Con este título se pueden realizar estudios de ciclos formativos de Grado Medio.

2.2 FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO Y SUPERIOR

Las enseñanzas de cada ciclo formativo se organizan en módulos profesionales cuya finalidad es la de proporcionar al alumnado la competencia profesional característica de cada título.

En las enseñanzas del Ciclo Formativo se incluye también un módulo de Formación y Orientación Laboral que facilita un conocimiento de aspectos generales del mundo del trabajo, como salud laboral, legislación, orientación e inserción laboral y principios de economía y empresa.

Cada ciclo cuenta con un módulo de Formación en Centros de Trabajo (conocido como *prácticas*) que se desarrolla en el ámbito productivo cuya duración varía según los ciclos, oscilando entre las 380 y las 400 horas.

Lo que caracteriza significativamente este módulo es que el alumno o la alumna complementa en la empresa la competencia profesional conseguida en el centro docente, y realiza un conjunto de actividades en un ambiente real de trabajo al mismo tiempo que hace funciones propias de la profesión y asimila contenidos formativos que no sería posible adquirir en el centro docente.

Para obtener el título de un ciclo, hay que haber superado todos sus módulos y se obtiene el Título de Técnico, de nivel 2 del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, en el caso del Grado Medio y el Título de Técnico Superior de nivel 3 en el Grado Superior. Con la titulación de Técnico se puede acceder mediante el correspondiente proceso de admisión al FP de Grado Superior. Con la titulación de Técnico Superior se puede acceder mediante el correspondiente proceso de admisión a los estudios universitarios de grado.

2.3 CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

1. Los cursos de especialización tienen por objeto complementar y profundizar en las competencias de quienes ya disponen de un título de formación profesional o cumplan las condiciones de acceso que para cada uno de los cursos se determinen.
2. Los cursos de especialización:
 - a) Tendrán carácter modular.

- b) Podrán formar parte de la educación secundaria postobligatoria o de la educación superior, en función del nivel de las titulaciones previas exigidas para el acceso.
- c) Podrán estar asociados a los mismos o a distintos estándares de competencia profesional que los recogidos en los títulos exigidos para el acceso.

Organización y duración.

1. Los cursos de especialización tendrán una duración básica de entre 300 y 900 horas y, en su caso, podrán desarrollarse con carácter dual.
2. Se determinará la duración de los cursos de especialización teniendo en cuenta el régimen excepcional previsto en el artículo 6.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

2.3 LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

El carácter dual de la Formación Profesional se desarrollará mediante una distribución adecuada de los procesos formativos entre los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados, contribuyendo ambos al logro de las competencias previstas en cada oferta de formación.

Las administraciones promoverán la corresponsabilidad de los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados participantes en la formación profesional.

La competencia de determinar la obtención de acreditaciones, certificados o titulaciones corresponderá a los centros de formación profesional.

La fase de formación en la empresa tendrá una duración mínima del 25 % de la duración total prevista de la formación y deberá realizarse en el seno de una o varias empresas u organismos equiparados, públicos o privados, pertenecientes al sector productivo o de servicios que sirva de referencia a la formación. Excepcionalmente, las ofertas asociadas a estándares de competencia profesional de nivel 1 podrán limitar la formación en empresa hasta un mínimo del 20 % de la duración total prevista de la formación

La formación profesional dual está basada en una mayor colaboración y participación de las empresas en los sistemas de formación profesional.

Por formación profesional dual se entiende el conjunto de las acciones que tienen como finalidad proporcionar al alumnado una cualificación profesional que combine la formación acogida en un centro educativo con la actividad formativa en una empresa, y, con eso, conseguir la implicación de las empresas en el programa educativo para favorecer la inserción laboral y la contratación directa del alumnado.

Se realiza en régimen de alternancia entre el centro educativo y la empresa.

Entre las características de la FP dual destacan:

- Más contacto con las empresas por incrementar la inserción laboral.
- Compatibilidad entre el horario en el centro educativo y el horario en la empresa.
- Posibilidad de contrato de formación o beca por parte de las empresas, con alta en el régimen de Seguridad Social durante el período de estancia en ella.
- Tutor e instructor responsables del alumnado: la empresa designará su instructor y el centro de FP dual designará el tutor para el seguimiento del programa.
- Reconocimiento de la formación en la empresa: la validación de la formación efectuada por la empresa será realizada por el profesorado del centro educativo que participa en el proyecto, teniendo en cuenta las aportaciones de los instructores de la empresa y los trabajos realizados por los alumnos y las alumnas.
- Requisitos de acceso: tener 16 años y cumplir los requisitos para el acceso en cualquier ciclo formativo de grado medio o superior.

