

Convenio entre a Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional e a empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L., para a implantación dun sistema de formación profesional dual polo réxime de bolsas

Santiago de Compostela, vinte de febreiro de dous mil dezanove

REUNIDOS

Dunha parte, dona Carmen Pomar Tojo, conselleira de Educación, Universidade e Formación Profesional da Xunta de Galicia, en representación desta consellería e de conformidade coas atribucións conferidas no artigo 34.1 da Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e da súa Presidencia.

E doutra, don _____, como representante legal da empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L., en virtude das atribucións concedidas por escritura pública ante o notario don _____, con data _____ e número de protocolo ____.

Interveñen en función dos seus respectivos cargos e, no exercicio das facultades que para convir en nome das entidades que representan teñen conferidas,

EXPOÑEN

1º. Que a Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, determina no artigo 39 que a formación profesional no sistema educativo ten por finalidade preparar o alumnado para a actividade nun campo profesional e facilitar a súa adaptación ás modificacións laborais que se poden producir ao longo da súa vida, contribuír ao seu desenvolvemento persoal e ao exercicio dunha cidadanía democrática, e permitir a súa progresión no sistema educativo e no sistema de formación profesional para o emprego, así como a aprendizaxe ao longo da vida.

2º. Que a Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, determina no artigo 42 bis que a formación profesional dual do sistema educativo español é o conxunto de accións e iniciativas formativas que, en corresponsabilidade coas empresas, teñen por obxecto a cualificación profesional das persoas, harmonizando os procesos de ensino e aprendizaxe entre os centros educativos e os centros de traballo.

3º. Que a Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, das cualificacións e da formación profesional, especifica nos artigos 6 e 11.3 que a colaboración das empresas no desenvolvemento do Sistema Nacional de Cualificacións e Formación Profesional se desenvolverá, entre outros ámbitos, mediante a súa participación na formación do alumnado nos centros de traballo, favorecendo a realización de prácticas profesionais dos alumnos e das alumnas nas empresas e noutras entidades, e deberán establecerse os mecanismos axeitados para que a formación que reciba financiamento público poida ofrecerse por centros ou directamente polas empresas, mediante concertos, convenios, subvencións ou outros procedementos.

4º. Que a disposición adicional segunda do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, determina que a consellería con competencias en materia de educación promoverá a colaboración coas empresas e entidades empresariais e, en particular, coas máis implicadas en sectores clave da economía galega e as relacionadas cos sectores emerxentes. Esta colaboración ten como finalidade, entre outras, a posibilidade de impartir módulos profesionais incluídos en títulos de formación profesional nas instalacións das empresas, co fin de garantir que a formación se realice cos equipamentos máis actuais, así como a actualización profesional. Esta colaboración formalizarase mediante convenio.

5º. Que o Real decreto 1529/2012, do 8 de novembro, polo que se desenvolve o contrato para a formación e a aprendizaxe e se establecen as bases da formación profesional dual, pretende crear as bases para a implantación progresiva da formación profesional dual en España, entendida como o conxunto de accións e iniciativas formativas que teñen por obxecto a cualificación profesional das persoas, combinando os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro de formación, propiciando unha participación máis activa da empresa no propio proceso formativo do alumnado e, daquela, permitir que estas coñezan de xeito máis próximo a formación que reciben, cada vez máis adaptada ás demandas dos sectores produtivos e ás necesidades específicas das empresas. Neste sentido, a empresa e o centro de formación profesional estreitan os seus vínculos, unen esforzos e favorecen unha maior inserción do alumnado no mundo laboral durante o período de formación.

Así mesmo, establece que terán a consideración de formación profesional dual os proxectos desenvolvidos no ámbito do sistema educativo, coa coparticipación dos centros educativos e das empresas, cando non medie un contrato para a formación e a aprendizaxe. Estes proxectos formalizaranse a través dun convenio entre a Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional e a empresa colaboradora.

