

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (CÓDIGO 0051)

INTRODUCCIÓN

Para todo lo referente al desarrollo, a la organización, a la ordenación y a la evaluación del módulo profesional de Formación en centro de trabajo en los ciclos formativos regulados por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), se aplicará lo dispuesto en la Resolución de 22 de febrero de 2006, por la que se aprueban las instrucciones para regular el desarrollo, la organización, la ordenación y la evaluación del módulo de Formación en centros de trabajo de los ciclos formativos de la Formación Profesional Específica que se imparten en centros docentes del Principado de Asturias (BOPA de 9 de marzo de 2006), excepto en las instrucciones siguientes:

- Séptima, sobre condiciones de acceso.
- Octava, apartado 7, sobre evaluación final del ciclo formativo.
- Octava, apartado 9, sobre número de convocatorias para superar el módulo de FCT.
- Décima, apartados 1 y 2, sobre períodos de realización del módulo de FCT.
- Undécima, sobre requisitos para la exención.
- Duodécima, sobre procedimiento para solicitar la exención.

A lo largo del curso y con motivo del COVID-19 pueden surgir una serie de cambios que la Consejería de Educación irá informando, aplicándose las instrucciones y la normativa vigente en cada caso.

Viendo las circunstancias que se están dando, y aprovechando la experiencia del curso pasado, se prevé una posible solución en caso de confinamiento o cierre de empresas donde los alumnos pudieran realizar la Formación en Centros de Trabajo.

Esta solución se especifica detalladamente al final de esta programación, de forma que el alumno sepa en cada momento cual va a ser la evaluación del Módulo de Formación en Centros de Trabajo.

COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR DEL MÓDULO

1. Identificar la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
2. Aplicar hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.
3. Realizar operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e

instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas

4. Ejecutar operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar

5. Realizar elaboraciones y productos culinarios, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

6. Cumplir criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental

REALIZACIONES

- Cumplimiento de las normas establecidas por la empresa.
- Mostrar actitudes de respeto a las normas establecidas.
- Cooperar con sus compañeros con diligencia y cordialidad sin obstaculizar el trabajo de los demás
- Correcta participación en los trabajos encomendados.
- Análisis de la gestión de compra de materias primas.
- Recepción y control de los géneros atendiendo a los controles de calidad establecidos.
- Gestión de almacenamiento de acuerdo a las características del producto.
- Valoración de las existencias según los procedimientos establecidos.
- Correcta participación en los trabajos encomendados.
- Análisis de la gestión de compra de materias primas.
- Recepción y control de los géneros atendiendo a los controles de calidad establecidos.
- Gestión de almacenamiento de acuerdo a las características del producto.
- Valoración de las existencias según los procedimientos establecidos.
- A partir de la orden de trabajo, realizar el procedimiento de aprovisionamiento de los géneros y de los útiles necesarios.
- Aplicación de las técnicas básicas de manipulación en crudo.
- Utilización de las técnicas de cocción establecidas.
- Según la orden de trabajo, preparación de los géneros aplicando las técnicas básicas de manipulación.
- Racionamiento, troceado y utilización de los géneros de función de la elaboración posterior, procurando su máximo aprovechamiento.
- Utilización de los equipos de frío.
- Almacenamiento y conservación de estos géneros.
- Elaboración de fondos básicos, gelatinas, fondos complementarios, salsas y elaboraciones elementales de cocina tales como, ensaladas, sopas, consomé y aperitivos.
- Confección de masas y postres.

- Confección de productos elementales de pastelería tales como panes (si procede), tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.
- Preparación de helados y postres varios de cocina.
- Realización de tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso, según las normas establecidas por la empresa.
- Mantener máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar de forma adecuada su uniforme de trabajo

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Tal y como aparecen en la PSV en función de las competencias a alcanzar:

- Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- Identificar las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- Interpretar la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- Relacionar características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- Identificar los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- Relacionar ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.
- Reconocer y justificar:
 - a) La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
 - b) Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras)
 - c) Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
 - d) Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
 - e) Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
 - f) Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - g) Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2019-2020