2.4 LA FORMACIÓN PROFESIONAL A DISTANCIA

Esta modalidad de enseñanza tiene como finalidad la formación permanente de contenido profesional para personas adultas que no posean la debida cualificación profesional, por el hecho de que con estas enseñanzas se acreditan las competencias profesionales que demandan los distintos niveles de empleo; se alternan contenidos de carácter no presencial con otros de carácter presencial que permiten acreditar las mencionadas competencias.

Los estudios se pueden seguir en régimen semipresencial o a distancia en modalidad completa o parcial.

La formación profesional en la modalidad semipresencial o a distancia incluye actividades de autoaprendizaje del alumnado y actividades presenciales de formación en el centro docente (tutorías colectivas).

En esta modalidad de enseñanza tiene una gran importancia metodológica el uso de las distintas tecnologías de la información y de la comunicación, de los distintos recursos que proporciona Internet, así como de la utilización de materiales didácticos específicos para el autoaprendizaje.

La formación a distancia es un modelo abierto en el que el alumnado marca su ritmo de aprendizaje en función de sus necesidades y disponibilidades, la asistencia a las tutorías tiene carácter voluntario, excepto aquellas dedicadas a módulos que, por sus características eminentemente prácticas, requieran la asistencia presencial.

3

LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

3.1 INTRODUCCIÓN

La Formación Profesional¹ se organiza en familias profesionales que engloban distintas especialidades, dentro de estas especialidades están los ciclos formativos que integran los módulos profesionales. La Comunidad Valenciana actualmente oferta 25 familias profesionales en la formación específica.

Los ciclos formativos de una misma familia profesional tienen características comunes, es decir, la similitud de conocimientos y procedimientos, la semejanza entre los procesos tecnológicos y los productos o servicios a nivel profesional, y en algunos casos la familia profesional coincide con el sector industrial.

En el caso de la familia profesional de Hostelería y Turismo, podemos observar que los diferentes ciclos formativos, bien sean de grado medio o superior se engloban dentro de un mismo sector socio-productivo, aunque podemos identificar dos

¹ <http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional>

subsectores, por una parte el referente a la hostelería propiamente dicha y por otra, al subsector del turismo.

Las familias ofertadas a nivel nacional, se pueden consultar a través de la siguiente dirección del portal web del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE)² o en el portal TodoFP³ (Pertenece al Ministerio de Educación) donde se hallan los RD y currículos de toda la oferta formativa.

Para conocer las diferentes Familias Profesionales que se ofertan en la Comunidad Valenciana, se puede acceder a través de la página web de la Consellería de Educación, Investigación, Cultura y Deporte a través del siguiente link⁴.

3.2 OFERTA FORMATIVA

Dentro de la familia profesional de Hostelería y turismo se ofertan 10 ciclos formativos que corresponden a la LOE (Ley Orgánica de Educación).

3 títulos de FP. Básica:

T.P.B. Alojamiento y Lavandería

T.P.B. Cocina y Restauración

T.P.B. Actividades de Panadería y Pastelería

3 títulos de FP. De grado medio:

T. Cocina y gastronomía

T. Servicios de Restauración

Curso de Especialización de Panadería y Bollería Artesana

5 títulos de FP. Superior:

T.S. Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

T.S. Gestión de Alojamientos Turísticos

² https://www.sepe.es/contenidos/personas/formacion/certificados_de_profesionalidad/familias_profesionales.html

³ <http://www.todofp.es/todofp/que-como-y-donde-estudiar/que-estudiar/familias/titulos-loe.html>

⁴ <http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional/oferta1>

T.S. Guía, Información y asistencias turísticas

T.S. Dirección de Cocina

T.S. Dirección de Servicios de Restauración

Otros títulos, con módulos con atribución docente:

Grado Medio de Panadería, Repostería y Confeitería (Familia profesional de Industrias Alimentarias)

FPB Actividades domésticas y Limpieza de Edificios (Familia profesional servicios socioculturales y a la comunidad)

Grado Medio comercialización de productos alimentarios (familia profesional: comercio y marketing)

3.3 PERFIL DEL ALUMNADO

El alumnado que cursa ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y turismo, por lo general, reside en poblaciones cercanas a los centros educativos donde se imparten las enseñanzas, no obstante nos encontramos con alumnos y alumnas que vienen de zonas más alejadas debido a que en su población no se oferta el ciclo formativo que desean cursar o no han podido acceder al centro de referencia más cercano a su residencia habitual.

