



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo



PROYECTO FUNCIONAL DEL CENTRO INTEGRADO DE FORMACION PROFESIONAL N° 1 DE EXTREMADURA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA Y AGROTURISMO DE EXTREMADURA.

(Aprobado por el Consejo Social en sesión ordinaria de fecha 10.07.2018)

El Real Decreto 1558/2005, que regula los Centros Integrados de Formación Profesional y el Decreto 25/2015 que lo desarrolla en Extremadura, establecen la obligación de elaborar un Proyecto Funcional del Centro, entendiéndolo como la máxima expresión de la autonomía del centro integrado de formación profesional en los ámbitos organizativo, curricular y de gestión

La Comunidad Educativa del Centro Integrado de Formación Profesional número 1 de Extremadura haciendo uso de la autonomía pedagógica, de organización y gestión, a la vez que cumpliendo con una de sus obligaciones normativas, ha de elaborar este Proyecto Funcional, que en permanente revisión y adaptación, dé identidad al centro y facilite y racionalice la gestión del mismo, concretando las medidas y definiendo una visión de futuro de la formación del alumnado en relación al tejido empresarial de Extremadura.



INDICE

❖	Presentación	3
❖	Descripción del ámbito económico, social y laboral del centro integrado.	4
❖	Objetivos específicos y prioridades de actuación que satisfagan las necesidades del entorno productivo.	7
	a) Objetivos específicos	
	b) Prioridades de actuación	
❖	Sistema organizativo y las normas de funcionamiento del centro.	26
	a) Marco Normativo.	
	b) Sistema organizativo del Centro.	
	c) Normas de funcionamiento	
	a. Normas comunes a ambos sistemas formativos.	
	b. Normas específicas de Formación Profesional.	
	c. Normas específicas de Formación para el Empleo	
	d. Plan de convivencia.	
	e. Actividades extraescolares.	
	f. Formación en centros de trabajo.	
	g. Aulas prácticas.	
❖	Indicadores del grado de inserción laboral del alumnado y el grado de satisfacción de las empresas e Instituciones colaboradoras, así como el del alumnado y personal del centro.	52
❖	Oferta integrada de formación profesional, que incluirá las enseñanzas propias de la Formación Profesional del Sistema Educativo y de la Formación para el Empleo.	54
	a) Formación Profesional del sistema educativo.	
	b) Formación para el Empleo.	
❖	Proyectos curriculares y programaciones	66
❖	Plan de orientación profesional y Plan de Acción Tutorial.	67
❖	Líneas de actuación en el ámbito de la prevención de riesgos laborales y plan de mantenimiento de los equipos de trabajo.	72
	a) Líneas de actuación en el ámbito de la prevención de riesgos laborales	
	b) Plan de mantenimiento de los equipos de trabajo.	
❖	Plan de eficiencia energética y de producción y utilización de energías renovables	81



PRESENTACION

Este proyecto funcional, recoge todos los epígrafes que contempla el artículo 12 del Decreto 25/2015, de 24 de febrero, por el que se regulan los Centros Integrados de Formación Profesional y se establece su organización y funcionamiento en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

- a. Descripción del ámbito económico, social y laboral del centro integrado.
- b. Objetivos específicos y prioridades de actuación que satisfagan las necesidades del entorno productivo.
- c. Sistema organizativo y las normas de funcionamiento del centro.
- d. Procedimientos de gestión del centro, basados en un sistema de mejora continua, con criterios de calidad e indicadores relacionados con los objetivos del proyecto funcional y mecanismos de evaluación de acciones, entre los que necesariamente figurarán el grado de inserción laboral del alumnado y el grado de satisfacción de las empresas e instituciones colaboradoras, así como, el del alumnado y personal del centro.
- e. Oferta integrada de formación profesional, que incluirá las enseñanzas propias de la Formación Profesional del Sistema Educativo y de la formación para el empleo y cualquier otra actividad formativa que dé respuesta a las necesidades de las personas y de las empresas, estén referidas o no al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- f. Proyectos curriculares de ciclo formativo y/o programaciones de todas las actividades programadas.
- g. Plan de orientación profesional, que incluirá el plan de acción tutorial, definirá estrategias de orientación profesional y vinculará la formación recibida con la inserción laboral y los mecanismos de acreditación de las competencias profesionales de las acciones formativas.
- h. Líneas de actuación en el ámbito de la prevención de riesgos laborales y plan de mantenimiento de los equipos de trabajo.
- i. Plan de eficiencia energética y de producción y utilización de energías renovables.



A. DESCRIPCIÓN DEL ÁMBITO ECONÓMICO, SOCIAL Y LABORAL DEL CENTRO INTEGRADO.

El Centro Integrado de Formación Profesional N° 1 de Extremadura, situado en la Avenida del Río s/n de Mérida (Badajoz) es un centro titularidad del Servicio Extremeño Público de Empleo de la Consejería de Educación y Empleo de la Junta de Extremadura.

El Centro, conocido como Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX) fue creado por Decreto 89/2011, de 20 de mayo, naciendo con el objetivo de dotar a la Comunidad Autónoma Extremeña de profesionales de reconocida valía en todos los campos de la Hostelería, con una formación diferenciada en cuanto a su carácter innovador y experimental respecto de la impartida por otros centros de formación tanto públicos como privados.

Conforme al Decreto de creación, la oferta formativa que se imparte en el Centro Integrado incluye, dentro del ámbito de la familia profesional Hostelería y Turismo formación presencial y a distancia en los siguientes ámbitos:

- a) Formación profesional del sistema educativo.
- b) Formación para el empleo mediante acciones formativas de inserción y reinserción laboral
- c) Formación para el empleo mediante acciones de formación permanente dirigidas a la población trabajadora ocupada y desempleada.

Somos un Centro Integrado con unas instalaciones y un sistema de formación únicos en toda la Comunidad Autónoma que, uniendo la *Formación Profesional Reglada*, la *Formación para el Empleo* y la *Formación Universitaria de post-grado a través de Máster y Títulos Oficiales*, pone a disposición de las las personas interesadas en formarse en el mundo de la Hostelería todos los recursos materiales y profesionales así como las ultimas y más vanguardistas tecnologías en materia de restauración, en un centro donde alumnado y profesorado están en continuo contacto durante todo en el proceso de aprendizaje.



Además disponemos de Residencia con capacidad para 80 personas donde podrán alojarse durante la impartición de los cursos aquellas personas que estén interesadas, previo abono del correspondiente precio público. Esta Residencia tiene carácter de gratuidad para aquellas personas que, estando desempleadas, su lugar de residencia diste más de 60 kilómetros.

Desde que comenzamos a funcionar en el año 2011, son miles las mujeres y hombres que, tras un periodo de formación, han logrado insertarse en el mercado laboral. El sector de la hostelería representa en Extremadura un 17% del total de contrataciones y la tendencia a futuro es claramente creciente.

Profesiones	Nº de Contratos	
	2016	2017
CHEFS	32	44
CAMAREROS Y COCINEROS PROPIETARIOS	142	135
COCINEROS ASALARIADOS	8.989	9.785
CAMAREROS ASALARIADOS	85.860	86.416
AYUDANTES DE COCINA	10.366	10.517
PREPARADORES DE COMIDAS RAPIDAS	192	265
Total Contratos en Extremadura	105.581	107.162

El sector de la hostelería y restauración en el conjunto de España, nos arroja unos datos al alza en diferentes variables estadísticas.

Ejemplo de ello es el dato de trabajadores en el sector de la hostelería y restauración en abril de este año 2017, que ganó unos 100.000 trabajadores respecto al mes anterior según datos del Ministerio de Empleo.

España recibió un 9,3% más de turistas extranjeros en el primer trimestre del 2017. Los turistas extranjeros que visitaron España en el primer trimestre aumentaron un 9,3% respecto al mismo período de 2016, hasta 12,9 millones, según los datos de la Encuesta Movimientos Turísticos en Frontera (FRONTUR) del INE.

A nivel de la Comunidad Autónoma de Extremadura y en materia de empleo en el sector turístico (directamente relacionado con la formación tanto reglada como para el empleo



que se imparte en esta Escuela), los datos del Observatorio de Turismo de Extremadura reflejan que los valores medios alcanzados en el sector turístico (incluyendo servicios de alojamientos, bebidas y comidas y agencias de viajes), se elevan en los seis primeros meses de 2017 a la cifra de 24.341 trabajadores afiliados, ello representa un incremento del +5,48% sobre el mismo periodo de 2016 en términos relativos.

En valores absolutos, supone una cifra de 1.264 afiliados más en el sector turístico de Extremadura.

Con referencia al último mes del periodo analizado en 2017, es decir junio, el número total supera la cifra de los 25.000 trabajadores afiliados.

Es evidente que estos datos a nivel regional, describen una situación beneficiosa para las expectativas laborales de los futuros trabajadores del sector de la restauración, poniendo en relación estos datos laborales con la formación que se imparte en esta Escuela.



B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS Y PRIORIDADES DE ACTUACIÓN QUE SATISFAGAN LAS NECESIDADES DEL ENTORNO PRODUCTIVO.

B1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

El objetivo de la Consejería de Educación y Empleo de la Junta de Extremadura, a través del Centro Integrado, es profesionalizar al sector en todos los campos de la Hostelería, contribuir a la excelencia y calidad, y dar respuesta a las necesidades de cualificación de los trabajadores, de las empresas del sector y a los continuos cambios del mercado laboral.

Además de Escuela Superior, somos Centro de Referencia Nacional en Agroturismo, siendo los responsables del diseño de toda la formación profesional en agroturismo, desde aquí elaboramos nuevos contenidos, nuevas metodologías y nuevos materiales didácticos que sirven de referencia al Sistema Nacional de las Cualificaciones y la Formación Profesional.

Por tanto hemos de focalizar las actuaciones en convertir al sector de la hostelería y el turismo de Extremadura en un modelo de calidad a través de las mejora de la cualificación de los trabajadores ocupados y desempleados del sector, las capacidades directivas de los responsables de negocios y fomentar las iniciativas empresariales. Por tanto perseguimos:

1. Educar desde un enfoque del mercado laboral al más alto nivel.
2. Aumentar el nivel de rendimiento académico, apoyando al alumnado con necesidades educativas especiales.
3. Asistir de forma personalizada a todo el alumnado, orientándole laboral y personalmente.
4. Educar en la sostenibilidad económica, social y medioambiental, así como en una cultura en igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.
5. Generar relaciones de profesionalidad, compañerismo y reconocimiento mutuo entre el personal del Centro.
6. Impulsar y mejorar la formación de las personas trabajadoras a lo largo de la vida en las competencias profesionales requeridas en el mercado de trabajo para



mejorar su cualificación, sus posibilidades de desarrollo personal y promoción profesional, movilidad y empleabilidad.

7. Potenciar el prestigio y la valoración de la formación profesional en la sociedad.
8. Contribuir a la mejora de la productividad y competitividad de las empresas.
9. Generar una cultura de la mejora continua, la innovación y la calidad.
10. Potenciar la colaboración del centro con administraciones públicas, empresas y otras entidades del sector.
11. Optimizar el uso y mantenimiento de las instalaciones.
12. Constituir un foro de iniciativas y desarrollo de agroturismo a nivel nacional.

Para la consecución de estos objetivos debe haber un proceso de mejora e implementación de nuevos retos de la Eshaex. Deben acometerse medidas que favorezcan la consecución de los anteriores objetivos.

Esa por ello que este proyecto funcional propone una HOJA DE RUTA de lo que debe ser el direccionamiento al que se debe encaminar la gestión de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo, orientada hacia una apertura a los empresarios, una excelencia en la formación de nuestros alumnos y alumnas y un crecimiento de la oferta formativa. Estos tres deberán ser los pilares en los que se asiente la evolución en los próximos años.

B2.- PRIORIDADES DE ACTUACIÓN QUE SATISFAGAN LAS NECESIDADES DEL ENTORNO PRODUCTIVO.

Las prioridades de actuación de actuación de esta Escuela, están agrupados en seis bloques, desarrollados a su vez en una serie de medidas. Muchas de estas medidas afectan no solo a uno de los bloques sino a varios de ellos, si bien se han encuadrado en aquel con el que guarda una mayor vinculación.

Estos bloques responden a los seis ámbitos en los que

❖ Crecimiento, internacionalización y mejora en los sistemas de gestión.

- Por el potencial y las instalaciones que tenemos, necesitamos crecer en actividad al tiempo que abrimos a colaborar y trabajar conjuntamente con otras entidades e instituciones que nos permitan un crecimiento exponencial. La puesta en marcha de acciones de carácter internacional, en especial



trasfronterizas con Portugal, así como la gestión del programa Erasmus, deben marcar el camino.

❖ **Acciones dirigidas a mejorar la formación y la empleabilidad de los alumnos.**

- Debemos dar una formación diferente de la impartida tanto por centros colaboradores, en el caso de Formación para el Empleo, como por otros centros públicos, en el caso de Formación Profesional, aportando un valor añadido con acciones tales como la mejora en los sistemas de selección, el acercamiento al sector empresarial y las prácticas en real.

En estos dos últimos casos, la formación pedagógica, el cumplimiento de los contenidos curriculares y el criterio a la hora de diseñar estas prácticas de los docentes, serán las bases sobre las que asistente su programación.

❖ **Acciones de implicación de los empresarios del sector de la Hostelería.**

- Como Centro Superior de Hostelería debemos contar con la implicación del empresariado extremeño, solo así seremos una verdadera referencia en el sector y daremos una formación adecuada a las necesidades de éste. Debemos constituir grupos de trabajo con los empresarios para programar acciones formativas con unos parámetros adecuados al sector.

❖ **Impulso de actuaciones como Centro de Referencia Nacional en Agroturismo.**

- Solo tras la constitución de sendos Consejos Sociales así como de la totalidad de los diferentes órganos, departamentos y comisiones técnicas podremos desplegar todos los recursos y toda la coordinación de acciones que posibilita nuestras normas de creación.

❖ **Acciones innovadoras.**

- Debemos ir hacia una especialización de la formación tanto en colectivos concretos a los que se dirige como en los propios contenidos de la formación. Una formación generalista basada en formación reglada o formación para el



empleo debe ser acompañada en un Centro Integrado con una formación “ad hoc” que nos haga distinguirnos de otros centros análogos por contenidos.

❖ **Plan de comunicación de las actividades que se desarrollan en la Eshaex.**

- Bajo el lema “Lo que no se visibiliza es como si no se existiera”, debemos establecer una estrategia de comunicación que permita con un formato muy visual y un “target” focalizado en redes sociales para despertar el interés en cursar la formación en este centro de vanguardia.

Seguidamente se desglosan estas prioridades de actuación:

✓ **Sala de promoción empresarial**

La Sala de Promoción Empresarial constituye una de las prioridades de actuación por contribuir al entorno productivo. Este proyecto de innovación aúna cuatro de estos bloques, ya que se trata de una acción dirigida a mejorar la formación y la empleabilidad de los alumnos, implica a los empresarios del sector de la Hostelería se trata de una acción de carácter innovador y todo lo que en el proyecto se lleva a cabo tiene visibilidad de cara a dar a conocer a través de redes sociales y web la actividad de la Eshaex.

Desde su puesta en marcha se trata de un proyecto cuyos resultados son altamente satisfactorios tanto desde el punto de vista docente, del alumnado, de los empresarios y de los comensales, todos los cuales forman un círculo perfecto entorno a la mejor y más práctica formación en un entorno real.