6º. Que a empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L., está disposta a participar no proxecto de implantación da formación profesional dual en Galicia, acolléndose á modalidade regulada no artigo 3.1, alínea b), do Real decreto 1529/2012, do 8 de novembro, na que as empresas facilitan aos centros de formación os espazos, as instalacións ou as persoas expertas para impartir total ou parcialmente determinados módulos profesionais ou módulos formativos.

O alumnado participante será beneficiario de bolsas, non terá en ningún caso vinculación laboral coa empresa e non poderá establecerse entre esta e aquel ningunha relación contractual, nin sequera baixo as modalidades de contrato en prácticas ou para a formación e a aprendizaxe, previsto no artigo 11 do Real decreto lexislativo 2/2015, do 23 de outubro, polo que se aproba o texto refundido da Lei do estatuto dos traballadores, polo que o alumnado acollido a este réxime de bolsas queda absolutamente excluído da lexislación laboral.

7º. Que o obxecto do presente convenio é establecer as condicións de colaboración entre a Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional e a empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L., para a implantación dun proxecto experimental de formación profesional dual na Comunidade Autónoma de Galicia. Esta formación profesional dual combinará os procesos de ensino e aprendizaxe nas instalacións da empresa e no IES Sanxillao e no IES Muralla Romana. En consecuencia, estes organismos acordan subscribir este convenio, con base nas seguintes,

CLÁUSULAS

Primeira. Os proxectos de formación profesional dual deste convenio, que son de carácter experimental, teñen as seguintes características:

- a. Este proxecto toma como referencia o currículo de formación profesional establecido nos seguintes decretos:
 1. Decreto 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en Cociña e Gastronomía.

2. Decreto 58/2010, do 18 de marzo, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en Servizos en Restauración.
 3. Decreto 178/2012, do 19 de xullo, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en Estética Integral e Benestar.
- b. Terá como duración desde o 15 de setembro de 2019 ata o 31 de agosto de 2021.
- c. A formación impartirase de xeito compartido entre os centros educativos e a empresa asinante, garantindo a adquisición dos resultados de aprendizaxe establecidos no currículo do ciclo formativo correspondente e a obtención do título de técnico en Cociña e Gastronomía ou o de técnico en Servizos en Restauración ou o de técnico superior en Estética Integral e Benestar.
- d. Ademais, atendendo ás características da empresa, o primeiro ano de vixencia destes proxectos dedicárase un 10 % do tempo de estadía do alumnado na empresa á formación complementaria á establecida nos currículos dos ciclos formativos correspondentes, para reforzar a formación do alumnado e mellorar a súa empregabilidade. No segundo ano, esta porcentaxe será do 5 %.

Segunda. As concrecións deste proxecto experimental de formación profesional dual para o ciclo formativo de Cociña e Gastronomía, de Servizos en Restauración e de Estética Integral e Benestar (distribución da formación curricular do ciclo formativo e temporalización dos módulos profesionais) están recollidas no anexo deste convenio.

Terceira. A empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L. comprométese a acoller nas súas instalacións, como mínimo, o número alumnos e alumnas, que para cada ciclo formativo e centro educativo se establece no anexo, para este proxecto experimental de formación profesional dual. Este alumnado deberá cumprir os requisitos de admisión establecidos na orde da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional que autorice este proxecto experimental de formación profesional dual.

A empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L. colaborará coa Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional na selección do alumnado solicitante que cumpra os requisitos de admisión. Para tal fin, poderán realizarse entrevistas psicoprofesionais que permitan identificar a idoneidade dos/das candidatos/as en relación co perfil profesional que adquirirá o

alumnado na empresa ao longo do proxecto. A empresa comunicará ao alumnado os criterios e os procedementos utilizados na selección con anterioridade á súa realización.

Estas actuacións serán realizadas por persoal da empresa xunto cunha persoa representante do centro educativo, de xeito que a selección garanta cubrir o número mínimo de prazas que a empresa se compromete a acoller nas súas instalacións.

Cuarta. A empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L. comprométese a financiar o proxecto de formación regulado neste convenio, mediante o establecemento dun sistema de bolsas dirixido ao alumnado participante.