Esto es debido a que en los últimos años la demanda para cursar los ciclos formativos de la familia profesional ha aumentado exponencialmente.

Para acceder a los Ciclos de Formación Profesional Básica, la edad mínima de los alumnos y las alumnas es de quince años y diecisiete para acceder a los Ciclos Formativos de Grado Medio. El nivel del alumno/a que cursa la Formación Básica, en términos académicos es muy bajo, por lo que el profesorado ha de hacer una labor de “enganche” muy importante.

En la mayoría de las ocasiones esto se logra a través de la práctica en el taller y utilizando la especialidad como hilo conductor para desarrollar los módulos de formación más conceptuales. En relación al alumno/a que cursa ciclos de grado medio, nos encontramos dos perfiles diferenciados. Por una parte los alumnos que deciden estudiar el ciclo con una motivación vocacional hacia la profesión, por otro lado alumnos que a causa del auge mediático deciden inscribirse en los ciclos.

Para acceder a los Ciclos Formativos de Grado Superior, la edad mínima es de dieciocho años. Al contrario que en los ciclos descritos anteriormente, el alumnado es consciente de lo que implica su formación demostrando un alto nivel de rendimiento e interés, debido normalmente a su hábito de estudio. Muchos de ellos deciden cursar un ciclo de grado superior después de su paso por la universidad, con titulaciones en grado de diferentes especialidades.

En los últimos años se observa un aumento de las inscripciones en los ciclos formativos de grado medio y superior en edad adulta. Esta demanda viene determinada por los cambios sociales producidos en los últimos años entre ellos la crisis de empleo.

El nivel cultural del alumnado de los ciclos de Hostelería y Turismo es muy variado, desde el alumnado que accede mediante prueba, algunos con bachiller, de otros ciclos formativos de la misma familia, de diferente familia profesional e incluso con estudios universitarios.

3.4 REQUISITOS DE ACCESO.

El acceso a los Ciclos Formativos puede realizarse mediante dos formas claramente diferenciadas:

1. Acceso directo
2. Acceso mediante una prueba

3.4.1 FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

3.4.2 CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Acceso directo:

Para acceder a los ciclos formativos de grado medio de formación profesional se requiere estar en posesión del título de graduado en educación secundaria obligatoria o estar en posesión del título profesional básico.

Sin perjuicio del requisito establecido en el apartado anterior, podrán acceder a los ciclos formativos de grado medio quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- Que posean el título de graduado en educación secundaria obligatoria siempre que el alumno o alumna haya superado la evaluación final de educación secundaria obligatoria por la opción de enseñanzas aplicadas, que será requisito necesario cuando se implante dicha evaluación final salvo para el alumno o alumna que hubiera obtenido el título con anterioridad a la implantación de la evaluación final.
- Que posean el título de Técnico Auxiliar.
- Que posean el título de Técnico.
- Que hayan superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente o acrediten un número de dos asignaturas pendientes como máximo en los dos primeros cursos.

Acceso mediante un programa de cualificación profesional inicial establecido en el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio:

Podrá acceder a los ciclos formativos de grado medio de Formación Profesional sin reunir el requisito mencionado en el apartado 1º, el alumnado que hubiera superado el primer nivel de un programa de cualificación profesional inicial.

Acceso mediante prueba:

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado medio de Formación Profesional sin reunir el requisito mencionado en el apartado 1 los solicitantes que se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- Que hayan superado el curso de formación específico para el acceso directo a ciclos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la Administración educativa, previsto en el punto 2.c del artículo 41 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.
- Que hayan aprobado en cualquier convocatoria la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado medio prevista en el punto 2.d del artículo 41 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo. En ambos supuestos se requerirá tener diecisiete años como mínimo, cumplidos en el año de superación del curso y realización de la prueba, respectivamente.

Quedarán exentos de realizar la prueba:

- Quienes hubieran superado el curso de formación específico de acceso directo a ciclos de grado medio.
- Quienes hubieran superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Quienes hubieran superado la prueba de acceso a la Formación Profesional de grado superior en cualquiera de las opciones.
- Quienes hubieran superado el primer nivel de un programa de cualificación profesional inicial.

3.4.3 CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Acceso directo:

Para acceder a los ciclos formativos de grado superior de Formación Profesional se requiere estar en posesión del título de Bachiller o del título de Técnico de Formación Profesional.

Sin perjuicio del requisito establecido en el apartado 1.1, podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior quienes se encuentren en alguno de los siguientes casos:

- Que estén en posesión del título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
- Que hayan superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental. Hayan superado el curso de orientación universitaria o preuniversitaria.
- Que posean el título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos. e) Posean una titulación universitaria o equivalente.