Como Centro Integrado de Formación Profesional Nº 1 de Extremadura, tenemos la responsabilidad última de acercar las empresas y el sistema educativo de forma que ambos elementos se retroalimenten. La formación práctica del alumnado orientada desde y hacia al empresariado de la región se configura como un proyecto innovador que permitirá conseguir el objetivo último en el que coinciden los intereses de los empresarios y el alumnado: Una mejor formación y una mayor empleabilidad.

El proyecto nace de la demanda del sector empresarial de la hostelería el considerar que el alumnado tienen un déficit de prácticas y que por tanto debemos tender a ofrecer a los alumnos esta posibilidad para que tengan unos mayores índices de inserción por una formación de contenido mucho más práctica, siempre respetando los currículos oficiales.

¿Qué supone para el alumnado la puesta en marcha de este proyecto?



Sobre todo la posibilidad de llevar a cabo prácticas con clientes reales de elaboraciones en cocina y prácticas en sala a lo largo de todo el periodo formativo, pero además:

- Conocer el modo y manera de trabajar de diferentes empresarios de la región.
- Especializarse en elaboraciones y presentaciones de productos basados en las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de nuestra Región.
- Llevar a cabo una formación de mucho mayor contenido práctico donde el público real será quien marque el verdadero nivel de exigencia.
- Integrar los dos sistemas de formación, tanto reglada como para el empleo, retroalimentándose de lo mejor de cada uno de los sistemas.

Desde la Eshaex, en estos siete años de funcionamiento, se han formalizado acuerdos de prácticas del alumnado con más de 80 empresarios del sector, de forma que los alumnos y alumnas pudieran hacer prácticas a la finalización de su itinerario formativo. Desde la Eshaex, hemos querido dar un paso más y reforzar estas prácticas con la colaboración, no solo de uno sino de muchos empresarios, de forma que, con independencia de esa práctica final recogida en los currículos, el alumnado tenga la oportunidad a lo largo de su periodo formativo de ver la forma en que trabajan diferentes tipos de empresarios.

Con la participación de empresas del sector en estas prácticas, los alumnos y alumnas tendrán la oportunidad a lo largo de su periodo formativo de que estos empresarios les muestren su forma de trabajar, les traslade su experiencia personal en cuanto al modo de gestionar su establecimiento, el modo en que un día decidió emprender y en su forma de gestionar una cocina o el modo de atender a los clientes.

Para el desarrollo del proyecto, cuyo desarrollo es los jueves, salvo los meses de Agosto, Septiembre, Diciembre y primera quincena de Enero se adecuaran los horarios y las programaciones tanto de formación reglada como de formación para el empleo, de forma que los alumnos tengan una práctica real cada quince días por término medio en cómputo anual, alternándose una semana formación profesional y otra semana formación para el empleo.

Se potenciará el que las practicas se hagan de forma conjunta entre alumnado de ambos sistemas formativos, en especial mezclando un grupo de Sala con otro de Cocina, cada uno de ellos con sus respectivos docentes que actuarán de forma coordinada.

En todo caso, la formación pedagógica, el cumplimiento de los contenidos curriculares y el criterio a la hora de diseñar estas prácticas de los docentes, serán las bases sobre las que asistente su programación.



- ✓ **Apertura de la Eshaex a colaboración con otras instituciones análogas tanto en ámbito Internacional como nacional y regional:**
 - Promover la **internacionalización de la Eshaex** a través de la Dirección General de Acción Exterior y Avante. En especial las relaciones transfronterizas con Portugal a través del intercambio de alumnos y la posibilidad de un hermanamiento con la Escuela de Hostelería y Turismo en Portalegre, Eduardo Souto de Moura, con quien ya ha habido contactos. En total son siete las Escuelas de Hostelería con quienes podemos establecer estos intercambios.
 - Son muchos los centros de formación y experimentación en ámbitos relacionados con la cocina, la restauración y los alimentos que justifican plenamente la creación de una red de todos los agentes implicados. Esta red, en el caso de Extremadura, se formaría con:
 - El Centro Propio de Formación Ocupacional de Cáceres donde se imparten especialidades formativas de la misma familia profesional.
 - Los 6 IES que imparten ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo en nuestra Comunidad Autónoma (Cáceres, Badajoz, Plasencia, Jarandilla, Valencia de Alcántara y Orellana la Vieja).
 - Las Escuelas Profesionales vinculadas a la familia profesional de Hostelería y Turismo.
 - Los Centros tecnológicos de la CCAA vinculados a la tecnología de los alimentos. Es necesario impulsar proyectos de investigación en I+D+I de la mano de entidades como el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), la Finca la Orden- Valdesequera, Ctaex, etc...

El sentido de la creación de esta red sería la posibilidad de presentar proyectos de investigación e innovación en el sector.

- ✓ Establecer vínculos de colaboración y coordinación tanto con la FEMPEX como con las **Direcciones Generales de Desarrollo Rural así como la de Turismo**, con quienes nos une una misma familia profesional, para “ir de la mano” en cuantos eventos se organicen vinculados al sector de la Hostelería y el Agroturismo en Extremadura. Se deberá constituir una comisión formada por las tres Direcciones Generales:



- Formación para el Empleo.
 - Turismo.
 - Desarrollo Rural.
 - FEMPEX
-
- ✓ Son muchos los eventos gastronómicos que se organizan por parte de las diferentes Administraciones Públicas (especialmente Ayuntamientos) en el territorio de la CCAA, a lo largo sobre todo de los fines de semana, sin que haya presencia de la Eshaex. Sería necesario establecer un calendario de participación en aquellos más destacados cuyas fechas se adecuen al calendario de los alumnos de las Eshaex. Sería una forma de visualizar la actividad de la Eshaex, así como unas prácticas en real de nuestros alumnos. Serían eventos enmarcados y planificados dentro de la programación docente.
 - ✓ **Plan de gestión de la calidad** (Normas ISO). Establecer procedimientos de gestión de calidad de la formación en el Centro con la finalidad de evaluar las acciones formativas y los procedimientos, orientando los mismos a la satisfacción de nuestros usuarios. Esta acción se llevaría a cabo con una empresa externa que nos llevara a cabo el sistema adecuado de gestión de calidad analizando las debilidades y fortalezas del sistema actual.
 - ✓ La **gestión de las solicitudes** se llevará a cabo a través de una aplicación informática que facilitará el proceso de selección, siendo solicitudes preferentemente telemáticas.
 - ✓ Diseño e implantación de una **aplicación informática de gestión de prácticas** en empresas para los alumnos participantes en acciones formativas desarrolladas tanto en la Eshaex como en los centros propios de la CA de Extremadura
 - ✓ Protocolos específicos para la **gestión de las ofertas de empleo** que llegan a la Eshaex en demanda de alumnos que han recibido formación en estas instalaciones.
 - ✓ **Reglamento de gestión de la residencias**, determinándose quien puede y quien no alojarse en las mismas y bajo qué criterios. Actualmente en la Residencia de la Eshaex, solo pueden ser alojados bien personas desempleadas, bien personas ocupadas que cursen formación en las instalaciones de la Eshaex, todos ellos acorde a un Decreto de Consejo de Gobierno del año 2011. Debiéramos estudiar una revisión del mismo para adaptarlo a las actuales necesidades contemplando otros posibles alojamientos



que, de facto, se han venido produciendo, como es caso de profesores o alumnos que con carácter puntual deben alojarse por periodos inferiores a los que establece el precio público actual (un mes).

- ✓ **Formación complementaria del alumnado respecto de los currículos reglamentarios** en aquellos **aspectos que son más demandados por parte de los empresarios**; es decir, en aquellos aspectos en los que se observan mayores déficits, a saber:
 - Formación en competencias genéricas.
 - Mayor tiempo de prácticas no profesionales en las empresas cuando terminen las prácticas obligatorias vinculadas a los currículos oficiales.
 - Formación mínima en idiomas aplicadas al sector de la hostelería (en especial cursos de Nivel 1 donde se carece de formación en idiomas)
 - Formación en Nuevas Tecnologías vinculadas a la hostelería, ya que muchos alumnos/as no tienen los conocimientos mínimos para imprimir o editar una comanda, una factura o un menú.

- ✓ **Formación en competencias genéricas del personal docente.** No podemos olvidar que la formación del alumnado pasa por una formación de calidad, no solo en contenidos curriculares, sino en una capacidad de transmitir y motivar del profesorado. Por tanto, si este último no está debidamente formado y motivado, difícilmente puede transmitir a los alumnos los contenidos teóricos de forma que puedan ser asimilados con la debida motivación. De ahí que se adopten los mecanismos necesarios a través de la colaboración del Centro de Profesores y Recursos y mediante la formación de grupos de trabajo que permitan dotar a los docentes de estas competencias y recursos que permitan una mejor formación. Esta formación será para todos los docentes de la Eshaex, tanto de Formación Profesional para el Empleo como de Formación Profesional Reglada.

- ✓ **La selección de alumnos debe tener unos criterios diferenciados de los que se utilizan para los Centros Colaboradores**, favoreciendo la selección de aquellas personas que ya hayan trabajado en el sector sin lograr consolidarse en el mismo por falta de cualificación suficiente. La entrevista deberá tener un mayor peso específico de forma que las personas que demuestren motivación y un interés específico en esta formación en detrimento de otra habrán de tener preferencia en el acceso a este tipo de formación.



- ✓ **Seguimiento y acompañamiento de los alumnos/as** durante los dos años siguientes a haber finalizado los estudios orientándoles en la búsqueda activa de empleo. En particular análisis de la empleabilidad de los mismos y seguimiento de sus contrataciones laborales. Si no somos capaces de formar un departamento que haga el seguimiento de los alumnos (seguimiento real a través de llamadas telefónicas y contacto por email) y les guie una vez que han dejado el Centro, difícilmente les estaremos acompañando en lo más difícil, la conexión entre la formación y mercado laboral.

La orientación debe abarcar desde la fase previa a su formación, a través de la captación y asesoramiento en los IES, como durante su periodo formativo y – sobre todo – cuando ya han sido formados, pero requieren de un apoyo que les haga seguir en contacto.

- ✓ **Un foro de antiguos alumnos** del que se informe tanto a los que ahora están como a las seis promociones que han pasado ya por el Centro, dirigido y mantenido “activo” por uno o varios profesores y orientadores, es básico para crear la familia de la Eshaex que a fin de cuentas es lo que hace que un Centro sea más que unas instalaciones. La concepción de pertenencia a un grupo, una vez que ha pasado la fase de formación, permite mantener el grado de motivación y apoyo en el grupo necesario para mantener la inercia y el empuje necesarios hasta el momento de la plena inserción en el mercado laboral.
- ✓ **Participación, a través de grupos sectoriales, de los empresarios de la hostelería y la restauración de nuestra Comunidad Autónoma.** *Los alumnos de la Eshaex cuando finalizan las acciones formativas realizan prácticas profesionales no laborales en centros de trabajo de la CCAA por periodos que van desde las dos semanas (formación para el empleo) a los cuatro meses (formación profesional). Por ello los mejores evaluadores de la formación que impartimos son los propios empresarios y son ellos los que deben marcar la hoja de ruta de cuál debe ser la formación que ellos demandan y por tanto los puntos en los que hemos de mejorar.*

Para ello se formarán tres grupos de trabajo sectoriales con empresarios del ámbito de la hostelería, del sector de restauración y del sector gastronómico para que sean la punta de lanza de la orientación de la formación que necesitan de nuestros alumnos.



Estos empresarios serán invitados a dar clases magistrales a los alumnos siendo dirigidos una vez por semana, con motivo de la apertura de los comedores al público. Y llevaran a cabo la elaboración de recetas propias, lo que hará que la Eshaex sea imagen de estos.

- ✓ El empresariado viene demandando nuevas especialidades formativas y nuevas cualificaciones adaptadas a las necesidades del mercado laboral. Para ello, de la mano del Instituto de las Cualificaciones deben gestarse estas nuevas especialidades en fase de experimentales (por ejemplo, la de corte de jamón o experto en economía verde y circular). Es fundamental atender las necesidades de formación del sector empresarial que no encuentran satisfacción a las carencias formativas de sus trabajadores en el Fichero de Especialidades Formativas de SEPE, fomentando la **inclusión de nuevas especialidades de carácter experimental** en el ámbito de gestión de la CA de Extremadura.
- ✓ Autorizar **demostraciones a empresarios del sector** para que presenten nuevas técnicas y maquinaria, así como su uso que permita a alumnos y profesores conocer de primera mano las últimas innovaciones.
- ✓ ***Búsqueda y Orientación en los Institutos de Educación Secundaria de los futuros profesionales de la Cocina y la Restauración.*** En todos los IES existe la figura del Departamento de Orientación Laboral, donde se trata de asesorar a los chicos y chicas acerca de su futuro laboral. Muchos de ellos terminan en el sector de la Hostelería, pero después de haber estado muchos años en el desempleo y lo ven como una opción de carácter residual, ya que es un sector en el cual hay mucha demanda de empleo.

Una línea de trabajo en la fase previa a entrar en el desempleo es darles una información de primera mano por un grupo de nuestros profesores a estos chicos de 16 y 17 años donde se les hable de la Eshaex y de las potencialidades de empleabilidad que tienen. De esta forma lograríamos un nicho fenomenal de jóvenes que como primera opción de futuro sea entrar por el mundo de la hostelería y la restauración. Bastaría con una pequeña charla de un par de horas de duración por un profesor debidamente motivado para transmitirles sus opciones de futuro. De esta forma se podrían recorrer los principales IES de Extremadura a lo largo de un año, dando información de primera mano a todos estos chicos y chicas. Esto entraría como



*una propuesta del actual **protocolo de orientación** creado por la **Consejería de Educación y Empleo** entre orientadores de los IES y de los Centros de Empleo.*

- ✓ **Semillero e incubadora de nuevas empresas de restauración.** Como Escuela Superior de Hostelería, deberemos ser referentes en cuanto al asesoramiento de aquellas personas que quieran emprender en el sector. Para ello debemos establecer unos canales de comunicación tanto con la Dirección General de Empresa y Competitividad de la Consejería de Economía e Infraestructuras, donde radican los puntos de activación empresarial cuanto con el Servicio de Orientación e Intermediación de la Dirección General de Empleo **para derivar desde la Eshaex a estos servicios** a aquellas personas que quieran emprender en este sector.
- ✓ **Formación de evaluadores** que permitan poner en marcha procedimientos de acreditación de las cualificaciones a través del reconocimiento de la experiencia profesional en el mismo sector de la hostelería y a restauración.
- ✓ Trabajar junto con la Fundación ONCE en la formación específica de personas con discapacidad en dos ámbitos:
 - La adecuación de los contenidos de los certificados de profesionalidad de cara a la **mejora de la inserción laboral de personas con discapacidad en el sector de la Hostelería y el Turismo**. Los contenidos de los certificados de profesionalidad en la mayoría de los casos no están adaptados para poder ser impartidos a personas con determinadas discapacidades; un objetivo podría ser tomar como referencia las principales cualificaciones que resulten de interés a este tipo de colectivos y trabajar en su adecuación para posteriormente poder impartir una formación con los medios adecuados.
 - El diseño de acciones específicas dirigidas a este colectivo, una vez se disponga de estos temarios y de estos elementos adaptados a sus peculiaridades.
- ✓ **Conexión con el Servicio Extremeño de Salud** para diseñar lo que deben ser menús saludables y menús adecuados a personas con patologías específicas. Diseño de menús para los Centros Hospitalarios, Centros Escolares, etc...