Este réxime de bolsas estará suxeito ás seguintes especificidades:

- a) A empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L. achegará a cada alumno ou alumna, en períodos mensuais con carácter irrevogable, unha bolsa por importe mínimo de 530 euros, durante os meses nos que a actividade formativa e profesionalizadora se realice integramente na empresa. Tomando como referencia este importe, o resto dos meses o importe calcularase de xeito proporcional ao tempo que o alumno ou alumna dedique á actividade profesionalizadora na empresa.
- b) A empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L. comprométese tamén a que durante o período en que se realice a formación nas súas instalacións ou nas do grupo empresarial, de ámbito tanto nacional como internacional, o alumnado teña garantido o aloxamento e a manutención durante a súa xornada laboral, así como os gastos de desprazamento de ida e volta, para dous períodos de formación, desde o concello do seu domicilio habitual ata as instalacións da empresa. A localización xeográfica destas instalacións e o lugar de realización da formación na empresa comunicaránselle a cada alumno ou alumna cun mes de antelación ao inicio do período de formación na empresa.
- c) Os alumnos e as alumnas participantes no proxecto de formación obxecto deste convenio serán incorporados ao réxime xeral da Seguridade Social, nos termos e nas condicións establecidos no Real decreto 1493/2011, de 24 de outubro. A conseguinte afiliación e/ou alta, así como a baixa no devandito réxime, produciranse a partir da data de inicio e na de cesamento do programa de formación, nos termos, nos prazos e cos efectos establecidos no regulamento xeral sobre inscrición de empresas e afiliación, altas, baixas e variacións de datos de traballadores na Seguridade Social, aprobado polo Real decreto 84/1996, do 26 de xaneiro.

- d) Para a efectividade do réxime de bolsas, a empresa colaboradora e as persoas bolseiras deberán cumprir sempre os requisitos establecidos na normativa que regula os proxectos de formación profesional dual e neste convenio.

Quinta. O alumnado adquirirá formación nos centros educativos segundo a temporización recollida no anexo deste convenio e no horario lectivo que se estableza.

Sexta. A estadía do alumnado na empresa axustarase á temporalización recollida no anexo deste convenio. Durante o período formativo na empresa, o horario da actividade formativa e profesionalizadora deberá desenvolverse dentro do marco temporal do horario laboral da empresa, reservándose unha mañá ou unha tarde cada quincena para a recepción do alumnado nos centros educativos por parte do titor ou da titora, na que se realizarán actividades de seguimento, asesoramento e apoio.

Sétima. O alumnado deste proxecto disporá dun mínimo de trinta días naturais de vacacións por curso. Para estes efectos computaranse, por unha parte, as vacacións escolares, establecidas para cada curso no correspondente calendario escolar, das que o alumnado se beneficie durante a súa estadía no centro educativo, e, por outra parte, os días restantes ata completar cando menos o mínimo establecido, que determinará a empresa no período de estadía do alumnado na empresa.

Oitava. Consonte o artigo 30.5 do Real decreto 1592/2012, do 8 de novembro, a actividade formativa na empresa e nos centros educativos coordinarase mediante reunións mensuais de control nas que se fará seguimento do alumnado.

A empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L. nomeará unha persoa como titor ou titora do alumno ou da alumna, que será responsable do seguimento da actividade formativa, da coordinación da actividade profesionalizadora coa actividade formativa e da comunicación co centro de formación.

Así mesmo, o centro formativo designará un profesor ou unha profesora, ou formador ou formadora, como titor ou titora responsables da programación e do seguimento da formación, así como da coordinación da avaliación co profesorado e/ou os titores e as titoras que interveñen. Así mesmo, esta persoa será a interlocutora coa empresa para o desenvolvemento do proxecto.

Novena. Establecerase unha comisión de seguimento, control e supervisión, que se reunirá cando o considere oportuno calquera das partes asinantes. Esta comisión estará constituída polos seguintes membros:

En representación da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional:

- A persoa titular da Subdirección Xeral de Formación Profesional ou persoa en quen delegue.
- As persoas titulares das direccións do IES Sanxillao e do IES Muralla Romana.
- O profesor titor ou a profesora titora dos centros educativos.