Se aceptará como título de Bachiller al que se refiere el artículo 41.3.a de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, el título de Bachiller expedido tras cursar el antiguo Bachillerato Unificado y Polivalente.

Acceso mediante prueba y otras vías de acceso:

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior sin reunir el requisito mencionado en el apartado 2.1 los solicitantes que hubieran aprobado en cualquier convocatoria la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior prevista en el artículo 41 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo. En todo caso, la opción de la prueba superada habrá de permitir el acceso al ciclo formativo para el que se solicita la admisión. Para acceder por esta vía se requerirá tener 19 años cumplidos en el año natural de realización de la prueba.

Quedarán exentos de realizar la prueba: Quienes hubieran superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

También podrán acceder acogiéndose al cupo de plazas ofertadas por prueba de acceso y otras vías de acceso aquellos solicitantes que estando en posesión del título de Técnico de Formación Profesional tengan superada la prueba de acceso u opten por realizarla y la superen, en cuyo caso se requerirá tener 18 años cumplidos en el año de realización de la prueba.

Para más información acerca de las pruebas de acceso se puede consultar por ejemplo⁵.

⁵ http://www.docv.gva.es/datos/2016/06/03/pdf/2016_4016.pdf

http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/25/pdf/2016_3721.pdf

http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/24/pdf/2016_3675.pdf

3.5 CENTROS EDUCATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PARA LOS MÓDULOS DONDE SE TIENE ATRIBUCIÓN DOCENTE

Los Centros Educativos donde se imparten los ciclos de la familia de Hostelería y Turismo se actualizan cada año.

Link de búsqueda:

<https://ceice.gva.es/es/web/centros-docentes/formacion-profesional/familias-profesionales/consulta?fam=039>

Por ejemplo:

T.P.B. Alojamiento y lavandería

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
03001891	IES MIGUEL HERNÁNDEZ	PUB.	C. POETA GARCILASO, 8	03005 - ALACANT	965936545
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
03013467	IES CAYETANO SEMPERE	PUB.	C. AVET, 3	03203 - ELX	966912265
03009051	IES LA MALLADETA	PUB.	C. DIPUTADA ÀNGELA LLINARES, 1	03570 - LA VILA JOIOSA	966870145

Número total de Centros de la consulta: 4

T.P.B. Cocina y Restauración

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
03000965	CENTRE PRIVAT MARÍA AUXILIADORA	PRIV.	C. ISLA DE CORFÚ, 7	03005 - ALACANT	965921008
46001096	CENTRE PRIVAT SAN JOSÉ DE CALASANZ	PRIV.	C. ESCUELAS PÍAS, 30	46680 - ALGEMESÍ	962482264
46020421	IES HORT DE FELIU	PUB.	C. FOTOGRAFO ISMAEL LATORRE, S/N	46230 - ALGINET	961719090
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Avda. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU	964738890

					DE CASTELLÓ
46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÈNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
03012050	IES MONTSERRAT ROIG	PUB.	C. CARLET, 2	03206 - ELX	966912250
03012773	IES TIRANT LO BLANC	PUB.	C. PEDRO JUAN PERPIÑAN, 91	03204 - ELX	966912255
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	Pza. MANUEL TOLSÁ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
03013327	IES LES DUNES	PUB.	C. MOLIVENT, S/N	03140 - GUARDAMAR DEL SEGURA	966926790
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
46022555	IES VERMELLAR	PUB.	C. EN PROYECTO, S/N	46850 - L'OLLERIA	962249070
03014897	IES LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ	PUB.	C. DIEGO MONTESINOS, 8	03187 - LOS MONTESINOS	965290215
12005571	SECCIÓN DEL IES NTRA. SRA. DE LA CUEVA SANTA EN MONTANEJOS	PUB.	Ctra. VALENCIA, 54	12448 - MONTANEJOS	964336325
12005520	IES ALFRED AYZA	PUB.	C. TRAMONTANA, 5	12598 - PENÍSCOLA	964405625
03014563	IES LOS ALCORES	PUB.	C. SAN RAFAEL, 17	03193 - SAN MIGUEL DE SALINAS	965290200
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46008984	IES ALAMEDA	PUB.	Po. ALAMEDA, S/N	46300 - UTIEL	962169250
46011612	CENTRE PRIVAT AVE MARÍA DE PEÑARROCHA	PRIV.	Avda. FRANCIA, 3	46023 - VALÈNCIA	963370000
46011387	CENTRE PRIVAT ESCUELAS PÍAS-MALVARROSA	PRIV.	C. GRAN CANARIA, 1	46011 - VALÈNCIA	963716277
46022579	IES EL RAVATXOL	PUB.	Avda. DOCTOR RUIZ I COMES,	46026 - VALÈNCIA - CASTELLAR-	961206270