Han sido varias las tomas de contacto con responsables del SES y por ambas partes se ha planteado establecer en la Eshaex un Centro de investigación, experimentación y formación en materia de alimentación saludable

- ✓ Fundamental la elaboración de un **Plan de Comunicaciones** que dé a conocer en tiempo real las actividades que se desarrollan en la Eshaex. Modificación de la página web actualizando contenidos de forma permanente. Difusión de todas las actividades a través de las redes sociales. “Lo que no se visibiliza no existe”. De cada actividad en que participen los alumnos de la Eshaex, tanto en las instalaciones como fuera de ellas, se deberá documentar con fotografías y resumen de las mismas. Esto trasladado a las redes sociales, a blogs que se puedan poner en marcha, hará que haya muchas más personas interesadas en entrar en este mundo de la hostelería y la restauración.

- ✓ Aprovechar las instalaciones para organizar Congresos que tengan vínculos con la gastronomía y la restauración tales como:
 - Congresos de Productores de Aceite
 - Congreso de la Real Academia de Gastronomía
 - Congreso de la Real Federación Española de Caza
 - Congresos de las asociaciones de sumilleres
 - Congreso de bodegas extremeñas.
 -

- ✓ Organizar Jornadas temáticas de industrias extremeñas vinculadas al sector de la restauración y la gastronomía tales como:
 - Jornadas de degustación de la industria del turrón.
 - Jornadas micológicas y de caza.
 - Agricultura ecológica.
 - El cultivo de la vid.

- ✓ **Tematizar actividades en la Eshaex** para visibilizar el sector, potenciando los lazos con la sociedad con vínculos que resultan atractivos. Algunos ejemplos de ello son:
 - Tenemos doce denominaciones de origen, además de otras Indicaciones Geográficas Protegidas, pudiendo hacer cada uno de los doce meses del año una jornada temática con menús específicos elaborados en base a dichos



productos y donde se invitara a los empresarios, ayuntamientos, cooperativas de la zona...para fidelizar a los clientes y al sector empresarial.

- Jornadas temáticas destinadas a la gastronomía de un país determinado o de una Comunidad Autónoma específica, invitando a las embajadas de los primeros y/o representantes del sector empresarial y público de los segundos.
 - Aprovechar las paredes de la Eshaex como salas de exposiciones de artistas extremeños donde puedan mostrar sus creaciones relacionadas con el mundo de la gastronomía. Los bodegones en pintura o la fotografía de creaciones culinarias pueden ser ejemplos creativos. En un primer momento las fotografías de las propias creaciones y platos de nuestros alumnos pueden ser todo un elemento que fidelice a estos con la Escuela.
-
- ✓ **Formación on line.** Impulsar la realización de acciones formativas en las modalidades de impartición on-line o semipresencial, con el objeto de facilitar el acceso a la formación de toda la población (desempleados y ocupados; población ubicada en el medio urbano y rural).
 - ✓ Estudio de la posible **gestión de la una parte de la residencia** de modo análogo a las prácticas en comedores por parte de los alumnos de cocina y restauración, pero en este caso por los alumnos de cursos del área profesional de alojamiento dentro de la familia de Hostelería y Turismo, que se incluirían en futuras programaciones.
 - ✓ Establecer el **conocimiento de idiomas** como una parte inseparable y un valor añadido de la formación en el sector de la Hostelería. Debemos programar formación en idiomas vinculada al sector de la Hostelería. Se propone la **utilización de la Residencia para hacer cursos intensivos de verano en idiomas en el sector de la Hostelería y el Turismo.**
 - ✓ Planes específicos de impulso de acciones vinculadas a la **economía verde y circular** entorno al sector de la Hostelería así como de **impulso del Agroturismo**, direccionados en el Marco de la Estrategia Iberoamericana de Turismo Rural.
 - ✓ Dar continuidad a la participación de la Eshaex en los eventos organizados por parte de Feval vinculados al sector, como son **Agroexpo y Fial**. Igualmente participación en FITUR



- ✓ **Visitas a las principales Escuelas Superiores de Hostelería de España** para elaborar un informe de propuestas de mejora e implementación de medidas que han tenido resultados positivos en otros Centros.
- ✓ Seguir llevando a cabo **planes específicos de formación dirigidos hacia sectores muy concretos**. Ya se ha trabajado con la formación del personal de balnearios, personal directivo y personal de hospederías y el futuro debería ir encaminado a acciones vinculadas a otros colectivos específicos.

PRIORIDADES DE ACTUACION COMO CENTRO DE REFERENCIA NACIONAL EN AGROTURISMO

El Real Decreto 229/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan los Centros de Referencia Nacional en el ámbito de la formación profesional, determina que estos contarán con un Consejo Social u órgano de participación social, siendo el órgano de planificación y participación del sector productivo y estando compuesto por representantes de la Administración General del Estado, de las Administraciones autonómicas y de las organizaciones empresariales y sindicales más representativas.

Desde el año 2014 en que se califica a la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura como Centro de Referencia Nacional en el área profesional Agroturismo de la familia profesional Hostelería y turismo no se han procedido a crear estas estructuras y sin ellas no es viable.

Es necesario en consecuencia la constitución tanto de este Consejo Social cuanto de la dirección del Centro de Referencia Nacional de Agroturismo, ya que son la base de la que debe partir el plan de trabajo anual del Centro, de acuerdo con el plan de actuación plurianual.

Con fecha 24 de octubre de 2017, se procedió a la firma del Convenio de Colaboración entre el Servicio Público de Empleo Estatal, el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes y la Comunidad Autónoma de Extremadura para la realización de acciones de los Planes de Trabajo 2017-2016 del Centro de Referencia Nacional de Agricultura y del Centro de Referencia Nacional de Agroturismo en el ámbito de la formación profesional, de conformidad con lo previsto en el artículo 8º del Decreto 217/2013, de 19 de noviembre por el que se regula el Registro de Convenios de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura. El Convenio fue publicado en el Diario Oficial de Extremadura Nº9 de 12 de enero de 2018.



La cláusula sexta del Convenio regula su financiación y establece que es el Servicio Público de Empleo Estatal el que financiará a la Comunidad Autónoma de Extremadura las acciones de los Planes de Trabajo 2017-2018 del Centro de Referencia Nacional de Agricultura y del Centro de Referencia Nacional de Agroturismo por una cantidad de 228.832,00 euros.

Estas acciones serán puestas en marcha a lo largo del 2018 teniendo previstas dos acciones:

- ✓ Curso de perfeccionamiento técnico de formadores.
- ✓ Acciones de innovación y experimentación en el ámbito de la Formación Profesional.
 - Estudio del tejido productivo de Agroturismo.
 - Jornadas de puertas abiertas del Centro de Referencia Nacional.

PRIORIDADES DE ACTUACION EN EL AMBITO INTERNACIONAL



En el periodo 2014-2020 el SEXPE es socio de un POPTEC de FEDER (Interreg) cuyo socio principal es Diputación Provincial de Cáceres, cuya temática está vinculada a acciones de la familia profesional de hostelería y restauración y que están previstos ser desarrollados en el marco de actuación de la Eshaex. Este proyecto es la III Fase de Tajo Internacional

Este proyecto, liderado por parte de la Diputación Provincial de Cáceres es un Proyecto de Cooperación Transfronteriza España-Portugal, entre socios españoles y portugueses que persigue la conformación de un destino turístico Tajo Internacional.

El objetivo último del mismo, sobre la base de la navegabilidad del Tajo en el territorio de España y Portugal, tiene sus focos en la posibilidad de observar la flora y la fauna de los parques mediante senderos y centros de interpretación, de revivir su cultura y de potenciar el turismo a través tanto de la gastronomía, cuanto de la mejora de los alojamientos rurales en la zona. Y es precisamente en línea con este último aspecto en el que quiere estar presente la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (Eshaex), dependiente del SEXPE, cuyos objetivos son poder ofrecer al sector hostelero un modelo de innovación en la formación que capacite a los profesionales del sector en todos los



niveles educativos, consiguiendo la máxima cualificación para la pirámide completa de los trabajadores del sector, con especial hincapié en la enseñanza de idiomas.

No podemos perder la referencia del impulso que la política de educación y formación ha recibido un impulso particular con la adopción de la Estrategia Europa 2020, el programa global de la UE centrado en el crecimiento y el empleo en cuyo horizonte las cualificaciones tendrán un papel principal a la hora de desempeñar un puesto de trabajo.

Dentro de los fines del SEXPE, tal como se define en sus Estatutos, está la ejecución de las políticas activas de empleo, y dentro de las mismas tiene un papel destacado el desarrollo de la formación para el empleo, una formación que hoy en día pivota especialmente sobre los certificados de profesionalidad vinculados los mismos al sistema de cualificaciones profesionales, si bien sin olvidar las acciones experimentales sobre las que igualmente se debe trabajar. La formación para el empleo tiene un doble objetivo en este sentido: favorecer la inserción laboral de las personas desempleadas y al tiempo la cualificación profesional de personas desempleadas y ocupadas.

En este marco se incardina el presente proyecto el cual, financiado por parte de FEDER en un 80%, entra en su tercera fase que tendrá lugar durante los años 2018 al 2019.

En su primera fase, el SEXPE no tuvo participación; en la segunda de ellas, se participó a través de cinco acciones formativas “on line” dirigidas en su mayor parte a desempleados siendo la temática principal de las mismas la creación y gestión de pequeñas empresas en la frontera hispano-lusa, la aplicación a las mismas de las TIC o el eco emprendimiento. En esta tercera fase se pretende una participación mas orientada a la cualificación direccionada hacia los sectores en los que está especializada la Eshaex, es decir, la formación en restauración, alojamiento y agroturismo.

Para ello se diseñarán planes formativos dirigidos a desempleados y a ocupados, entendiendo que las acciones deben ser debidamente diferenciadas, programando acciones modulares para desempleados vinculadas a certificados de profesionalidad así como acciones “a la carta” para ocupados partiendo de la experiencia de estos años de la Eshaex en la formación a ocupados y en acciones de carácter experimental.

El diseño de estas acciones se llevará a cabo a lo largo del año 2018 contando con el apoyo de la Universidad de Extremadura (en particular desde la Facultad de estudios empresariales y turismo) así como con los grupos de acción local y el Instituto Extremeño de Cualificaciones y Acreditaciones.

Hasta este momento, la Eshaex ha impartido formación en las propias instalaciones de Mérida donde se han usado las instalaciones de cocina y alojamiento de que dispone. Sin embargo en este caso acercaremos la formación al territorio aprovechando las



instalaciones públicas que la Junta de Extremadura tiene en los diferentes municipios. En la zona existe desde la Hospedería de Alcántara, hasta diferentes alojamientos rurales propiedad de la Junta de Extremadura, que pueden ser utilizados como punto de referencia para esta formación y que cuentan con instalaciones adecuadas.

Este proyecto, a lo largo de los cuatro años que lo conforma pasaría por cuatro fases.

Fase primera.- Elaboración de una propuesta formativa donde se apunten las necesidades formativas en el territorio de los once municipios que componen el territorio del Tajo Internacional. Se trataría de una oferta formativa destinada tanto a desempleados como a ocupados.

Fase segunda.- Reuniones en el territorio para definir las propuestas formativas centradas en el Agroturismo, la gastronomía y el alojamiento rural. En el caso particular de la gastronomía de esta zona, la misma está asociada a cuatro aspectos fundamentales que le otorgan singularidad y carácter propio: la fuerte influencia del Alentejo portugués, que se reconoce rápidamente por la abundancia en el uso del bacalao y en su repostería, la presencia de una abundante fuente de peces de río y de charcas, la cocina de caza, y la presencia de la cocina monacal de Alcántara, una de las cumbres de la cocina española.

Tenemos ante nosotros un territorio que aporta un considerable arraigo gastronómico, y en el que priman los productos locales, variados y de calidad. Entre ellos destacan el aceite, la miel, el cerdo ibérico y sus derivados, tales como las patateras, los buchets y el bobo, que dan lugar a platos tan tradicionales como las coles con buche o el bobo con coles; la tenca de Brozas, y sus variadas formas de prepararla, y los quesos de Carbajo.

El territorio se caracteriza por una cocina tradicionalmente sencilla, de marcado carácter rural y popular, pero que debe adaptar las costumbres a la cocina de hoy día, incorporando la innovación y creatividad en la mesa y para la Eshaex deberá aportar su granito de arena.

Tercera fase.- Formalización de derecho de uso de las instalaciones y contrataciones de las diferentes acciones formativas.

Año 2018 al 2019. Desarrollo de las acciones formativas de forma modular para desempleados y de forma “ad hoc” para ocupados. Para ello se contratarían los docentes necesarios que se desplazarían a la zona y se usaría el material del que dispone la Eshaex.

Como propuesta formativa basada en la experiencia de acciones experimentales de la Eshaex algunos de los cursos que pueden desarrollarse para ocupados, conjuntamente con aquellas otras propuestas que surjan tras los trabajos preliminares con los agentes implicados y que serán objeto de una posterior definición son:



- Cocina creativa o de autor
- Servicio especializado de vinos
- Preelaboración, elaboración y presentación de pastelería.
- Cata de productos selectos sólidos de la tierra.
- Cata de productos selectos líquidos de la tierra.
- Protocolo en servicios de restaurante y bar y cafetería.
- Inglés profesional para turismo.
- Agroturismo.
- Paneles de cata.
- Management skills.
- Maridaje.
- Diseño y control de la oferta gastronómica.
- La excelencia en la atención al cliente.
- Gestión económica de las operaciones.
- Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y naturales.
- Creación y dinamización de grupos en situaciones de ocio.
- Gestión del mantenimiento en establecimientos hoteleros.
- Coaching para mandos intermedios.

Estas acciones serán desarrolladas en periodos de una o dos semanas, tratando de adaptar los horarios a las necesidades del destinatario dado la condición de ocupados de los mismos.

En el caso de desempleados, al ser acciones formativas con certificado de profesionalidad y de mayor duración, se haría una programación plurianual, basada en aquellos certificados que se determinen de la familia profesional de Hostelería y Turismo dentro de las áreas profesionales de agroturismo, restauración, alojamiento así como información, promoción y desarrollo turístico y de actuación, siendo una formación modular a lo largo del periodo 2017-2019, programando los certificados preferentemente en un escenario de dos o tres años con unos o dos módulos al año. Algunos de los certificados podrían ser:

- Alojamiento rural
- Operaciones básicas de pisos en alojamientos
- Gestión de pisos y limpieza en alojamientos
- Recepción en alojamientos
- Promoción turística local e información al visitante
- Operaciones básicas de cocina



- Operaciones básicas de pastelería
- Dirección y producción en cocina
- Operaciones básicas de catering



Erasmus+

Erasmus+ es el programa europeo en los ámbitos de la educación, la formación, la juventud y el deporte para el periodo 2014-2020.

Erasmus+ es el programa único que trata de impulsar las perspectivas laborales y el desarrollo personal, además de ayudar a nuestros sistemas de educación, formación y juventud a proporcionar una enseñanza y un aprendizaje que doten a las personas de las capacidades necesarias para el mercado laboral y la sociedad actual y futura.