Dous representantes da empresa Inversiones Hosteleras de Galicia S.L.

Un funcionario ou unha funcionaria da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional actuará como secretario ou secretaria.

Décima. O convenio entrará en vigor na data da súa sinatura e terá vixencia ata a finalización do proxecto.

Décimo primeira. Este convenio extinguirase pola finalización do tempo convindo e poderase resolver por calquera das partes, mediante denuncia dalgunha delas, que se lle deberá comunicar ás outras cunha antelación mínima de quince días, baseada nalgunha das seguintes causas:

- a. Cesamento das actividades do centro docente ou da empresa.
- b. Forza maior que imposibilite o desenvolvemento das actividades programadas.
- c. Incumprimento das cláusulas establecidas neste convenio.
- d. Mutuo acordo entre o centro docente e a empresa.

Décimo segunda. A sinatura deste convenio suporá o consentimento expreso da persoa interesada á Administración para incluír e facer públicos os datos referidos ao convenio, de conformidade co artigo 15 da Lei 1/2016, do 18 de xaneiro, de transparencia e bo goberno, co artigo 8 da Lei 19/2013, do 9 de decembro, de transparencia, acceso á información pública e bo goberno, e co Decreto 126/2006, do 20 de xullo, polo que se regula o Rexistro de Convenios da Xunta de Galicia.

Décimo terceira. Este convenio de colaboración posúe carácter administrativo por razón do contido e das materias sobre as que versa, as cales, ao abeiro do disposto no artigo 6 do Lei 9/2017, de 8 de novembro de contratos do sector público, o exclúen do seu ámbito de aplicación, sen prexuízo da aplicación dos principios desta para resolver as lagoas ou dúbidas que a súa aplicación suscite.

Dada a natureza administrativa deste instrumento xurídico, as controversias ou cuestións litixiosas que xurdiren na súa aplicación e non puideren ser solucionadas no seo da comisión de seguimento serán resoltas pola xurisdición contencioso-administrativa.

Con respecto da protección de datos, a empresa comprométese a respectar o Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeo e do Consello de 27 de abril de 2016 relativo á protección das persoas físicas no que respecta ao tratamento de datos persoais e á libre circulación destes datos e polo que se derroga a Directiva 95/46/CE (Regulamento xeral de protección de datos).

Lido este convenio, atópano conforme e asínano no lugar e na data indicados.

**A conselleira de Educación, Universidade
e Formación Profesional**

**O representante da sociedade Inversiones
Hosteleras de Galicia S.L.**

Asdo.: Carmen Pomar Tojo

Asdo.: _____

1. ANEXO

1.1 Distribución de postos de formación por ciclo formativo e por centro educativo

Ciclo formativo	Centro educativo	Nº de prazas
Cociña e Gastronomía	IES Sanxillao	12
Servizos en Restauración	IES Sanxillao	12
Estética Integral e Benestar	IES Muralla Romana	12
Total		24

1.2 Distribución da formación curricular do ciclo formativo de grao medio de Cociña e Gastronomía

1.2.1 Distribución da formación curricular

Duración do proxecto			Cur so 201 9-2020	Cur so 202 0-2021	FCT
Formación curricular	Centro educativo	Formación centro educativo (FCE) (52 %)	540	491	-
	Empresa	Formación en empresa (FEM) (48 %)	313	246	410
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de traballo.

1.2.2 Temporalización dos módulos profesionais

1.2.2.1 Curso 2019-2020

Planificación

Curso 2019-2020												
Set.	Out.	Nov.	Dec.	Xan.	Feb.	Mar.	Abr.	Maio	Xuño	Xullo	Ago.	Set.
Formación no centro educativo (FCE)							Actividade profesionalizadora / formación na empresa (FEM)					

Organización dos módulos profesionais

Código módulo	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	240	160	80
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53	40	13
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	240	140	100
MP0047	Técnicas culinarias	320	200	120
TOTAL		853	540	313

1.2.2.2 Curso 2020-2021

Planificación

Curso 2020-2021												
Set.	Out.	Nov.	Dec.	Xan.	Feb.	Mar.	Abr.	Maio	Xuño	Xullo	Ago.	Set.
	Formación no centro educativo (FCE).					Actividade profesionalizadora / formación na empresa (FEM).						