			S/N	OLIVERAL	
46024114	IES LES RODANES	PUB.	C. LLUÍS VIVES, 2	46191 - VILAMARXANT	962718350
46018692	IES DOCTOR LLUÍS SIMARRO LACABRA	PUB.	Avda. DE LES CORTS VALENCIANES, S/N	46800 - XÀTIVA	962249080

Número total de Centros de la consulta: 26

T.P.B. Actividades de Panadería y Pastelería

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
03010119	IES VIRGEN DEL REMEDIO	PUB.	C. BARONIA DE POLOP, 8	03011 - ALACANT	965936510
46005946	IES GABRIEL CÍSCAR	PUB.	C. RIU ALFADALI, S/N	46780 - OLIVA	962829435
03006256	IES DE XIXONA	PUB.	C. MÉDICO MANUEL GALIANA, 3	03100 - XIXONA	966908110

Número total de Centros de la consulta: 3

GRADO MEDIO

Especialización panadería y bollería artesanal

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
03010119	IES VIRGEN DEL REMEDIO	PUB.	C. BARONIA DE POLOP, 8	03011 - ALACANT	965936510
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Av. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centres de la consulta: 7

T. Cocina

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
46035100	CENTRE PRIVAT FP ECOTUR VALENCIA	PRIV.	Avda. DE L'ORXATA, 33	46120 - ALBORAIA	960213582
03012165	CIPFP BATOI	PUB.	C. SOCIETAT UNIÓ MUSICAL, 8	03802 - ALCOI	966527660
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Avda. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Avda. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÉNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	Pza. MANUEL TOLSÁ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
46022555	IES VERMELLAR	PUB.	C. EN PROYECTO, S/N	46850 - L'OLLERIA	962249070
03014897	IES LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ	PUB.	C. DIEGO MONTESINOS, 8	03187 - LOS MONTESINOS	965290215
46016063	CENTRE PRIVAT VIRGEN AL PIE DE LA CRUZ	PRIV.	Avda. MOLÍ DE VENT, 54	46530 - PUÇOL	961420200
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46008984	IES ALAMEDA	PUB.	Po. ALAMEDA, S/N	46300 - UTIEL	962169250
46015435	CENTRE PRIVAT FP ALTAVIANA	PRIV.	C. ALMELA Y VIVES, 5	46010 - VALÈNCIA	963604400
46035811	CENTRE PRIVAT FP MEDITERRÀNEO CULINARY CENTER	PRIV.	Avda. CID, 58	46018 - VALÈNCIA	963190020
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935
46015290	IES EL GRAO	PUB.	C. ESCALANTE, 9	46011 - VALÈNCIA	961206030

Número total de Centros de la consulta: 21

T. Servicios de Restauración

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
03012165	CIPFP BATOI	PUB.	C. SOCIETAT UNIÓ MUSICAL, 8	03802 - ALCOI	966527660
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Av. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÉNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
03012050	IES MONTSERRAT ROIG	PUB.	C. CARLET, 2	03206 - ELX	966912250
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	PI. MANUEL TOLSÀ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
03013327	IES LES DUNES	PUB.	C. MOLIVENT, S/N	03140 - GUARDAMAR DEL SEGURA	966926790
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03014897	IES LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ	PUB.	C. DIEGO MONTESINOS, 8	03187 - LOS MONTESINOS	965290215
12005571	SECCIÓN DEL IES NTRA. SRA. DE LA CUEVA SANTA EN MONTANEJOS	PUB.	Ctra. VALENCIA, 54	12448 - MONTANEJOS	964336325
46016063	CENTRE PRIVAT VIRGEN AL PIE DE LA CRUZ	PRIV.	Av. MOLÍ DE VENT, 54	46530 - PUÇOL	961420200
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centros de la consulta: 18

GRADO SUPERIOR

T.S. Dirección de Cocina

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
03001891	IES MIGUEL HERNÁNDEZ	PUB.	C. POETA GARCILASO, 8	03005 - ALACANT	965936545
46035100	CENTRE PRIVAT FP ECOTUR VALENCIA	PRIV.	Av. DE L'ORXATA, 33	46120 - ALBORAIA	960213582
03012165	CIPFP BATOI	PUB.	C. SOCIETAT UNIÓ MUSICAL, 8	03802 - ALCOI	966527660
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Av. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÉNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	Pl. MANUEL TOLSÁ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46015435	CENTRE PRIVAT FP ALTAVIANA	PRIV.	C. ALMELA Y VIVES, 5	46010 - VALÈNCIA	963604400
46035811	CENTRE PRIVAT FP MEDITERRÀNEO CULINARY CENTER	PRIV.	Av. CID, 58	46018 - VALÈNCIA	963190020
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centres de la consulta: 17