En el caso de la ESHAEX participaremos a través del Servicio Español para la internacionalización de la Educación (SEPIE), para el ámbito de la *educación y la formación*. Erasmus+ ofrece oportunidades a:

- ✓ Estudiantes de Educación Superior y Formación Profesional que deseen estudiar, formarse u obtener experiencia laboral en el extranjero (incluyendo movildades desde y hacia Europa en el ámbito de la Educación Superior).
- ✓ Profesorado, formadores, personal de administración que deseen enseñar, formarse y lograr nuevas perspectivas profesionales en el extranjero, o compartir su experiencia (incluyendo movildades desde y hacia Europa en el ámbito de la Educación Superior).
- ✓ Organizaciones o instituciones en los ámbitos de la educación y la formación que deseen cooperar e intercambiar buenas prácticas con el fin de innovar y modernizarse.
- ✓ Empresas e instituciones de Educación Superior para colaborar y reforzar el potencial empresarial, tanto de personal como de estudiantes, así como para ayudar a las organizaciones a mejorar su respuesta a las necesidades del mercado laboral.
- ✓ Organizaciones o instituciones en los ámbitos de la educación y la formación con el objetivo de contribuir a la reforma de políticas en el ámbito de la educación y la formación.



C. SISTEMA ORGANIZATIVO Y LAS NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO.

C.1 MARCO NORMATIVO DEL CENTRO INTEGRADO DE FORMACION PROFESIONAL Nº 1 DE EXTREMADURA.

El origen de los Centros Integrados de Formación Profesional lo encontramos en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que define en el artículo 11.4 los Centros Integrados de Formación Profesional, y establece en el 11.6 que reglamentariamente, el Gobierno y los Consejos de Gobierno de las Comunidades Autónomas, en el ámbito de sus respectivas competencias, adaptarán la composición y funciones de los Centros Integrados de Formación Profesional a sus características específicas.

Este mandamiento se plasma en el Real Decreto 1558/2005, de 23 de diciembre, por el que se regulan los requisitos básicos de los Centros Integrados de Formación Profesional.

El Real Decreto 229/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan los Centros de Referencia Nacional en el ámbito de la formación profesional, señala en su Disp. Adicional Primera algo que resulta directamente de aplicación en el caso de la Eshaex, señalando que los Centros Integrados de Formación Profesional que pudieran ser calificados como Centros de Referencia Nacional, podrán mantener todas o algunas de las funciones que vinieran desempeñando y adaptarán su estructura a las exigencias de su nueva condición.

En el ámbito de la CCAA de Extremadura la Ley 4/2011, de 7 de marzo, de Educación de Extremadura, establece que mediante la acción coordinada de las Consejerías competentes en educación y empleo, la Junta de Extremadura, de acuerdo con la legislación estatal, realizará la planificación y creación de una red pública de centros integrados de formación profesional.

El Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura aprueba en Decreto 89/2011, de 20 de mayo, por el que se crea el Centro Integrado de Formación Profesional número 1.



En el caso del Centro Integrado de Formación Profesional Nº 1 de Extremadura, tiene además la condición de Centro de Referencia Nacional en el área profesional Agroturismo de la familia profesional Hostelería y turismo de acuerdo con lo establecido en el artículo 11 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y en el artículo 5 del Real Decreto 229/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan los Centros de Referencia Nacional en el ámbito de la formación profesional.

Así lo dispone el Real Decreto 551/2014, de 27 de junio, por el que se califican como Centros de Referencia Nacional a la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, en el área profesional Agroturismo de la familia profesional Hostelería y turismo, y al Centro Nacional de Formación Ocupacional de Don Benito, en el área profesional Agricultura de la familia profesional Agraria, en el ámbito de la formación profesional.

Finalmente, por Decreto 25/2015, de 24 de febrero, el Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura regula los Centros Integrados de Formación Profesional y se establece su organización y funcionamiento en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

C.2. SISTEMA ORGANIZATIVO DEL CENTRO INTEGRADO

El sistema organizativo se basa en las estructuras de los órganos de gobierno y participación definidos en el Decreto 25/2015, de 24 de febrero, formado por:

- 1.- Los órganos unipersonales de gobierno: El Director, el Jefe de Estudios y el Secretario.
- 2.- Los órganos colegiados de participación: El Consejo Social y el Claustro de profesores.
- 3.- Los órganos de coordinación:
 - a. Comisión Técnica de Coordinación
 - b. Departamentos de Familias Profesionales
 - c. Departamento de Información y Orientación Laboral
 - d. Departamento de Calidad e Innovación



- e. Departamento de Relaciones con las Empresas
- f. Departamento de Evaluación y Acreditación de competencias
- g. Equipos Docentes

De todos ellos faltan por constituir los departamentos de Información y Orientación Laboral; Calidad e Innovación; Relaciones con las Empresas y Evaluación y Acreditación de competencias, además de los Equipos Docentes, debiendo estar constituidos antes de la finalización del curso académico 2018/2019 de Formación Profesional Reglada.

Como apoyo al funcionamiento del Centro Integrado se ha encomendado a la Sociedad de Gestión Pública de Extremadura, S.A.U el programa de cursos del sector de hostelería enero/2018-junio/2020 en la escuela superior de hostelería y agroturismo de Extremadura e implementación de acciones de innovación y comunicación, con las siguientes actuaciones:

- Primera actuación: Apoyo técnico a la gestión del Centro Integrado
- Segunda actuación: Hospedaje y manutención de usuarios
- Tercera actuación: Apoyo en la gestión de la formación profesional
- Cuarta actuación: Actividades de promoción e impulso del sector de la hostelería
- Quinta actuación: Acciones formativas en el sector de la hostelería dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras desempleadas.
- Sexta actuación: Acciones formativas en el sector de la hostelería dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras ocupadas.
- Séptima Actuación: Programa de formación experimental dirigido a nuevas cualificaciones para personas trabajadoras desempleadas
- Octava Actuación: Formación en competencias genéricas para personas trabajadoras desempleadas.

C.3 NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO INTEGRADO

A continuación se disponen una serie de normas de obligado cumplimiento para todo el alumnado y profesorado del Centro.



C.3.a) NORMAS COMUNES PARA TODO EL ALUMNADO Y PROFESORADO DE AMBOS SISTEMAS FORMATIVOS.

Puntualidad

La puntualidad es un valor inherente a las profesiones del sector de la Hostelería. Debes respetar los horarios de entrada y salida de las aulas, colaborando de esta manera al buen desarrollo de las actividades del centro. Recuerda que en la Escuela pueden impartirse simultáneamente muchos cursos, de forma que debemos sumar entre todos y todas voluntades hacia ese objetivo.

Prohibición de fumar

Según la normativa vigente, queda totalmente prohibido fumar ni usar dispositivos electrónicos análogos generadores de vapor dentro del recinto de la Escuela.

Prohibición del uso de dispositivos móviles

Antes de entrar a las aulas teóricas y prácticas, asegúrate que tanto tu teléfono móvil como otros dispositivos similares se encuentran apagados. Si algún teléfono móvil (llamada o mensaje) suena en la clase, el alumno/a será expulsado de la misma.

Cuidado personal

Contar con una imagen personal cuidada en las aulas de prácticas es requisito indispensable en la Escuela, por motivos de servicio y de seguridad para ti y tus compañeros y compañeras. En consecuencia, se debe:

- a) Extremar el aseo personal especialmente en lo que se refiere a rostro y cabello. Deberá portarse la barba y el bigote arreglados. El exceso de maquillaje no está permitido en las prácticas de Sala.
- b) Llevar el rostro sin maquillar en las prácticas de Cocina.
- c) Adoptar un peinado discreto, mejor pelo corto o, en su caso, debidamente recogido.



d) Arreglarte las uñas; se llevarán cortas, limpias y sin lacar.

Está prohibido llevar puestos pendientes, piercings, colgantes, pulseras, anillos, relojes, etc. Se aconseja no llevar alianza.

Alumnado y profesorado se lavarán las manos al comienzo de las actividades en los talleres y siempre que se considere oportuno, utilizando los aparatos instalados para ese fin y papel desechable para el secado. La Escuela se ocupará del aprovisionamiento de jabón y papel, siendo precisa la economía de los mismos.

Indumentaria

El uniforme sólo se podrá vestir dentro del horario del aula taller y para realizar las actividades propias del mismo, siendo necesaria y obligatoria la correcta uniformidad para poder acceder a las aulas prácticas:

- Si se lleva camiseta interior, ésta debe ser blanca.
- El uso de los litos y los paños de cocina es para evitar quemaduras al coger recipientes calientes, y para otros usos específicos, nunca para limpiarse o secarse las manos.

Se establece la siguiente uniformidad, detallada por ciclos, cursos o especialidades:

COCINA

- Chaquetilla blanca de manga larga con doble botonadura intercambiable.
- Pantalón de cocina negro.
- Zuecos, o zapatos azul oscuro o negros.
- Calcetín negro o azul oscuro.
- Gorro.
- Delantal con peto.

SERVICIOS

- Chaquetilla (guerrera negra).
- Camisa negra a rallas con cuello Mao o camisa blanca y lazo o pajarita.
- Pantalón negro de vestir.
- Zapatos negros de vestir.
- Calcetines negros o medias negras, transparentes.



PISOS

- Pantalón blanco.
- Camisa pijama azul celeste o negra.
- Zapatos o zuecos cerrados blancos.

El profesorado deberá vestir, en todo caso, en las clases prácticas la uniformidad que se determine por parte de la Dirección del Centro. Este extremo será comprobado por parte del equipo directivo, pudiendo suspenderse la realización de una actividad de no cumplirse esta norma.

Conservación de las instalaciones, maquinaria, equipamientos y utensilios de Hostelería

La participación en las actividades en las aulas prácticas requiere una atención y responsabilidad especial por parte de todos para mantener las normas de higiene, limpieza y conservación mínimas tanto en el uso de las instalaciones, maquinaria y utensilios de trabajo, como en la manipulación de alimentos y bebidas, como estipula la ley.

En este sentido todos los miembros de la Escuela respetaremos las siguientes orientaciones:

- ✓ Las instalaciones, maquinaria e instrumentos han de dejarse en perfecto estado de limpieza y orden para ser utilizado por el grupo de alumnos siguiente.
- ✓ La maquinaria siempre debe dejarse apagada por cada profesor una vez terminada la clase, además de quedar en perfecto estado de utilización tras su uso. Especial atención requieren los suministros como electricidad y gas.
- ✓ Las encimeras, mesas de trabajo y pilas-fregaderos deben quedar escrupulosamente limpias y ordenadas.
- ✓ Las cazuelas, sartenes y otros útiles deben utilizarse de forma razonada, preocupándose por la correcta colocación de las mismas.
- ✓ El orden y la colocación de todos los instrumentos serán de obligada realización, siguiendo las indicaciones escritas de cada lugar asignado al material.
- ✓ Para conservar cualquier género se deberá utilizar un recipiente adecuado sin poder utilizar los mismos envases o embalajes en los que llegan las materias primas, excepto en aquellos casos donde el producto tenga una dificultad de desembalado y haya que conservar el embalaje original, es el caso de algunos productos congelados. En cualquier caso todos los envases utilizados serán los



permitidos por la reglamentación técnico sanitaria. Igualmente se etiquetará todo producto identificando el tipo de género y grupo al que pertenece,

- ✓ Cualquier enfermedad de contagio común o en la piel de las manos debe ser puesta en conocimiento del profesor. Si un alumno presenta síntomas graves de este tipo de enfermedades debe acudir al médico y, si éste lo prescribe, será eximido de las prácticas mientras persistan dichos síntomas.
- ✓ Es responsabilidad de alumnos y profesores cubrir debidamente las heridas en las manos o, si procede, cubrir la mano con un guante, dispondrá de apósitos y guantes para este fin en el botiquín.
- ✓ Queda terminantemente prohibido sacar de la cocina (o de las aulas de prácticas) cualquier alimento o preparación sin permiso del profesor; así como su consumo.

El material que facilite la Escuela al alumnado deberá ser devuelto al término del curso.

Conservación y buen uso de los equipos informáticos

Para garantizar un correcto funcionamiento de los equipos informático, debes seguir las siguientes indicaciones:

- ✓ Cada equipo está preparado con el hardware y software básico necesario para su funcionamiento, estando prohibida cualquier alteración de su contenido.
- ✓ En caso de presentar un error, debe ponerse en conocimiento del docente, que establecerá las acciones oportunas para su solución. En ningún caso, el alumnado debe intentar reparar el equipo.
- ✓ En ningún caso, el alumnado tendrá cerca materiales que puedan impactar negativamente sobre el equipo.
- ✓ Al finalizar la sesión, el equipo debe cerrarse en la forma correcta para ello; en caso de duda, ponte en contacto con el/la docente.
- ✓ Los accesos a Internet serán sólo de interés profesional, circunscrito a los contenidos del curso.
- ✓ Queda terminantemente prohibido el acceso a páginas de entretenimiento, pornografía u otras de contenido ilegal o denigrante para las personas.
- ✓ El usuario no deberá bajar (o copiar) archivos de Internet sin autorización del docente.

Conservación y buen uso de las salas de reuniones y aulas

Mantener en buen estado las aulas y salas de reuniones es responsabilidad de todos y todas. Para ello, nada mejor que la máxima “deja la estancia como la encontraste”, es



decir, los pupitres despejados, las sillas correctamente colocadas y en caso de desechar papel u otros materiales, por favor, utiliza las papeleras.

Queda totalmente prohibido comer y beber en las salas de reuniones y aulas.

Normas de comportamiento

Para esta Escuela es fundamental la involucración de todos sus miembros en el mantenimiento de un buen clima de convivencia, apelando a una conducta cívica y respetuosa con su entorno.

Debemos, pues, entre todos contribuir a:

- ✓ El mantenimiento de una actitud correcta en clase, no permitiéndose el uso de móviles, otros dispositivos electrónicos o cualquier objeto que pueda distraer al propio alumno o a sus compañeros.
- ✓ El respeto a la autoridad del Profesor, tanto dentro de la clase como en el resto del recinto escolar.
- ✓ El respeto a todos los miembros de la comunidad escolar y visitantes.
- ✓ El trato correcto hacia los compañeros, no permitiéndose, en ningún caso, el ejercicio de violencia física o verbal.
- ✓ La realización de los trabajos que los Profesores manden realizar fuera de las horas de clase.
- ✓ El cuidado y respeto de todos los equipamientos e instalaciones que el centro pone a disposición de alumnos y Profesores.
- ✓ El cuidado de las instalaciones y del conjunto del recinto.
- ✓ No deambular por las zonas comunes en horario de clase (pasillos, hall, etc.).

Normas de comportamiento específicas para alumnos/as residentes

Existe un Reglamento de Régimen Interno específico de la Residencia, que tiene por objeto asegurar la convivencia interna, la higiene, la seguridad así como la tranquilidad del edificio y de sus residentes, tanto en las zonas de uso privado como en las de uso común, y más generalmente, la buena convivencia de los residentes y el normal funcionamiento de los servicios comunes.



Este Reglamento será entregado a cada alumno/a residente al inicio de su estancia en la Residencia.

C.3.B) NORMAS ESPECIFICAS PARA FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

ÓRGANOS DE PARTICIPACIÓN DE LOS ALUMNOS DE LA ESHAEX

El Decreto 25/2015 de 24 de febrero, por el que se regulan los Centros Integrados de Formación Profesional y se establece su organización y funcionamiento en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura no regula expresamente los órganos de participación de los alumnos del centro.

Por este motivo y tomando como esquema organizativo de participación del alumnado, los órganos de participación regulados en la normativa educativa, la ESHAEX establece en este apartado de su sistema organizativo y de normas de funcionamiento del centro, los siguientes órganos de participación del alumnado: Junta de Delegados y Delegados de Grupo.