- Identificar las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Aplicar los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- Mantener una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- Mantener organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- Interpretar y cumplir las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- Establecer una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- Coordinar con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- Valorar la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- Comprometerse responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.
- Interpretar las instrucciones recibidas e identificar la documentación asociada a los procesos de recepción.
- Utilizar los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- Identificar la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- Comunicar las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- Reconocer y determinar las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- Aplicar correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- Realizar correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
- Interpretar las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de prelaboración.
- Preparar máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- Trasladar y distribuir adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

- Identificar y determinar las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Relacionar las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Ejecutar los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- Realizar las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Identificar e interpretar los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.
- Identificar y relacionar, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- Deducir las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
- Ejecutar los procesos necesarios para la obtención de elaboraciones y productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- Realizar las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
- Mantener el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- Reconocer todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- Reconocer y cumplir con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- Aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- Identificar los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

- Aplicar las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Utilizar aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se formulará en términos de APTO o NO APTO.

Las faltas de asistencia injustificadas imposibilitarán una calificación positiva de este módulo.

La inadaptación voluntaria a la empresa o al puesto de trabajo, así como, un comportamiento desacorde con las buenas formas y el saber estar en el uso de las funciones encomendadas, podrán provocar la paralización de la FCT y la calificación negativa del módulo.

ACTIVIDADES Y PERIODOS DE RECUPERACIÓN

Los alumnos y alumnas que sean declarados NO APTOS en el módulo profesional de F.C.T. desarrollado en período ordinario dispondrán de períodos extraordinarios para la nueva realización del mismo:

En los ciclos formativos de 2.000 horas de duración, (cinco trimestres en el centro educativo y un trimestre en el centro de trabajo), el módulo profesional de F.C.T. se desarrollará durante el período de recuperación de septiembre-diciembre del siguiente curso académico. La evaluación extraordinaria se realizará en diciembre.

TEMPORALIZACIÓN

La duración de este módulo, según establece la normativa reguladora es de 380 horas.

La duración de las estancias en el centro de trabajo será igual o cercana al horario laboral del propio centro de trabajo.

Se reservará una jornada cada quincena para una hora de tutoría en el centro educativo, con el fin de llevar a cabo un seguimiento y evaluación continua del programa formativo de forma individualizada.

REQUISITOS DE ACCESO AL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

1. La incorporación del alumno o de la alumna al módulo profesional de Formación en centros de trabajo, indistintamente del régimen en que curse las enseñanzas de Formación Profesional, tendrá lugar siempre que haya alcanzado un determinado nivel de competencias profesionales en los demás módulos profesionales y podrá producirse:

- a) Cuando el alumno o la alumna hayan alcanzado la evaluación positiva en todos los módulos profesionales
- b) Cuando el alumno o la alumna tenga un solo módulo profesional pendiente de superación que no supere el 25% de las horas

2. La realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo se llevará a cabo en dos períodos anuales distintos:

- a) Primer período anual: Se desarrollará en el tercer trimestre del año académico en que se realice el segundo curso de los ciclos formativos.

- b) Segundo período anual: Se desarrollará en el primer trimestre del año académico siguiente al que se hubiera realizado el primer período anual.
3. Excepcionalmente, atendiendo a las características del sector productivo en que se encuadren las actividades propias de cada título, al tipo de oferta, y a la disponibilidad de puestos formativos en las empresas, la Dirección General competente en materia de Formación profesional podrá determinar el desarrollo del módulo profesional de Formación en centros de trabajo en otros períodos anuales diferentes, incluso coincidentes con las vacaciones escolares o en días no lectivos, estableciendo las condiciones para su autorización, desarrollo y seguimiento.
4. El alumnado podrá realizar, total o parcialmente, el módulo profesional de Formación en centros de trabajo en otros países de la Unión Europea, mediante programas europeos de movilidad u otros tipos de convocatorias. A estos efectos, y siempre que el alumno o la alumna reúna los requisitos de acceso a dicho módulo, se le computarán como horas del módulo profesional de Formación en centros de trabajo las horas realizadas en el marco de los mencionados programas.

EXENCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

1. Para la exención total o parcial del módulo de Formación en centros de trabajo se estará a lo dispuesto en los artículos 49 y 50 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

2. La solicitud de exención requerirá, además de cumplir el requisito de experiencia laboral establecido en el artículo 2.2, la matriculación previa del alumno o de la alumna en el centro docente autorizado para impartir las enseñanzas de Formación Profesional Inicial en el ciclo formativo correspondiente y en el módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

3. Quien solicite la exención deberá presentar en la Secretaría del centro docente la siguiente documentación:

a) Solicitud dirigida al titular o a la titular de la Dirección del centro docente, debidamente cumplimentada. Si se tratase de un alumno o alumna con matrícula en un centro docente de titularidad privada deberá dirigir la solicitud al titular o a la titular de la Dirección del centro público al que esté adscrito.

b) Acreditación de tener experiencia laboral de al menos un año a tiempo completo relacionada con el ciclo formativo que se cursa, que se justificará aportando de manera acumulativa los siguientes documentos:

Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o de la Mutualidad Laboral a la que estuviera afiliado o afiliada, donde conste la empresa, la categoría laboral, el grupo de cotización y el período de contratación, o en su caso, el período de cotización en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos, o en su defecto, de cualquier otro medio de prueba admitido en derecho.

Certificación de la empresa donde haya adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración del contrato, las actividades desarrolladas y el período de tiempo en el que se ha realizado la actividad. En el caso de trabajadores o trabajadoras por cuenta propia, certificación de alta en el censo de obligados tributarios, con una antigüedad mínima de un año, así como la declaración del interesado o interesada de las actividades más representativas.

4. La solicitud de exención se formalizará al menos veinte días lectivos antes del inicio de las actividades programadas para el módulo de Formación en centros de trabajo. En el supuesto de que el interesado o la interesada no aportara la documentación que se indica en el apartado anterior, se procederá a requerírsela de acuerdo con el artículo 71, sobre subsanación y mejora de solicitudes, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, sobre Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.
5. El Director o la Directora del centro docente público que corresponda, resolverá sobre la concesión o no de la exención total o parcial, previo informe del equipo educativo del ciclo formativo del centro público o del centro privado o concertado, emitido tras el análisis de la documentación aportada y a la vista de los criterios establecidos al efecto en la concreción curricular del ciclo formativo correspondiente.
6. El acuerdo de concesión o no de la exención total o parcial se comunicará fehacientemente por escrito a la persona solicitante.
7. Una vez concedida la exención se procederá a registrar ésta en el expediente académico del alumno o alumna a efectos de certificación académica y una copia del acuerdo de concesión de la exención total o parcial se adjuntará al citado expediente académico.
8. En cualquier caso la decisión de titulación sólo podrá adoptarse en una sesión de evaluación fin de ciclo.

ADAPTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN EN CASO DE CONFINAMIENTO O CIERRE DE ACTIVIDAD EMPRESARIAL DEBIDO LA PANDEMIA DEL COVID-19.

Actividades que realizará el alumnado del Módulo de Formación en Centros de Trabajo del Ciclo de Grado Medio Cocina-Pastelería de Formación Profesional debido la epidemia del COVID-19.

En lo referente al Ciclo de Grado Medio de Cocina Pastelería que se imparte en el I.E.S. Leopoldo Alas “Clarín” y después de diferentes reuniones interdepartamentales el equipo educativo cree conveniente poner al alumno un supuesto práctico donde, bajo la tutoría de todos los profesores que le impartieron docencia pueda demostrar y ampliar los conocimientos adquiridos.

Al ser una actividad dividida en diferentes partes formativas que sumadas formarán el total, toda la comunicación entre el alumno y cada uno de profesores se realizará a través de la plataforma TEAMS, con el fin de poder revisar y mejorar el trabajo realizado.

A su vez, el equipo educativo se reserva la posibilidad de convocar al alumno a través de la plataforma, bien para darle explicaciones a lo largo del periodo de actividades o bien para la defensa final del supuesto.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2019-2020

Cada parte formativa se mandará según el cronograma a cada profesor en fecha y forma, de manera que este pueda corregir la materia y devolvérsela al alumno para que la adapte de nuevo.

De no cumplirse con las fechas marcadas se entenderá cada criterio de calificación como NO APTO.

En la realización de toda esta actividad, El plagio de otros trabajos, implicará la calificación de NO APTO en el módulo de F.C.T.