T.S. Dirección de servicios de Restauración

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
------	--------	------	--------	-----------	---------

12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centres de la consulta: 5

3.6 MARCO NORMATIVO

Para poder planificar el trabajo educativo se necesitan varios elementos para su diseño como son las referencias legislativas, el entorno y el contexto; las evaluaciones iniciales o resultados de evaluaciones anteriores; las características del profesorado y de los alumnos o los módulos y contenidos a impartir.

Dentro de las referencias legislativas son fundamentales los Reales Decretos de Título y Currículo.

Toda la información que proporcionan es importante pero especialmente se debe analizar en profundidad los siguientes puntos:

- Real Decreto de título:
- La competencia general
- Las competencias profesionales, personales y sociales
- Objetivos generales
- Resultados de Aprendizaje de cada módulo
- Criterios de evaluación de cada Resultado de Aprendizaje
- Atribución docente
- Decreto de currículo:

- Los módulos de primero y segundo curso con su carga horaria.
- Los contenidos
- Espacios y equipamientos.

Cabe tener en cuenta también el marco legislativo de las Cualificaciones Profesionales⁶.

4 ESPECIALIDADES: COCINA, RESTAURACIÓN Y PASTERÍA⁷

El Sistema Educativo propuesto por la LOE y la LEA, establece que sus currículos sean abiertos y flexibles; y que a través de sus niveles de concreción se pueda atender de lo general a lo particular, dando respuestas a cualquier situación educativa concreta.

Cómo vemos el Sistema Educativo está pensado para ofrecer un currículo “a la carta”: a cada entorno, a cada centro y a cada alumno.

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al establecer el currículo de cada ciclo formativo, la realidad socioeconómica del territorio de su competencia teniendo en cuenta las perspectivas de desarrollo económico y social, con la

⁶ https://www.educacion.gob.es/educa/incual/ice_incual.html

https://www.educacion.gob.es/educa/incual/ice_catalogoWeb.html

⁷ Se hace referencia a las especialidades de Hostelería, ya que es donde el Profesorado Técnico de FP tiene atribución docente. Del mismo modo se incluye la especialidad de Panadería-Pastería, perteneciente la familia profesional de Industrias Alimentarias; ya que existen módulos prácticos, donde el Técnico de Hostelería, tiene atribución docente.

finalidad de que las enseñanzas respondan en todo momento a las necesidades de cualificación de los sectores socio-productivos de su entorno.

Las Administraciones educativas, con el fin de facilitar al alumnado la adquisición de las competencias del título correspondiente, promoverán la autonomía pedagógica organizativa y de gestión de los centros que impartan formación profesional, fomentarán el trabajo en equipo del profesorado y el desarrollo de planes de formación, investigación e innovación en su ámbito docente y las actuaciones que favorezcan la mejora continua de los procesos formativos.

Los centros de formación profesional desarrollarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad, y las posibilidades formativas del entorno, especialmente en el módulo profesional de formación en centros de trabajo, es decir, dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional del mismo; así como a las individualidades del alumnado.

4.1 FPB COCINA Y RESTAURACIÓN⁸

https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANW/a/content/formacion-profesional-basica-cocina-y-restauracion

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

⁸Se imparte Cocina en el primer año y Restauración en el segundo curso.

- Auxiliar o ayudante de camarero en sala
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería
- Auxiliar o ayudante de barman
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros). Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

4.2 TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWa/content/ciclo-formativo-cocina-y-gastronomia

Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de pre-elaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

También en establecimientos dedicados a la pre-elaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes: Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

- Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad.
- La incorporación de la mujer al trabajo remunerado,

- La proliferación de hogares de un solo individuo,
- La lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación, es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.

Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4ª y 5ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

4.3 TÉCNICO EN DIRECCIÓN DE COCINA

https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWw/content/ciclo-formativo-direccion-de-cocina

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Director de alimentos y bebidas
- Director de cocina. Jefe de producción en cocina
- Jefe de cocina
- Segundo jefe de cocina
- Jefe de operaciones de catering
- Jefe de partida
- Cocinero
- Encargado de economato y bodega

4.4 TÉCNICO EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWw/content/ciclo-formativo-direccion-de-servicios-de-restauracion

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Director de alimentos y bebidas
- Director de cocina. Jefe de producción en cocina
- Jefe de cocina
- Segundo jefe de cocina
- Jefe de operaciones de catering
- Encargado de economato y bodega

4.8 RD DE TÍTULO Y CURRÍCULO

Aquí se muestran unos ejemplos de links que corresponden a Reales Decretos de títulos y el currículo desarrollado por la Comunidad Valenciana dentro de su marco de competencia.

Real Decreto T.P.B. Cocina y Restauración

<http://www.todofp.es/dctm/todofp/fp-basica/fp-basica-cocina-y-restauracion.pdf?documentId=0901e72b818aef25>

Currículo Comunitat Valenciana

http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743775/2014_9990.pdf/dc9148ef-117c-4837-b474-66955eac658c

Real Decreto Grado Medio Cocina y Gastronomía

<http://www.boe.es/boe/dias/2007/11/23/pdfs/A47950-47979.pdf>

Currículo Comunitat Valenciana

http://www.docv.gva.es/datos/2009/09/03/pdf/2009_9797.pdf

Real Decreto Grado Medio Servicios en Restauración

<https://www.boe.es/boe/dias/2008/01/18/pdfs/A03685-03710.pdf>

Currículo Comunitat Valenciana

http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743919/2009_9810.pdf/15153e99-e817-4feb-bd35-b8ad0007422e

Real Decreto Grado Medio Panadería Pastelería y Repostería

<https://www.boe.es/boe/dias/2007/11/24/pdfs/A48241-48277.pdf>

Currículo Comunitat Valenciana

http://www.dogv.gva.es/datos/2009/09/02/pdf/2009_9804.pdf

Real Decreto Grado Superior. T.S. Dirección de cocina

<http://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9270.pdf>

Currículo Comunitat Valenciana

http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/2013_4395.pdf/e0d527e9-6e38-4735-8265-75804ddfc8df

Real Decreto Grado Superior. T.S. Dirección en Servicios en Restauración

<https://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9271.pdf>

Currículo Comunitat Valenciana

http://www.dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013_3940.pdf

4.9 DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL, ATRIBUCIÓN DOCENTE CICLOS Y MÓDULOS.

En el apartado “Horario” de los links suministrados se describen los cuadros resumen de ciclos con la distribución horaria de cada uno de ellos y cada módulo que establece la Comunidad Valenciana, así como la atribución docente para los profesores técnicos de nuestra especialidad.

Por ejemplo:

Técnico Superior Dirección de Servicios de Restauración

https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743925/hotdsrloe3h_val.pdf/6a13fceb-04c2-450d-93fa-cc5f500ca425

Técnico Superior Dirección de Cocina

https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/hotdcoloe3h_val.pdf/5a7fd635-253b-41ba-b861-b83b57f0981c

4.10 INSTALACIONES Y ESPACIOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Los espacios y equipamiento mínimos que deben reunir los centros educativos para permitir el desarrollo de las enseñanzas de estos ciclos formativos, son referidos en los diferentes Reales Decretos que dictan los ciclos.

Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas, y no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

El equipamiento, además de ser el necesario y suficiente para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado según el sistema de calidad adoptado, deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) Los equipos, máquinas, etc. dispondrán de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento y cumplirán con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.
- b) Su cantidad y características deberá estar en función del número de alumnos/as y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

4.11 MÓDULOS PROFESIONALES Y TITULACIONES ACADÉMICAS REQUERIDAS PARA SU IMPARTICIÓN.

Los aspectos referentes al profesorado con atribución docente en los módulos profesionales de cada uno de los ciclos formativos donde el profesorado técnico tiene docencia, vienen enumerados en cada uno de los RD de título.

Las Administraciones competentes velarán para que el profesorado que imparta los módulos profesionales cumpla con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

4.12 MÓDULO PROYECTO

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores de la restauración. La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título. Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- El conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- La utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto
- La autonomía y la iniciativa.
- La innovación en el planteamiento y en los objetivos del proyecto.

Módulo Profesional: Proyecto de dirección de cocina. Equivalencia en créditos ECTS: 5. Código: 0505. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica necesidades del sector de la restauración, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

El módulo profesional de Proyecto solo se realiza en los Ciclos Formativos de Grado Superior derivados de la LOE y se cursa en segundo curso. Tiene por objeto la integración de las diversas capacidades y conocimientos del currículo del ciclo formativo, tanto en sus aspectos laborales, como del ejercicio profesional y de la gestión empresarial.