JUNTA DE DELEGADOS

1. La Junta de Delegados del Centro está integrada por representantes de los alumnos de los distintos grupos y por el representante de los alumnos en el Consejo Social.
2. La junta de delegados podrá reunirse en pleno o, cuando la naturaleza de los problemas lo haga más conveniente, en comisiones, y en todo caso lo hará antes y después de cada una de las reuniones que celebre el Consejo Social.
3. El jefe de estudios facilitará a la junta de delegados un espacio adecuado para que pueda celebrar sus reuniones y los medios materiales necesarios para su correcto funcionamiento.
4. La Junta de Delegados tendrá las siguientes funciones:
 - a) Informar al representante de los alumnos en el Consejo Social de los problemas de cada grupo o curso.



- b) Recibir información del representante de los alumnos en dicho Consejo sobre los temas tratados en el mismo.
- c) Elaborar informes para el Consejo Social a iniciativa propia o a petición de éste.
- d) Elaborar propuestas de modificación del reglamento de régimen interior o del Plan de Convivencia, dentro del ámbito de su competencia.
- e) Informar a los estudiantes de las actividades de dicha junta.
- f) Formular propuestas de criterios para la elaboración de los horarios de actividades docentes, complementarias y extraescolares.
- h) Debatir los asuntos que vaya a tratar el Consejo Social en el ámbito de su competencia y elevar propuestas de resolución a su representante en el mismo.

5. Cuando lo solicite, la Junta de Delegados, en pleno o en comisión, deberá ser oída por los órganos de gobierno del centro, en los asuntos que, por su naturaleza, requieran su audiencia y, especialmente, en lo que se refiere a:

- a) Celebración de pruebas y exámenes.
- b) Establecimiento y desarrollo de actividades culturales, recreativas y deportivas en el centro.
- c) Presentación de reclamaciones en los casos de abandono o incumplimiento de las tareas educativas por parte del centro.
- d) Alegaciones y reclamaciones sobre la objetividad y eficacia en la valoración del rendimiento académico de los alumnos.
- e) Propuesta de sanciones a los alumnos por la comisión de faltas que lleven aparejada la incoación de expediente.
- f) Otras actuaciones y decisiones que afecten de modo específico a los alumnos.



1. Cada grupo de estudiantes elegirá, por sufragio directo y secreto, durante el primer mes del curso escolar, un delegado de grupo, que formará parte de la junta de delegados.

Se elegirá también un subdelegado, que sustituirá al delegado en caso de ausencia o enfermedad y lo apoyará en sus funciones.

2. Las elecciones de delegados serán organizadas y convocadas por el jefe de estudios, en colaboración con los tutores de los grupos y el representante de los alumnos en el Consejo Social.

3. Los delegados y subdelegados podrán ser revocados, previo informe razonado dirigido al tutor, por la mayoría absoluta de los alumnos del grupo que los eligieron. En este caso, se procederá a la convocatoria de nuevas elecciones, en un plazo de quince días y de acuerdo con lo establecido en el apartado anterior.

4. Los delegados no podrán ser sancionados por el ejercicio de las funciones que les encomienda el presente Reglamento.

5. Los miembros de la junta de delegados, en ejercicio de sus funciones, tendrán derecho a conocer y a consultar las actas de las sesiones del Consejo Social, y cualquier otra documentación administrativa del instituto, salvo aquella cuya difusión pudiera afectar al derecho a la intimidad de las personas.

6. Corresponde a los delegados de grupo las siguientes funciones:

a) Asistir a las reuniones de la junta de delegados y participar en sus deliberaciones.

b) Exponer a los órganos de gobierno y de coordinación didáctica las sugerencias y reclamaciones del grupo al que representan.

c) Fomentar la convivencia entre los alumnos de su grupo.

d) Colaborar con el tutor y con la junta de profesores del grupo en los temas que afecten al funcionamiento de éste.



e) Colaborar con los profesores y con los órganos de gobierno del centro para el buen funcionamiento del mismo.

f) Cuidar de la adecuada utilización del material y de las instalaciones del instituto.

HORARIO DEL CENTRO Y DEL PROFESORADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Teniendo en cuenta lo dispuesto en la Instrucción de la Dirección General de Política Educativa de 27 de junio de 2006, en lo que respecta a los docentes de Formación Profesional de este Centro y al horario general del centro se establece lo siguiente:

A.-HORARIO GENERAL DEL CENTRO

Con carácter general será de lunes a viernes en horario de 8:30 a 14:30 horas y de 15:00 a 21:00 horas.

Los horarios generales serán objeto de adecuación los días en que haya programadas prácticas en el Aula de Promoción Empresarial, previa comunicación a la Inspección Educativa.

El horario general del centro, el de la residencia internado, el de transporte escolar, el de uso de la biblioteca y el de servicios e instalaciones del centro, estarán expuestos en los tabloneros de anuncios.

Los períodos lectivos tendrán una duración mínima de 55 minutos incluidos los cambios de clases. Para el recreo se establece un período de 30 minutos.

El horario de cada grupo estará expuesto en el tablón de anuncios del aula y en la Web del centro.

B.-CUMPLIMIENTO DEL HORARIO POR PARTE PROFESORADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

El control del cumplimiento del horario del profesorado de Formación Profesional corresponde a la Jefatura de Estudios.



Cualquier ausencia de un profesor de Formación Profesional que se produzca se comunicará a la Jefatura de Estudios con carácter previo, y si no es posible, el día de reincorporación al centro.

Para ello el profesor cumplimentará con carácter previo o el día de su reincorporación un documento de solicitud de permiso, acompañado del justificante, para su autorización o no de dicho permiso.

En el caso de baja habrá que entregar el preceptivo parte de baja.

La Dirección del Centro deberá remitir al Servicio de Inspección antes del día 5 de cada mes, los partes de falta relativos al mes anterior, elaborados por la Jefatura de Estudios en Rayuela y a los que se acompañarán las solicitudes de permisos y sus justificantes e incluirán las ausencias o retrasos de los profesores de formación profesional, estén o no justificadas.

El Director del Centro comunicará a la Delegación Provincial de Educación en el plazo de 3 días cualquier ausencia o retraso de un profesor que resulte injustificado con el fin de proceder a la oportuna deducción de haberes.

De dicha comunicación se dará cuenta por escrito simultáneamente al profesor correspondiente

SISTEMA DE EVALUACIÓN Y DEBER DE APROVECHAMIENTO DEL CURSO

Con carácter general, la evaluación, promoción u acreditación académica del alumnado que cursa ciclos formativos de grado medio y superior de la Formación Profesional, viene regulado en la Orden de 20 de junio de 2012.

Dicha evaluación y cumpliendo con la normativa citada, se realiza en nuestro centro por el conjunto de profesores del respectivo grupo de alumnos, coordinados por el tutor de dicho grupo.

En este sentido, y para la aplicación de la evaluación continua, requiere como indica la mencionada Orden, la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales.



La Escuela aplica un sistema de evaluación continua del alumnado, que será realizada por módulos y , en su caso, por unidades formativas, con objeto de comprobar los resultados del aprendizaje y, en consecuencia, la adquisición de las competencias profesionales, todo ello desde un triple enfoque:

1. Evaluación de conocimientos teóricos.
2. Evaluación de habilidades prácticas.
3. Evaluación de la actitud y habilidades sociales para el empleo.
4. Evaluación de la asistencia a clases teóricas y prácticas.

Al finalizar cada módulo realizarás un examen final del mismo, que supondrá el 70% de la nota final del módulo; el otro 30% se derivará de la nota media de la evaluación continua.

Para poder presentarse a la prueba de evaluación final de un módulo, los alumnos deberán justificar a una asistencia de al menos 75 % de las horas totales del mismo.

Los resultados de aprendizaje a comprobar en los módulos formativos estarán referidos tanto a los conocimientos como a las destrezas prácticas y habilidades recogidas en las capacidades y criterios de evaluación de los mismos, de manera que, en su conjunto, permitan demostrar la adquisición de las competencias profesionales.

Para superar un módulo formativo será necesario obtener una puntuación mínima de 5 en la prueba de evaluación final del mismo y, en su caso, en todas y cada una de las unidades formativas que la configuren. En caso de no superarlo se considerará «no apto». Esta condición es válida tanto para los módulos teóricos como para el módulo de prácticas profesionales no laborales.

Teniendo en cuenta que en nuestro centro se evalúan módulos con contenidos teórico-prácticos, los alumnos no podrán ser evaluados de un módulo profesional, cuando acumule un número de faltas justificadas e injustificadas igual o superior al 15% de horas de formación de carácter práctico del módulo correspondiente o igual y superior al 25% de horas de formación de carácter teórico del módulo correspondiente.



La pérdida de evaluación mencionada en el párrafo anterior, será comunicada por el tutor del grupo al alumno y si corresponde a sus padres, madres o representantes legales.

Asimismo también será comunicada la pérdida de evaluación por parte del tutor al Jefe de Estudios del Centro.

PROFESOR DE GUARDIA.FUNCIONES

Los periodos de guardia del profesorado de formación profesional, serán asignados por la Jefatura de Estudios, de forma que el horario lectivo esté debidamente atendido por profesorado de Guardia.

Las guardias serán asignadas a los docentes de manera que haya al menos un docente de guardia de lunes a viernes, y así se determine dentro del horario individual de cada docente, conforme a la normativa en materia de horarios.

El profesorado de guardia será responsable de los grupos de alumnos que se encuentren sin profesor por cualquier circunstancia, orientarán sus actividades y velarán por el orden y buen funcionamiento de la Escuela.

En el caso de que el profesor de guardia no tenga que hacerse cargo del grupo por estar todos los docentes impartiendo sus clases, se ocupará de en esa hora de la apertura de la biblioteca para su utilización por los alumnos del centro.

C.3.c) NORMAS E INFORMACION ESPECIFICAS PARA FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

HORARIOS

Con carácter general será de lunes a viernes en horario de 9:00 horas a 21:00 horas

Los horarios generales serán objeto de adecuación los días en que haya programadas prácticas en el Aula de Promoción Empresarial.



El horario de cada grupo estará expuesto en el tablón de anuncios del aula y en la Web del centro.

El control del cumplimiento del horario del profesorado corresponde a GPEX; den todo caso cualquier ausencia o cambio de un profesor que se produzca se comunicará a la Jefatura de Estudios con carácter previo, y si no es posible, el día de reincorporación al centro.

SITUACION DE LA DEMANDA DE EMPLEO PARA LAS PERSONAS DESEMPLEADAS PARTICIPANTES EN ACCIONES FORMATIVAS

Al inicio de cada curso, por parte de los docentes se facilitará por escrito la siguiente información a todo el alumnado:

Con motivo de la participación en una acción formativa del Servicio Extremeño Público de Empleo, que tiene entre sus objetivos la realización de acciones de formación para el empleo destinadas a proporcionar a los participantes las competencias que les permitan adaptarse a las nuevas necesidades del mercado laboral, las nuevas condiciones de su demanda de empleo y/o de servicios son las siguientes:

a) En el momento en que el SEXPE reciba la comunicación de la ESHAEX, sobre la incorporación al curso, la demanda pasará a la situación de “suspensión sin intermediación”. En esta situación, no se tiene la obligación de renovar la demanda y estará suspendida, temporalmente, la participación en los servicios ofrecidos por el SEXPE. No obstante, si la fecha prevista de renovación de la demanda está entre los 10 días siguientes a la incorporación al curso, puede ocurrir que la demanda aun no haya pasado a la situación de suspensión, por lo que deberá de renovarse. Si durante la realización del curso la persona quiere seguir siendo candidato a ofertas de empleo y al resto de servicios de los Servicios Públicos de Empleo, debe comunicarlo a su Oficina de Empleo, pasando la demanda a “Suspensión con intermediación”.

b) En el caso de por cualquier causa se abandone el curso antes de que éste finalice, se debe acudir a la oficina de empleo para solicitar que la demanda de empleo deje de estar suspendida, y de nuevo se pueda acceder a los servicios ofrecidos por el SEXPE. En este caso, se facilitará una nueva tarjeta de demanda en la que consten las fechas en las que se debe acudir a renovarla.



c) Una vez finalizados los módulos teóricos del curso, se debe acudir, a la mayor brevedad posible, a la oficina de empleo con el documento acreditativo de la realización del curso, para asegurar que esta formación se ha incorporado adecuadamente a los datos profesionales y para que la situación de la demanda sea actualizada, En este caso, se facilitará una nueva tarjeta de demanda en la que consten las fechas en las que se debe acudir a renovarla.

En caso que no se acuda a la oficina después de abandonar o finalizar el curso, la demanda podrá causar baja.

ASISTENCIA A LAS CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

Faltas de asistencia.

El alumnado tendrá la obligación de asistir y seguir con aprovechamiento las acciones formativas, considerándose como causa de exclusión de los mismos y de pérdida, en su caso, de la correspondiente ayuda económica, el incurrir en más de tres faltas de asistencia no justificadas en un mismo mes, teniendo tres días de plazo para la justificación de la ausencia ante la Escuela (entendiéndose la duración del mes natural y en aquellos casos que el alumno no permanezca el mes completo se hará la parte proporcional de días que le corresponda), o no seguir el curso con aprovechamiento a propuesta de la persona responsable de la formación, y mediante resolución de la Dirección General de Formación para el Empleo, previo trámite de audiencia de 5 días, se determinará lo que proceda.

Se podrán entender como faltas de asistencia justificadas los siguientes motivos:

- Enfermedad, visita o atención médico sanitaria.
- Matrimonio
- Nacimiento o enfermedad grave de un hijo.
- Enfermedad grave o fallecimiento de parientes hasta el 2^a grado de consanguinidad o afinidad.
- Cumplimiento de deber inexcusable de carácter público o personal.
- Traslado del domicilio habitual.
- Concurrencia a exámenes para obtención del título académico o profesional.
- Entrevistas de trabajo, proceso de selección



En todos los supuestos mencionados anteriormente, el alumno deberá comunicar previamente la falta de asistencia y aportar con posterioridad el justificante. En el caso de que la falta sea por enfermedad o asistencia domiciliaria, el justificante a presentar será el expedido por el Servicio Extremeño de Salud o Mutualidad correspondiente, debidamente sellado y firmado. En los apartados 2, 3, 4, 5, 6 y 7 se considerarán las causas que según el Art. 37 del Estatuto de los Trabajadores justifican la ausencia al trabajo.

Se considerará falta justificada la ausencia por incorporación a un contrato de trabajo temporal que no exceda de tres días al mes.

Control de la asistencia al curso.

Para el control de asistencia al curso, el alumnado deberá firmar diariamente, tanto a la entrada como a la salida del horario lectivo, el cuadrante de firmas.

La asistencia de los alumnos a las actividades formativas resulta obligatoria. El hecho de incurrir el alumno en más de tres faltas de asistencia no justificadas en un mismo mes supondrá la baja del participante, teniendo tres días de plazo para la justificación de la ausencia ante el centro o entidad de formación. Se considerará falto todo retraso o ausencia, que exceda de 20 minutos, en el transcurso de la jornada lectiva, y no esté debidamente justificado.

Aprovechamiento del curso.

Los alumnos deberán asistir y seguir con aprovechamiento las acciones formativas. Por aprovechamiento se entiende tanto la adecuada actitud en relación con el aprendizaje como el mantenimiento de actitudes y comportamientos respetuosos con sus compañeros, personal del centro o entidad de formación, así como con los empleados públicos encargados del seguimiento de las actividades formativas.