Organización dos módulos profesionais

Código módulo	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM
MP0028	Sobremesas en restauración	140	96	44
MP0045	Ofertas gastronómicas	87	57	30
MP0048	Produtos culinarios	350	230	120
MP0049	Formación e orientación laboral	107	70	37
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	53	38	15
TOTAL		737	491	246

1.2.3 Adquisición, por parte do alumnado, de cualificacións e unidades de competencia

Cualificacións profesionais completas

a) Cociña HOT093_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia: - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos. - UC0260_2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos. - UC0261_2: Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais. - UC0262_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo. b) Repostaría HOT0223_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia: - UC0306_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería. - UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos. - UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados. - UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en restauración.
--

Cualificacións profesionais incompletas

a) Panadaría e bolaría, INA015_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia: - UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira. b) Pastelería e confeitaría, INA107_2 (Real decreto 1087/2005, do 16 de setembro), que abrangue a seguinte unidade de competencia: - UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.

1.3 Distribución da formación curricular do ciclo formativo de grao medio de Servizos en Restauración

1.3.1 Distribución da formación curricular

Duración do proxecto			Curso 2019-2020	Curso 2020-2021	FCT
Formación curricular	Centro educativo	Formación centro educativo (51 %)	513 h	510 h	-
	Empresa	Formación en empresa (49 %)	340 h	227 h	410 h
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de traballo.

1.3.2 Temporalización dos módulos profesionais

1.3.2.1 Curso 2019-2020

Planificación

Curso 2019-2020												
set.	out.	nov.	dec.	xan.	feb.	mar.	abr.	maio	xuño	xullo	ago.	set.
	Formación no centro educativo						Actividade profesionalizadora / formación na empresa					

Organización dos módulos profesionais

Código	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53	40	13
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	267	136	131
MP0151	Operacións básicas en restaurante	320	200	120
MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	53	41	12
MP0156	Inglés	160	96	64
TOTAL		853	513	340

1.3.2.2 Curso 2020-2021

Planificación

Curso 2020-2021													
set.	out.	nov.	dec.	xan.	feb.	mar.	abr.	maio	xuño	xullo	ago.	set.	
	Formación no centro educativo						Actividade profesionalizadora / formación na empresa						

Organización dos módulos profesionais

Código	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM
MP0152	Servizos en bar e cafetaría	140	96	44
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	210	153	57
MP0154	O viño e o seu servizo	140	96	44
MP0045	Ofertas gastronómicas	87	57	30
MP0157	Formación e orientación laboral	107	70	37
MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	53	38	15
TOTAL		737	510	227

1.3.3 Adquisición, por parte do alumnado, de cualificacións e unidades de competencia

Cualificacións profesionais completas

▪ Servizos de restaurante: HOT328_2 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1052_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.
– UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.
– UC1053_2: Elaborar e acabar pratos á vista da clientela.
– UC1054_2: Dispor de todo tipo de especialidades na restauración.
– UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.
– UC1051_2: Comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.
▪ Servizos de bar e cafetería HOT327_2 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1046_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa.
– UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
– UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.
– UC1049_2: Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería.
– UC1050_2: Xestionar o bar e a cafetería.
– UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.
– UC1051_2: Comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Cualificacións profesionais incompletas

▪ Panadaría e bolaría INA015_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro) que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.
▪ Pastelería e confeitaría INA107_2 (Real decreto 1087/2005, do 16 de setembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.
▪ Repostaría HOT0223_2 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.
▪ Cocina HOT093_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.

1.4 Distribución da formación curricular do ciclo formativo de grao medio de Estética Integral e Benestar

1.4.1 Distribución da formación curricular

Duración do proxecto			Curso 2019-2020	Curso 2020-2021	FCT + Proxecto
Formación curricular	Centro educativo	Formación centro educativo (58 %)	650 h	518 h	-
	Empresa	Formación en empresa (42 %)	316 h	106 h	410 h
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de traballo.