Salvo que concurren otras circunstancias que no lo permitan, el proyecto será elaborado por los alumnos simultáneamente a la realización del módulo profesional de FCT y se evaluará una vez terminado éste. Es decir, si el alumno no accede o renuncia a las FCT por algún motivo, no puede realizar dicho Proyecto.

Su objetivo es fomentar las destrezas investigadoras, creativas, innovadoras y emprendedoras, así pues, los alumnos realizarán proyectos que pueden versar, a modo de ejemplo, desde la puesta en marcha de procesos o productos, proyectos de investigación, creación de empresas e incluso de una revisión bibliográfica o un análisis crítico de estudios del sector profesional de interés entre otros.

El módulo se organizará mediante tutorías individualizadas para orientar y asesorar al alumno o alumna en el proceso de desarrollo del proyecto. Esta tutoría será ejercida por un profesor o una profesora de la familia de Imagen Personal que además se encargará de la coordinación con el tutor o tutora de empresa o entidad colaboradora que, en su caso, participe en la elaboración del proyecto.

Habrà también tutorías colectivas que correrán preferentemente a cargo del tutor de segundo curso.

Su calificación será numérica, entre uno y diez, sin decimales, al igual que el resto de módulos profesionales, exceptuando las FCT (apto o no apto) como se ha comentado anteriormente.

Hay que tener en cuenta la tutorización de los alumnos que cursen el módulo profesional de FCT en la Unión Europea a través del programa ERASMUS+ o FCT Europa.

5 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Las actividades de enseñanza y aprendizaje tienen como finalidad conseguir los objetivos y adquirir las competencias básicas.

Existen diferentes tipos de actividades: de iniciación, de desarrollo, de consolidación, de apoyo o refuerzo, de ampliación, de evaluación y de recuperación que serán empleadas en función del momento de aprendizaje en el que se encuentre el educando.

Se proponen las siguientes actividades:

1ª ACTIVIDAD

Realizar un cuadro o parrilla con los Resultados de Aprendizaje de los títulos propuestos de aquellos módulos en los que tienen atribución docente los Profesores Técnicos de FP de la familia de Hostelería y Turismo

2ª ACTIVIDAD

Elaboración de una Unidad de Trabajo, de las propuestas en la actividad, ubicándolas en un Ciclo, Módulo, y el/los Resultado/s de Aprendizaje que correspondan y aplicando sus criterios de evaluación indicados en el Real Decreto

6 ANEXOS

ANEXO

7 BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

RIAL, Antonio y REGO, Laura. Formación profesional en España: Conquistas de la formación profesional en España en los últimos veinticinco años. Formación XXI (en línea). Enero de 2012, nº 19. (fecha de consulta: 15 febrero 2016). Disponible en: http://formacionxxi.com/porqualMagazine/do/get/magazineArticle/2011/12/text/xml/Formacion_profesional_en_Espana.xml.html#/porqualMagazine/do/get/magazineArticle/2011/12/text/xml/Formacion_profesional_en_Espana.xml.html

<http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional>

https://www.sepe.es/contenidos/personas/formacion/certificados_de_profesionalidad/familias_profesionales.html

<http://www.todofp.es/todofp/que-como-y-donde-estudiar/que-estudiar/familias/titulos-loe.html>

<http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional/oferta1>

http://www.docv.gva.es/datos/2016/06/03/pdf/2016_4016.pdf

http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/25/pdf/2016_3721.pdf

http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/24/pdf/2016_3675.pdf

<http://www.ceice.gva.es/web/centros-docentes/formacion-profesional/familias-profesionales/consulta?fam=039>

<http://www.todofp.es/dctm/todofp/fp-basica/fp-basica-cocina-y-restauracion.pdf?documentId=0901e72b818aef25>

http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743775/2014_9990.pdf/dc9148ef-117c-4837-b474-66955eac658c

<http://www.boe.es/boe/dias/2007/11/23/pdfs/A47950-47979.pdf>

http://www.docv.gva.es/datos/2009/09/03/pdf/2009_9797.pdf

<http://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9270.pdf>

http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/2013_4395.pdf/e0d527e9-6e38-4735-8265-75804ddfc8df

<http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743847/fpbhostcoch.pdf/a1ff0a7a-940b-41f1-9089-04907c067eb4>

<http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743693/hotcocloe2h.pdf/ed099c29-95a9-4e66-9bd0-5d64ca4547d3>

<http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/hotdcoloe3h.pdf/0d8fb7d-8dd0-46a3-80a7-6b6dbc2744c5>

http://www.docv.gva.es/datos/2010/09/03/pdf/2010_9539.pdf