El curso no finaliza hasta que no se realiza el módulo de prácticas profesionales no laborales, cuyos trámites para su realización deben estar realizados antes de la finalización de los módulos teóricos.



INFRACCIONES Y SANCIONES

Constituyen infracciones leves:

- La no observación de las normas indumentaria y cuidado personal estipuladas en los apartados precedentes.
- No respetar la prohibición de fumar en la Escuela o del uso de dispositivos móviles en las aulas.
- La reiteración de faltas de puntualidad a las clases teóricas o prácticas.
- El deterioro leve en instalaciones, maquinaria o equipamiento de la Escuela.
- Cualquier falta leve de respeto o consideración a alumnos y alumnas, personal docente o no docente de la Escuela.
- Cualquier acto que perturbe levemente el normal desarrollo del Centro.

Las faltas leves se sancionarán con una amonestación escrita, que constará en el expediente del alumno o alumna, conservándose éste durante 1 año. La acumulación de tres faltas leves se considerará falta grave.

Son faltas graves:

- La acumulación de tres faltas leves.
- Las manifestaciones ofensivas e injuriosas que atenten contra la dignidad de alumnos, alumnas, personal docente o no docente de la Escuela o hacia la propia Escuela.
- El deterioro grave en instalaciones, maquinaria o equipamiento de la Escuela, entendiéndose por tal aquella cuya reparación supere los 300 €.
- La utilización cualquier tipo de violencia en la Escuela.
- La consumición de drogas o alcohol dentro del recinto de la Escuela, así como la asistencia al **Centro** bajo los efectos de alguno de ellos.

Las faltas graves se sancionarán atendiendo siempre a un principio de proporcionalidad, pudiendo comportar la expulsión de la acción formativa, sin perjuicio de las acciones que se estimen oportunas iniciar por parte de esta Escuela.

PROCEDIMIENTO DE EXPULSIÓN DE UN ALUMNO

El procedimiento se iniciará con un informe del docente del curso que será remitido a la Dirección del Centro Integrado a través del responsable del encargo de gestión de



cursos de formación para el empleo. En el informe se identificará al alumno/a y se describirán las circunstancias concurrentes.

La Dirección podrá adoptar las medidas cautelares que estime oportunas, siempre de forma motivada, que podrá implicar la expulsión cautelar de las instalaciones.

Por parte del Director se dará trámite de audiencia al alumno/a en un plazo no superior a 72 horas a contar de su recepción, concediéndole un plazo de cinco días hábiles al alumno/a para alegaciones.

Estas alegaciones, en caso de ser presentadas, serán entregadas al docente a través de la persona responsable del encargo de gestión, quien deberá emitir en un plazo de 48 horas a contar de su recepción un informe valorativo del contenido de las alegaciones del alumno/a, con propuesta de estimación o desestimación de las alegaciones (necesariamente deberá haber un pronunciamiento a la vista de las alegaciones).

Por parte de la Dirección se remitirá todo lo actuado al Servicio de Formación para el Empleo para elevar la oportuna propuesta de resolución a la Dirección General de Formación para el Empleo, que será objeto de notificación al alumno/a y a la Dirección del Centro para su inmediata ejecutividad.

C.3.d) PLAN DE CONVIVENCIA

Al igual que ocurre con los órganos de participación del alumnos, en el Decreto 25/2015 de 24 de febrero, por el que se regulan los Centros Integrados de Formación Profesional y se establece su organización y funcionamiento en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura no se regula expresamente la posibilidad de que los Centros Integrados de Formación Profesional cuenten con un Plan de Convivencia, aunque el artículo 12.3 que regula el contenido del Proyecto Funcional del centro incluye en su letra j) que el Proyecto Funcional puede contener cualquier otro plan o proyecto que el centro integrado pretenda llevar a cabo.

Tomando asimismo como esquema de actuación el Decreto 50/2007, de 20 de marzo, por el que se establecen los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de



Extremadura, y siendo este centro integrado un centro educativo de carácter público, si bien dependiente de la Administración competente en materia de empleo, cuyo titular es el SEXPE los principios y actuaciones en materia de convivencia de este centro serán los siguientes:

-Los órganos de gobierno de la ESHAEX, es decir los órganos unipersonales (Director, Jefe de Estudios y Secretario) y los órganos colegiados (Consejo Social y Claustro de Profesores) así como los órganos de coordinación, velarán por el correcto ejercicio de los derechos y el cumplimiento de los deberes del alumnado y garantizarán su efectividad.

COMISIÓN DE CONVIVENCIA

Para velar por el correcto cumplimiento de los derechos y deberes de los alumnos, se crea en la ESHAEX una Comisión de Convivencia integrada por el Director, que actuará como Presidente, el Jefe de Estudios, y el representante de los alumnos en el Consejo Social.

El Director podrá requerir la intervención de la Comisión de Convivencia para que emita su opinión en lo relativo a la prevención y resolución de conflictos.

Sin perjuicio de las competencias de la Comisión de Convivencia, el Consejo Social de la ESHAEX podrá atribuir a uno o a varios miembros de la comunidad educativa la capacidad para intervenir como Mediador o Mediadores en la solución conciliada de conflictos.

FUNCIONES DE LA COMISIÓN DE CONVIVENCIA

a) Dinamizar a todos los sectores de la Comunidad educativa para su implicación en el proceso de elaboración, desarrollo, evaluación y seguimiento del Plan de Convivencia del Centro.

b) Canalizar las iniciativas de todos los sectores de la comunidad educativa para mejorar la convivencia, el respeto mutuo y la tolerancia en los centros.



c) Adoptar las medidas preventivas necesarias para garantizar los derechos de todos los miembros de la comunidad educativa y el cumplimiento de las normas de convivencia del Centro.

d) Proponer iniciativas que eviten la discriminación del alumnado, estableciendo planes de acción positiva que posibiliten la integración de todos los alumnos y alumnas.

e) Mediar en los conflictos planteados, sin perjuicio de las competencias atribuidas al Mediador.

f) Realizar el seguimiento del cumplimiento efectivo de las correcciones en los términos en que hayan sido impuestas, velando por que éstas se atengan a la normativa vigente.

g) Establecer las relaciones necesarias con el Observatorio de la Convivencia Escolar en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

h) Recabar la colaboración y cooperación necesarias para el cumplimiento de sus obligaciones con respecto a la mejora de la convivencia.

i) Conocer la resolución de conflictos disciplinarios y velar porque se atengan a la normativa vigente.

j) Proponer medidas e iniciativas que favorezcan la convivencia en el centro, la igualdad entre hombres y mujeres y la resolución pacífica de conflictos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social.

k) Proponer al Consejo Social las medidas que considere oportunas para mejorar la convivencia en el Centro.

l) Cualesquiera otras que puedan serle atribuidas por el Consejo Social, relativas a la convivencia escolar.

C. LA MEDIACIÓN COMO ESTRATEGIA DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS EN LA ESHAEX.

La figura del Mediador para la resolución conciliada de conflictos de nuestro centro es una figura fundamental, de manera que, con la Dirección del Centro, el Consejo Social



y la Comisión de Convivencia, coadyuven a la consecución de un clima que favorezca el proceso educativo.

Con esta figura se pretende ofrecer una solución a los problemas de convivencia escolares diferente de la que habitualmente se utiliza, para las situaciones de conflicto mediante un procedimiento disciplinario. Por ello se otorgará al mediador en los problemas de convivencia de nuestro centro, un papel prioritario, poniendo a su disposición todos los medios al alcance de la ESHAEX para atajar de manera conciliada los conflictos que, dadas las circunstancias concretas, permitirá una solución menos gravosa que la que supone el sistema punitivo del procedimiento disciplinario.

Por último el objetivo fundamental de la mediación, además de conseguir una solución pacífica al conflicto que implique a las partes intervinientes, es trasladar para su interiorización por toda la comunidad educativa, que el papel del diálogo y consenso como herramienta de solución de conductas que atentan contra la convivencia pacífica en el centro, es un valor primordial en la manera de actuar y proceder de la comunidad educativa de nuestro centro.

La figura del mediador será ejercida por cualquier miembro del equipo directivo que no intervenga en el procedimiento o cualquiera de los docentes del centro, siempre y cuando no sean partes interesadas en el conflicto.

D.PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS MEDIANTE LA MEDIACIÓN.

A falta de regulación expresa del Decreto 25/2015 de 24 de febrero, por el que se regulan los Centros Integrados de Formación Profesional y se establece su organización y funcionamiento en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, el procedimiento mediador para resolver los problemas de convivencia de la ESHAEX es el recogido en la normativa educativa que regula los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



E.DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO, CONDUCTAS CONTRARIAS A LAS NORMAS DE CONVIVENCIA Y PROCEDIMIENTOS APLICABLES.

En el mismo sentido que lo expuesto en el párrafo anterior, los derechos y deberes del alumnado, conductas contrarias a las normas de convivencia y procedimientos para corregir conductas que sean contrarias a la convivencia del centro, son los recogidos en el Decreto 50/2007, de 20 de marzo, por el que se establecen los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

C.3.e) ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.

La competencia para programar las actividades complementarias y extraescolares corresponde al Departamento de Hostelería y Turismo, formado por todos los docentes de la Familiar Profesional de Hostelería y Turismo de ambos sistemas formativos (art. 45.4 en relación con el art. 46.e del Decreto 25/2015).

No se podrá desarrollar ninguna actividad de ambos tipos que no haya sido propuesta por el Departamento y autorizada, en el caso de Formación Profesional por parte de la Inspección y en el caso de Formación para el Empleo por la Dirección del Centro. En ambos casos se requerirá la previa presentación de la estimación de costes y su conformidad por parte de la Dirección.

Para la propuesta de una actividad extraescolar o complementaria dentro del horario lectivo, el Departamento de Hostelería y Turismo deberá tener en cuenta que no se podrá realizar, dentro del horario lectivo, ninguna actividad extraescolar, en ninguno de los dos sistemas formativos, que implique la participación en concursos, ferias u otros eventos gastronómicos análogos, salvo que sean con la participación de al menos el 80% del alumnado del curso.

Quedan excepcionados de esta regla general aquellos supuestos en los cuales, otro docente se pueda hacer cargo del resto de los alumnos. Este cambio se deberá



presentar previamente y por escrito firmado por ambos docentes a la Jefatura de Estudios para su autorización, indicándose en la propuesta los siguientes datos:

- a) Docente responsable de actividad extraescolar y motivos de la asistencia.
- b) Docente responsable del resto de alumnos que quedan en el centro.
- c) Actividad que van a desarrollar los alumnos que van a desarrollar la actividad extraescolar.
- d) Actividad que van a desarrollar los alumnos que van a desarrollar la actividad dentro del centro.

En ningún caso se podrá suspender la clase para los alumnos que no acudan a dicha actividad extraescolar.

Posteriormente a la realización de la actividad, se deberá cumplimentar por parte del docente la ficha informativa que será facilitada por parte del equipo directivo donde se deberán incluir datos tales como docentes y alumnos asistentes, resumen de actividades realizadas y fotografías del evento

C.3.f) F.C.T.

Previamente a autorizar por parte de la Dirección las visitas al alumnado que esté desarrollando el módulo de formación en centros de trabajo, cuyo número máximo será de tres, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- a) Con carácter general se saldrá para hacer las visitas desde el Centro de Formación donde el profesor deberá estar al inicio de su jornada laboral.
- b) Se podrá excepcionar esta regla general si el lugar de visita está más cerca del lugar de residencia del profesorado.
- c) Se deberá hacer una programación que optimice la gestión de recursos, debiendo en todo caso considerarse el tiempo necesario del desplazamiento más el tiempo de la visita que por regla general no será superior a dos horas, salvo justificación del docente. Se tratará de hacer una programación que agrupe el mayor número de visitas dentro de la jornada laboral del docente



- d) Los días de visita deberán programarse de forma ajustada a la jornada laboral, de forma que entre el tiempo de desplazamiento y el de visita se de cumplimiento a la jornada laboral. El tiempo no justificado, no se considerará jornada laboral.

Con posterioridad a las citadas visitas, se presentará antes la Dirección del Centro un informe en que se aporte:

- a) Documento, conforme al modelo que se facilitará desde la Jefatura de Estudios, firmado por el alumno y el empresario acreditativo de la visita.
- b) Informe de los aspectos que se han analizado en la visita.

C.3.g) AULAS PRACTICAS.

La utilización de las aulas prácticas de cafetería, self-service y restaurante se hará de forma proporcional a los dos sistemas formativos según la programación que se apruebe en los meses de septiembre para formación profesional reglada y enero para formación para el empleo. Dicha programación se hará, al menos, por trimestres anticipados.

Los horarios de los docentes en relación con las aulas prácticas se llevarán a cabo teniendo en cuenta el cumplimiento de los criterios pedagógicos que garanticen los objetivos marcados en los Reales Decretos y Decretos que establecen los ciclos formativos y los certificados de profesionalidad, así como los fines y funciones de los Centros Integrados de promover una mayor vinculación entre el sistema productivo y la formación profesional del sistema educativo y para el empleo, marcados en los Reales Decretos y Decretos que regulan los Centros Integrados.

En aquellos días en que sean programadas prácticas en el Restaurante a la Carta (Aula de Promoción Empresarial) para el alumnado de uno de los sistemas formativos, el profesorado del otro sistema formativo podrá impartir la práctica en cualquiera de las otras dos aulas prácticas.



D. INDICADORES DEL GRADO DE INSERCIÓN LABORAL DEL ALUMNADO Y EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LAS EMPRESAS E INSTITUCIONES COLABORADORAS, ASÍ COMO, EL DEL ALUMNADO Y PERSONAL DEL CENTRO.

Por parte de la Secretaria del Centro Integrado se llevarán a cabo actuaciones de carácter anual en relación con los diferentes indicadores:

- a) Grado de inserción laboral.
- b) Grado de satisfacción de entidades colaboradoras.
- c) Grado de satisfacción del alumnado
- d) Grado de satisfacción del personal docente.
- e) Grado de satisfacción del personal de Gpex.
- f) Grado de satisfacción del personal funcionario

Grado de inserción laboral.

Los alumnos que finalicen la formación profesional reglada y la formación para el empleo conducente a acreditar competencias mediante certificados de profesionalidad, a los seis meses de finalizar los estudios, cumplimentan una encuesta enviada desde el centro, para conocer su situación y expectativas laborales.

Esta encuesta será remitida por correo electrónico para su cumplimentación o, alternativamente, vía telefónica. Se tratara de contactar por todas las vías con los antiguos alumnos para acompañarles y asesorarles en la búsqueda de empleo.

Grado de satisfacción de entidades colaboradoras.

En el primer trimestre de cada año, se remitirá una encuesta a todas las entidades que hayan colaborado con la Escuela, en especial:

- a) Empresas colaboradoras en las FCT de ambas formaciones.
- b) Restaurantes colaboradores en el Aula de Promoción Empresarial.
- c) Entidades que hayan utilizado las instalaciones de la Escuela.



Grado de satisfacción del alumnado

Antes de finalizar cada una de las acciones formativas, se pasarán cuestionarios de carácter anónimo a los alumnos para que valoren aspectos como la docencia, las instalaciones, el profesorado, el personal del centro, aquellos aspectos peores y mejores de su paso por la Escuela etc...

Grado de satisfacción del personal docente.

Tras la finalización de cada una de las acciones formativas, se pasarán cuestionarios de carácter anónimo a los docentes para que valoren aspectos como la calidad de la enseñanza, las instalaciones, el interés y aptitud del alumnado, el personal del centro, aquellos aspectos peores y mejores que estimen con carácter general del funcionamiento de la Escuela etc...