1.4.2 Temporalización dos módulos profesionais

1.4.2.1 Curso 2019-2020

Planificación

Curso 2019-2020												
set.	out.	nov.	dec.	xan.	feb.	mar.	abr.	maio	xuño	xullo	ago.	set.
	Formación no centro educativo						Actividade profesionalizadora / formación na empresa					

Organización dos módulos profesionais

Código	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM
MP0745	Estética hidrotermal	123	66	57
MP0746	Depilación avanzada	123	89	34
MP0747	Masaxe estética	240	132	108
MP0750	Procesos fisiolóxicos e de hixiene en imaxe persoal	133	95	38
MP0751	Dermoestética	160	118	42
MP0752	Cosmética aplicada a estética e benestar	187	150	37
TOTAL		966	650	316

1.4.2.2 Curso 2020-2021

Planificación

Curso 2020-2021												
set.	out.	nov.	dec.	xan.	feb.	mar.	abr.	maio	xuño	xullo	ago.	set.
	Formación no centro educativo					Actividade profesionalizadora / formación na empresa						

Organización dos módulos profesionais

Código	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM
MP0744	Aparellos de estética	133	100	33
MP0748	Drenaxe estética e técnicas por presión	87	59	28
MP0749	Micropigmentación	105	105	0
MP0753	Tratamentos estéticos integrais	139	94	45
MP0755	Formación e orientación laboral	107	107	0
MP0756	Empresa e iniciativa emprendedora	53	53	0
TOTAL		624	518	106

1.4.3 Adquisición, por parte do alumnado, de cualificacións e unidades de competencia

Cualificacións profesionais completas

▪ Hidrotermal, IMP023_3 (Real decreto 327/2008, do 29 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1260_3: Protocolizar e organizar os servizos hidrotermais e complementarios.
– UC0061_3: Aplicar e supervisar as técnicas hidrotermais personalizando os protocolos normalizados.
– UC0062_3: Aplicar cosmética termal nos servizos hidrotermais.
– UC0063_3: Realizar masaxes manuais e/ou mecánicas con fins estéticos.
▪ Masaxes estéticas e técnicas sensoriais asociadas, IMP248_3 (Real decreto 790/2007, do 15 de xuño), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0789_3: Realizar o diagnóstico estético e deseñar protocolos integrando técnicas de masaxe, drenaxe linfática e sensoriais con fins estéticos.
– UC0063_3: Realizar masaxes manuais e/ou mecánicas con fins estéticos.
– UC0790_3: Realizar a drenaxe linfática manual e/ou mecánica con fins estéticos.
– UC0791_3: Realizar técnicas de masaxe por presión con fins estéticos.
– UC0792_3: Asociar técnicas sensoriais a masaxes con fins estéticos.
▪ Tratamentos estéticos, IMP250_3 (Real Decreto 790/2007, do 15 de xuño), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0796_3: Realizar o diagnóstico e deseñar protocolos estéticos personalizados.
– UC0063_3: Realizar masaxes manuais e/ou mecánicas con fins estéticos.
– UC0790_3: Realizar a drenaxe linfática manual e/ou mecánica con fins estéticos.
– UC0797_3: Aplicar técnicas electroestéticas, integrándoas en tratamentos estéticos específicos.
– UC0798_3: Realizar tratamentos estéticos coordinando a aplicación de técnicas cosmetolóxicas, electroestéticas e manuais.

Cualificacións profesionais incompletas

▪ Bronceamento, maquillaxe e depilación avanzada, IMP182_3 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro).
– UC0580_3: Realizar a aplicación de técnicas de bronceamento artificial en condicións de seguridade e saúde.
– UC0581_3: Realizar a depilación definitiva e/ou supervisar procesos de depilación temporal.
– UC0067_3: Realizar e supervisar procesos de micropigmentación.
▪ Maquillaxe integral, IMP024_3 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro).
– UC0064_2: Preparar os medios técnicos e persoais para aplicar maquillaxe integral.