Grado de satisfacción del personal de Gpex.

En el primer trimestre de cada año, se pasará una encuesta anónima a este personal para que valoren aquellos aspectos de mejora de la organización del Centro y de cuantos aspectos estimen oportunos.

Grado de satisfacción del personal funcionario

En el primer trimestre de cada año, se pasará una encuesta anónima a este personal para que valoren aquellos aspectos de mejora de la organización del Centro y de cuantos aspectos estimen oportunos.

El modelo de encuesta, en cada uno de estos casos, será elaborado por parte de la Secretaria del Centro y aprobado por parte del Claustro de Profesores para su aprobación.

Los datos serán tratados en una tabla Excel.

El resultado de estas encuestas quedará registrado en la Secretaria con objeto de:

- Elevar un informe anual al Consejo Social.
- Llevar a cabo procedimientos de mejora a la vista de los resultados.
- Realizar un estudio estadístico de las mismas.



E. OFERTA INTEGRADA DE FORMACION PROFESIONAL

En el Centro se imparten acciones de Formación Profesional Reglada y de Formación para el Empleo.

FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

(A partir del curso escolar 2018/2019)

Ciclo Formativo de Grado Medio: Servicio en Restauración

Duración: 2.000 horas distribuidas en dos años académicos

Salidas profesionales

Barman.	Camarero de bar-cafetería.	Camarero de barra y/o dependiente de cafetería
<i>Encargado de bar-cafetería</i>	<i>Jefe de sector de restaurante o sala.</i>	<i>Camarero de sala o jefe de rango.</i>
<i>Camarero.</i>	<i>Jefe de barra en bar o cafetería</i>	

Competencia general.

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia:

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

a) *Servicios de Restaurante: HOT328_2: (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:*



UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

b) Servicios de Bar y Cafetería HOT327_2. (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería. UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:



UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería HOT0223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos



Módulos profesionales (horas currículo):

MÓDULO PROFESIONAL	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
0150-Operaciones básicas en bar-cafetería	288	9		
0151-Operaciones básicas en restaurante	288	9		
0152-Servicios en bar-cafetería			140	6
0153-Servicio en restaurante y eventos especiales			240	12
0154-El vino y su servicio			120	5
0045-Ofertas gastronómicas			80	4
0155-Técnicas de comunicación en restauración	64	2		
0031-Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2		
0156-Inglés	160	5		
0157-Formación y orientación laboral	96	3		
0158-Empresa e iniciativa emprendedora			60	3
0159-Formación en centros de trabajo			400	
Total	960	30	1040	30



Ciclo Formativo de Grado Superior: Dirección de Servicios de Restauración

Duración: 2.000 horas distribuidas en dos años académicos

Salidas profesionales

<p><i>Director de alimentos y bebidas.</i> <i>Supervisor de restauración moderna.</i> <i>Maître.</i> <i>Jefe de Sala.</i></p>	<p><i>Encargado de bar-cafetería.</i> <i>Jefe de banquetes.</i> <i>Jefe de operaciones de catering.</i> <i>Sumiller.</i></p>	<p><i>Responsable de compra de bebidas.</i> <i>Encargado de economato y bodega.</i></p>
--	---	--

Competencia general.

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

1. Cualificaciones profesionales completas:

a) Gestión de procesos de servicio en restauración HOT334_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.

UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.



UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

b) Sumillería HOT337_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

2. Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Dirección en restauración. HOT331_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.



UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

b) Dirección y producción en cocina HOT332_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

Módulos profesionales:

Módulo Profesional	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
0496. Control de aprovisionamiento de materias primas	64	2		
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3		
0502. Gastronomía y nutrición			60	3
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración			60	3
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración			60	3
0179. Inglés	64	2	60	3
0180. Segunda lengua extranjera	64	2	60	3
0509. Procesos de servicio en bar-cafetería	291	9		
0510. Procesos de servicio en restaurante	291	9		
0511. Sumillería			120	6
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración			120	6



0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración			40	
0514. Formación y orientación laboral	90	3		
0515. Empresa e iniciativa emprendedora			60	3
0516. Formación en centros de trabajo			400	
TOTALES	960	30	1040	30

Ciclo Formativo de Grado Superior: Técnico Superior en Dirección de Cocina

- **Duración:** 2.000 horas distribuidas en dos años académicos

Salidas profesionales

<i>Director de alimentos y bebidas.</i>	<i>Director de cocina.</i>	<i>Jefe de producción en cocina.</i>
<i>Jefe de cocina.</i>	<i>Segundo jefe de cocina.</i>	<i>Jefe de operaciones de catering.</i>
<i>Jefe de partida.</i>	<i>Cocinero.</i>	<i>Encargado de economato y bodega</i>

Competencia general.

Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia:

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

1. Cualificaciones profesionales completas:



a) *Dirección y producción en cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre) que comprende las siguientes unidades de competencia:*

UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.

UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.

UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

2. Cualificaciones profesionales incompletas:

a) *Dirección en restauración HOT331_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre).*

UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.



Módulos profesionales:

MÓDULO PROFESIONAL	Primer curso		Segundo curso	
	Horas	Horas	Horas	Horas
	totales	semanales	totales	semanales
0496-Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2		
0497-Procesos de preelaboración y conservación en cocina	320	10		
0498-Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina			140	7
0499-Procesos de elaboración culinaria	320	10		
0500-Gestión de la producción en cocina			160	8
0501-Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3		
0502-Gastronomía y nutrición			60	3
0503-Gestión administrativa y comercial en restauración			60	3
0504-Recursos humanos y dirección de equipos en restauración			60	3
0179-Inglés	64	2	60	3
0505-Proyecto de dirección de cocina			40	
0506-Formación y orientación laboral	96	3		
0507-Empresa e iniciativa emprendedora			60	3
0508-Formación en centros de trabajo			400	
Total	960	30	1040	30



FORMACION PARA EL EMPLEO.

En estos años se han impartido acciones de formación para el empleo tanto para personas desempleadas como para personas ocupadas, siendo la primera en su mayor parte vinculada a certificados de profesionalidad, mientras que la de personas ocupadas ha sido una formación modular.

En el caso de personas desempleadas, se han impartido principalmente certificados de profesionalidad del área profesional de Restauración (HOTR), si bien también se han impartido determinados certificados de profesionalidad del área profesional de alojamiento (HOTA), en concreto Operaciones básicas de pisos en alojamientos, un certificado de profesionalidad de nivel 1 (HOTA0108) cuya competencia general es realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

Seguidamente se relacionan los principales certificados de profesionalidad que se han impartido entre los años 2011 y 2018 pertenecientes a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO (HOT) y el Área profesional: RESTAURACIÓN (HOTR), así como aquellos que son susceptibles de ser impartidos a futuro por estar dentro de la Familia Profesional.

Código	Nivel de cualificación	Denominación	Horas del Certificado de Profesionalidad
HOTR0108	1	OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	350
HOTR0109	1	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	410
HOTR0110	3	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	1110
HOTR0208	1	OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	290
HOTR0209	3	SUMILLERÍA	730



HOTR0210	3	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA	870
HOTR0308	1	OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING	250
HOTR0309	3	DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN	830
HOTR0408	2	COCINA	810
HOTR0409	3	GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	610
HOTR0508	2	SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA	640
HOTR0509	2	REPOSTERÍA	500
HOTR0608	2	SERVICIOS DE RESTAURANTE	580



F. PROYECTOS CURRICULARES Y PROGRAMACIONES DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA.

Los currículos de los tres Ciclos Formativos que se imparten en nuestro centro a partir del curso 2018/2019, Grado Medio de Servicios en Restauración, Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración y Grado Superior de Dirección de Cocina, se ajustan a lo dispuesto en los respectivos Decretos que establecen dichos currículos.

DECRETO 24/2015, de 24 de febrero, por el que se establece el currículo del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE de 2 de marzo de 2015).

DECRETO 239/2009, de 13 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE de 20 de noviembre de 2009)

DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE de 24 de noviembre de 2011).

En este sentido, bajo la coordinación del Jefe del Departamento de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, el equipo docente responsable del desarrollo de cada ciclo formativo, elaborará antes de la finalización del segundo trimestre del curso académico 2018/2019, los proyectos curriculares para los distintos módulos profesionales de los Ciclos Formativos impartidos en nuestro centro, tal y como establecen los mencionados Decretos siendo incorporadas a este Proyecto Funcional.



G.- PLAN DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y PLAN DE ACCION TUTORIAL

G.1 PLAN DE ORIENTACION PROFESIONAL.

El artículo 49 del Decreto 25/2015 establece las líneas en las que se debe enmarcar la política de orientación laboral del Centro Integrado. Por tanto, hasta tanto este constituido el Departamento de Información y Orientación Laboral, se establecen las siguientes directrices que deberán ser puestas en marcha por el equipo directivo en coordinación con los equipos docentes de formación reglada y formación para el empleo.

La Orientación Profesional debe comprender todas aquellas acciones que redunden en una mejora de la empleabilidad del alumnado y para ello deben programarse acciones en una triple perspectiva:

- Orientación del alumnado.
- Información a las empresas.
- Información a la ciudadanía.

Solo informando a todas las partes implicadas que interactúan en el conocimiento de la actividad de la Eshaex, podrá mejorarse la empleabilidad del alumnado. Por tanto la base de este Plan es la información. Desde esta perspectiva se potenciará la difusión entre la ciudadanía, y sobre todo en el sector, de lo que se hace en la Eshaex, de lo que la diferencia de otros centros de formación de la CCAA. De este modo se divulgarán las acciones de emprendimiento que se realicen, poniendo en valor los programas y las actividades de emprendimiento desarrolladas en el centro integrado.

De cara al alumnado esta orientación será tanto teórica como práctica:

- Por parte de los docentes de FOL en el ámbito de la Formación Profesional y de los docentes de Formación para el Empleo se harán sesiones grupales en la Sala de Conferencias a todo el alumnado, una vez al trimestre donde se trabajarán las competencias pre laborales en modo grupal. Asimismo habrá dos sesiones de orientación por curso, una justo antes del inicio de las FCT y otra nada más terminarlas, donde se trabajará con el alumnado para su preparación para el mundo laboral.
- Por parte de los empresarios colaboradores con el Aula de Promoción Empresarial se darán sesiones informativas grupales en la Sala de Conferencias o espacio que se habilite, donde se trabajará el modo en que se debe emprender o las competencias que se deben desarrollar para una adecuada empleabilidad. Estas sesiones estarán siempre acompañadas por parte de personal docente que sirva



de enlace para un posterior análisis con el alumnado de las conclusiones de estos debates.

Por parte del equipo directivo, en coordinación con los recursos del Sexpe, en particular los orientadores laborales del Centro de Empleo y de programas como el ITACA u otros análogos y con los docentes de Formación Reglada (FOL y FCT) y Formación para el Empleo se planificarán sesiones fuera de los currículos de asistencia voluntaria donde se trabajara la búsqueda activa de empleo, la promoción de acciones de emprendimiento y el conocimiento del mercado laboral del sector de la hostelería como elemento dinamizador de la empleabilidad del alumnado.

Por parte de la Secretaria del Centro se deberán elaborar y evaluar las estadísticas de inserción laboral del alumnado del centro, estableciendo las correspondientes propuestas de mejora.

Desde la web y redes sociales se informará permanentemente tanto a los antiguos alumnos como a los potenciales futuros alumnos y en general, a la ciudadanía, sobre las actividades de la Eshaex; las oportunidades de acceso al empleo, oferta de cursos de perfeccionamiento, reciclaje o especialización, así como de las posibilidades de adquisición, evaluación y acreditación de competencias y cualificaciones profesionales y del progreso en las mismas a lo largo de la vida. En particular se pondrán en valor los programas y las actividades de emprendimiento desarrolladas en el centro integrado.

Se gestionará la bolsa de empleo del centro integrado, en función de las peticiones de las empresas, colaborando con el Servicio Extremeño Público de Empleo en la gestión de las ofertas de empleo.

Los alumnos titulados, a los seis meses de finalizar los estudios, cumplimentan una encuesta enviada desde el centro, para conocer su situación y expectativas laborales, quedando registradas en la Secretaria con objeto de realizar un estudio estadístico de las mismas.

G.2 PLAN DE ACCION TUTORIAL.

Este Plan de Acción Tutorial es el documento marco que recoge la organización y funcionamiento de las tutorías que se van a realizar en el centro, así como el conjunto de actividades que contribuyan a la orientación personalizada de los alumnos y alumnas, tanto en lo educativo como en lo personal y lo profesional. El mismo tiene carácter de complementariedad del Plan de orientación profesional que antecede al cual complementa en los aspectos personales y educativos.



Las acciones a desarrollar con los alumnos de forma grupal e individual y la formación en competencias genéricas, con especial atención a los aspectos educativos, constituyen la base sobre la que se asienta este Plan, ordenando y organizando los contenidos y competencias de la orientación educativa a desarrollar en las sesiones de tutoría y sistematiza la intervención del tutor en el caso de Formación Profesional Reglada y de los docentes de los módulos de orientación laboral en el caso de Formación para el Empleo en los diferentes ámbitos de actuación.

Para que esta acción tutorial sea óptima, los docentes deberán tener la debida formación en competencias genéricas, de forma que les permita hacer llegar la información del modo más eficaz y efectivo al alumnado, para lo cual se arbitrarán los mecanismos necesarios a través, entre otros, de la colaboración del Centro de Profesores y Recursos y mediante la formación de grupos de trabajo que permitan dotar a los docentes de estas competencias y recursos que permitan una mejor formación. Esta formación será para todos los docentes de la Eshaex, tanto de Formación Profesional para el Empleo como de Formación Profesional Reglada.

Acciones a desarrollar directamente con el alumnado, tanto en situación grupal como a nivel individual.

Estas acciones se desarrollarán por parte de los Tutores y los docentes de FOL en el caso de Formación Profesional Reglada y por parte de los docentes de Formación para el Empleo

Acciones individuales:

- Realizar un seguimiento del proceso de adaptación y aprendizaje de cada alumno
- Realizar entrevistas y establecer un contacto personal con cada alumno
- Realizar el seguimiento de incidencias escolares (control de retrasos, ausencias, etc.)
- Responsabilizarse de la entrega de documentos del centro (circulares, notas...)
- Ayudar o mediar en la resolución de conflictos personales
- En aquellos casos de alumnado menor de 30 años, se contactará con las familias por si se quieren mantener informadas y asesoradas acerca de estos procedimientos.

Acciones grupales:

- Realizar el seguimiento y valoración del proceso del grupo
- Desarrollar en el aula las actividades de las tutorías grupales semanales
- Ayudar o mediar en la resolución de conflictos (entre iguales o docente-grupo)



Un segundo bloque de actuación lo constituye la impartición de clases fuera de los currículos oficiales donde se trabajarán las competencias genéricas, con especial incidencia en los aspectos educativos, por parte de coaching especializados. Esta formación, antes de ser impartida, será coordinada tanto por los tutores de formación profesional reglada como por los docentes de formación para el empleo, quienes harán un seguimiento individual del alumnado y deberán hacer una evaluación de las principales competencias que poseen así como de aquellas que deben trabajar con mayor intensidad.

Por competencias genéricas entendemos aquellas competencias que apuntan a la movilización de recursos personales (conocimientos, habilidades y actitudes) y recursos del ambiente, con relación a fines considerados importantes para todo desempeño, independientemente de la función o nivel, ayudando en este caso a mejorar la empleabilidad del alumnado, de forma que se conecte la fase de aprendizaje con la fase de búsqueda activa de empleo y actividad emprendedora. Los Centros Integrados de Formación Profesional tenemos la obligación de dotar a los alumnos de las herramientas necesarias para desenvolverse en un entorno laboral más allá de los conocimientos específicos de cada una de las acciones formativas.

Para ello se impartirán módulos de carácter complementario de duración variable en función de la extensión de las actividades formativas, acciones donde el alumnado sea formado en este tipo de competencias, siendo un elemento determinante para mejorar su empleabilidad. Se impartirá formación en la adquisición de las siguientes competencias genéricas:

INSTRUMENTALES

- 1 Capacidad de análisis y síntesis
- 2 Capacidad de organización y planificación
- 3 Comunicación oral y escrita
- 4 Conocimiento de una lengua extranjera
- 5 Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
- 6 Capacidad de gestión de la información
- 7 Resolución de problemas
- 8 Toma de decisiones

PERSONALES

- 9 Trabajo en equipo
- 10 Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinario



- 11 Trabajo en un contexto internacional
- 12 Habilidades en las relaciones interpersonales
- 13 Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
- 14 Razonamiento crítico
- 15 Compromiso ético

SISTÉMICAS

- 16 Aprendizaje autónomo
- 17 Adaptación a nuevas situaciones
- 18 Creatividad
- 19 Liderazgo
- 20 Conocimiento de otras culturas y costumbres
- 21 Iniciativa y espíritu emprendedor
- 22 Motivación por la calidad
- 23 Sensibilidad hacia temas medioambientales

OTRAS

- 24 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
- 25 Uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información
- 26 Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia
- 27 Capacidad de entender el lenguaje y propuestas de otros especialistas
- 28 Ambición profesional
- 29 Capacidad de autoevaluación



H. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PLAN DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO.

H1.- Líneas de actuación en el ámbito de la prevención de riesgos laborales.

La prevención de riesgos laborales es una parte fundamental en la planificación de las actividades del centro. Este punto se debe analizar desde una doble perspectiva:

- a) La formación en materia de PRL del alumnado.
- b) La prevención de riesgos aplicada a los trabajadores del Centro.

La formación en materia de PRL del alumnado forma parte de los currículos de las diferentes programaciones. En el caso de Formación Profesional Reglada, la competencia general de los tres ciclos se define según estos parámetros:

- ✓ Grado Medio en Servicios de Restauración: Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas..... actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- ✓ Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración: La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- ✓ Grado Superior en Dirección de Cocina: Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Igualmente en Formación para el Empleo, todos los programas formativos contemplan como materia de carácter transversal la prevención de riesgos laborales, bien sea como módulo formativo (MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en Hostelería) en los certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3, bien como Unidad Formativa (UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración) en el caso de los certificados de profesionalidad de nivel 1.

Por su parte, la prevención de riesgos aplicada a los trabajadores del Centro tiene la particularidad de la integración de diferentes colectivos de trabajadores, tanto de personal



funcionario como de personal de empresas (públicas y privadas) por lo que es de aplicación el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, que señala que cuando en un mismo centro de trabajo desarrollen actividades trabajadores de dos o más empresas, éstas deberán cooperar en la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales, de forma que se establezcan los medios de coordinación que sean necesarios en cuanto a la protección y prevención de riesgos laborales y la información sobre los mismos a sus respectivos trabajadores, en los términos previstos en el apartado 1 del artículo 18 de la Ley.

En consecuencia, respecto del personal funcionario (docente y de administración general), se aplicarán las normas del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la Junta de Extremadura con quien se establecerá la oportuna coordinación desde la Secretaria del Centro.

En relación con la personal de la empresa pública GPEX, así como con las empresas privadas contratistas de servicios, en particular, limpieza y seguridad, por parte de la Secretaria del Centro se requerirá informe anual a las mismas, dentro del último trimestre natural de cada año, acreditativo de que sus trabajadores reciban la información y las instrucciones adecuadas, en relación con los riesgos existentes en el centro de trabajo y con las medidas de protección y prevención correspondientes, así como sobre las medidas de emergencia a aplicar.

H2.- Plan de mantenimiento de los equipos de trabajo

Son diferentes los Planes establecidos para el mantenimiento de los diferentes parámetros de la Eshaex. Estos son los principales:

1.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos de trabajo.

1. Objeto

Garantizar que las instalaciones y equipos utilizados, se mantienen en un estado apropiado para el uso al que son destinados a fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos.

2. Alcance

Incluye los espacios de trabajo y los equipos para los procesos

3. Procedimiento

3.1. Programa de instalaciones y equipos



Todo el material deberá estar en condiciones adecuadas para su uso, bien conservados y mantenidos, de superficies aptas para uso alimentario, superficie lisa y no porosa, de fácil limpieza e impermeables.

3.2. Programa de mantenimiento periódico

El mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones será realizado de forma interna, comprobando que la instalación, maquinaria y útiles se encuentran en perfecto estado de conservación y funcionamiento, dejando constancia de las revisiones realizadas en un registro de mantenimiento interno.

Siempre que se detecte una incidencia se llevara a cabo un mantenimiento correctivo para evitar posibles repercusiones sobre la seguridad alimentaria, de forma interna o mediante empresas externas, dependiendo de la incidencia ocurrida,

4. Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras

El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que de forma diaria realizará el control visual antes de empezar la jornada de trabajo. Cuando se detecte que las instalaciones o equipos se encuentren averiados, se subsanará la incidencia de forma inmediata.

5. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato el estado de conservación y funcionamiento de los equipos y las acciones correctoras efectivas.

2.- Plan de control de agua apta para consumo humano

1. Objeto

Garantizar que el agua que se utiliza en el establecimiento no supone un riesgo para la salubridad y seguridad de los productos.

2. Alcance

A todo el sistema de distribución de agua del establecimiento

3. Procedimiento de vigilancia y medidas correctoras



El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que de forma diaria comprobara que los resultados obtenidos en las mediciones son correctos y que la metodología y frecuencias son las establecidas.

4. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los registros, si las acciones correctoras han sido válidas y el resultado de los ensayos.

3.- Plan de limpieza y desinfección

1. Objeto

Asegurar que el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles previene cualquier posibilidad de contaminación.

2. Alcance

El presente procedimiento se aplica a todas las secciones del establecimiento.

3. Procedimiento

En el establecimiento hay un plan de limpieza que queda incluido los útiles de trabajo, la maquinaria y equipos y los locales. En el plan del limpieza se refleja el responsable, los útiles, maquinaria y zonas a limpiar, el método y frecuencia de limpieza a realizar en funcione de las características y la clasificaciones de los equipos y los útiles en función de la suciedad y el riesgo.

4. Procedimiento de vigilancia

El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que de forma diaria realizará el control visual antes de empezar la jornada de trabajo.

5. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los registros, si las acciones correctoras han sido válidas y el resultado de los ensayos.

4.- Plan de control de plagas



1. Objeto

Conseguir un control sobre las posibles plagas que puedan entrar en el centro ya sean insectos o roedores, previniendo y eliminando su presencia con medidas activas y pasivas.

2. Alcance

Métodos pasivos para el control de plagas.

3. Procedimiento

3.1. Desratización

Las técnicas de luchas contra roedores se basan en el empleo de técnicas activas y pasivas, siempre con una correcta limpieza y desinfección previa de las instalaciones.

3.2. Desinsectación

Las técnicas de luchas contra insectos se basan en el empleo de técnicas activas y pasivas, siempre con una correcta limpieza y desinfección previa de las instalaciones.

4. Procedimiento de vigilancia

El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que de forma diaria realizará el control visual antes de empezar la jornada de trabajo. Siempre que sean vistos roedores o insectos o haya indicios de su existencia, se avisará al servicio autorizado si es necesario.

5. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los registros, si las acciones correctoras han sido válidas y el resultado de los ensayos.

5.- Plan de control de proveedores

1. Objeto

Asegurar que los suministros no incorporan peligros significativos que se mantengan en el alimento después del procesado.

2. Alcance

Todos los suministros de las instalaciones.



3. Procedimiento

Existen una serie de especificaciones a realizar a los proveedores de materias primas y productos alimenticios como a los proveedores de materias auxiliares como la posesión de autorizaciones sanitarias, documentación de la mercancía correctamente cumplimentada y suministros con los etiquetados correctos.

4. Procedimiento de vigilancia

El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que en el momento de la recepción asegurara que la documentación incluye todos los datos, las condiciones aptas de recepción, las temperaturas correctas en todos los productos y la concordancia de datos en la documentación.

5. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los registros, si las acciones correctoras han sido válidas y el resultado de los ensayos.

6.- Plan de control de trazabilidad

1. Objeto

Garantizar el rastro de un producto a través de todas las etapas de su producción y distribución.

2. Alcance

Todos los productos que entran en las instalaciones.

3. Procedimiento

La escuela dispone de un sistema interno de trazabilidad que gestiona el responsable de cocina.

4. Procedimiento de vigilancia

El responsable de la vigilancia es el responsable de alimentación de la Eshaex que deberá realizar un seguimiento diario y comprobar que se están ejecutando todas la actuaciones necesarias para garantizar un correcto control de todos los productos que entran en las instalaciones.

5. Procedimiento de verificación



El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los registros, si las acciones correctoras han sido válidas.

7.- Plan de gestión de residuos

1. Objeto

Evitar que los residuos o subproductos generados por la empresa, no se destinen a consumo humano, ni produzcan contaminaciones cruzadas con los alimentos producidos, u otras contaminaciones que afecten a la inocuidad en la cadena alimentaria.

2. Procedimiento

El procedimiento supone varias etapas como la clasificación de los residuos y el almacenamiento y expedición de los mismos

3. Procedimiento de vigilancia

El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex comprobará que la expedición de residuos se realiza según lo descrito en el procedimiento de ejecución y con una adecuada manipulación.

4. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato que todos los albaranes de expedición de residuos están archivados y que se han expedido con la frecuencia establecida.

8.- Plan de formación

1. Objeto

Garantizar que todos los manipuladores de la instalación disponen de una formación adecuada en materia de seguridad alimentaria.

2. Procedimiento

Todos los trabajadores deben recibir en la propia escuela la formación profesional o en su caso la adecuada al puesto de trabajo que desempeñan.

3. Procedimiento de vigilancia



El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que de forma diaria revisará la higiene y prácticas de manipulación y la ejecución de la formación recibida.

4. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los cursos.

9.- Plan de mantenimiento de la cadena de temperatura

1. Objeto

Evitar la multiplicación de los organismos patógenos y sus toxinas en los alimentos, mediante un control de la temperatura de los mismos en todas las fases.

2. Directrices

Para el control de todos los equipos de conservación a temperatura regulada, se controlaran todas las temperaturas de todos diariamente y se anotaran en su correspondiente registro.

3. Procedimiento

A diario se revisaran las temperaturas de todos los equipos de frío y congelación y los equipos de conservación en caliente al inicio de la jornada y en las horas críticas durante el desarrollo de la actividad comprobando que los equipos muestran temperaturas adecuadas.

4. Procedimiento de vigilancia

El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que de forma diaria las revisará.

5. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual la correcta temperatura de los equipos, la eficacia de los registros y la calibración de los aparatos de medida.

10.- Plan de control de alérgenos

1. Objeto

Controlar los riesgos derivados de la presencia de alérgenos en la comidas preparadas en la escuela, así como garantizar una correcta información al consumidor.



2. Procedimiento

Se elaboraran fichas técnicas de todas las comidas que se preparan en la escuela, se realizarán pedidos acorde a las comidas a elaborar y se realizara un control de procesos de elaboración de comidas preparadas.

3. Procedimiento de vigilancia

No se aceptara ninguna mercancía alimentaria que no venga convenientemente identificada y con información sobre la presencia de alérgenos y el envase perfectamente cerrado.

4. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los registros, si las acciones correctoras han sido válidas y el resultado de los ensayos.

11.- Plan de desinfección de fruta y verdura

1. Objeto

Garantizar el consumo seguro de fruta sin pelar y/o verdura en crudo, sin que ello suponga un riesgo para la salud.

2. Procedimiento

Siempre que se vayan a consumir frutas sin pelar o verduras en crudo, se ha de ralizar de forma previa un lavado y desinfección de las miasmas a fin de eliminar cualquier agente patógeno..

3. Procedimiento de vigilancia

El responsable de la vigilancia es el director de la Eshaex que de forma diaria revisará que la fruta y verdura destinada a consumirse en crudo se higienizan según lo descrito en el proceso de ejecución.

4. Procedimiento de verificación

El responsable en este caso sería la empresa Gabinete técnico de sanidad ambiental, que verificará con una periodicidad mensual durante la vigencia de su contrato la eficacia de los registros, si las acciones correctoras han sido válidas y el resultado de los ensayos.



I. PLAN DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE PRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ENERGÍAS RENOVABLES

Las instalaciones con que cuenta la Eshaex permiten una adecuada gestión de la eficiencia energética. El compromiso con los principios de la economía verde y circular deben marcar este Plan.

El único sistema de producción de energías renovables lo forman las placas solares instaladas en la cubierta del edificio que abastece de energía limpia el agua caliente de la residencia del alumnado.

Se establecen las siguientes obligaciones de cara a esta eficiencia energética:

1. La renovación de puntos de luz se derivara de forma progresiva hacia el uso de tecnología led allá donde sea técnicamente posible.
2. Las ventanas del edificio principal (aulas y despachos) deberán estar cerradas en todo momento. Solo podrán ser abiertas para ventilar los espacios al llegar al puesto de trabajo, por espacio no superior de 10 minutos.
3. La temperatura de las instalaciones será determinada por parte de la Dirección del Centro a propuesta de la persona responsable de los equipos en aras a la mejor eficiencia energética y menor consumo.
4. Queda prohibido el uso de todo aparato calefactor de uso individual tanto en despachos como en habitaciones de la residencia. Estos serán retirados por parte de sus propietarios o, subsidiariamente, por parte de los responsables del centro. El personal de la empresa de limpieza deberá informar al equipo directivo de la existencia de los mismos.
5. En todos los aseos habrá carteles informativos de la necesidad de ahorro de agua.
6. Se sustituirán de forma progresiva los descargadores de agua de los inodoros por otros que permitan descargas parciales/totales de agua.
7. Se procurará la existencia de secadores de manos en todos los aseos en lugar de las toallas de papel desechables.
8. En épocas estivales se procurará tener apagadas las luces de los despachos y el uso de luz natural.
9. El edificio principal, con la salvedad de la recepción, permanecerá con las luces apagadas, con carácter general, entre las 23:00 y la hora de entrada del personal de limpieza. Solo podrán ser encendidas las luces con motivo de las rondas de seguridad. El personal de seguridad será el responsable del cumplimiento de este criterio. Deberá reflejarse en el parte de servicio diario las horas de apagado y encendido del centro.



10. Las aulas prácticas solo podrán permanecer con las luces encendidas cuando haya actividad docente en las mismas o cuando se estén desarrollando funciones de limpieza. El resto del tiempo deberá permanecer apagadas. El personal de recepción y de mantenimiento deberá comprobar estos extremos.
11. Se procurará la menor apertura posible de las cámaras de refrigeración y durante el menor tiempo. Los docentes deberán inculcar estas pautas al alumnado.
12. Los docentes serán responsables de que las luces de las aulas queden apagadas en el momento de terminar las clases.

