

Convenio entre la Consellería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria y la empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., para la implantación de un sistema de formación profesional dual por el régimen de becas.

Santiago de Compostela, 25 de Mayo de dos mil dieciocho.

REUNIDOS

De una parte, don Román Rodríguez González, conselleiro de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia, en representación de esta consellería y de conformidad con las atribuciones conferidas en el artículo 34.1 de la Ley 1/1983, de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y de su Presidencia.

De otra, doña _____, Directora de Recursos Humanos y Gestión de Talento de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., domiciliada en _____ y provista de C.I.F. nº _____, en el ejercicio de las facultades que le atribuye su nombramiento para tal cargo y acuerdos sociales relativos a revocación y otorgamiento de poder general elevadas a público bajo la fe del notario de Madrid D. _____, el _____ y número de protocolo _____.

Intervienen en función de sus respectivos cargos y en ejercicio de las facultades que para convenir, en nombre de las entidades que representan, tienen conferidas

EXPONEN

1º. Que la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, determina en el artículo 39 que la formación profesional en el sistema educativo tiene por finalidad preparar el alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que se pueden producir a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida.

2º. Que la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, determina en el artículo 42 bis que la formación profesional dual del sistema educativo español es el conjunto de acciones e iniciativas formativas que, en corresponsabilidad con las empresas, tienen por objeto la cualificación profesional de las personas, armonizando los procesos de enseñanza y aprendizaje entre los centros educativos y los centros de trabajo.

3º. Que la Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, especifica en los artículos 6 y 11.3 que la colaboración de las empresas en el desarrollo del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional se desarrollará, entre otros ámbitos, mediante su participación en la formación del alumnado en los centros de trabajo, favoreciendo la realización de prácticas profesionales de los alumnos y de las alumnas en las empresas y en otras entidades, y deberán establecerse los mecanismos adecuados para que la formación que reciba financiamiento público pueda ofrecerse por centros o directamente por las empresas, mediante conciertos, convenios, subvenciones u otros procedimientos.

4º. Que la disposición adicional segunda del Decreto 114/2010, de 1 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo de Galicia, determina que la consellería con competencias en materia de educación promoverá la colaboración con las empresas y entidades empresariales y, en particular, con las más implicadas en sectores clave de la economía gallega y las relacionadas con los sectores emergentes. Esta colaboración tiene como finalidad, entre otras, la posibilidad de impartir módulos profesionales incluidos en títulos de formación profesional en las instalaciones de las empresas, con el fin de garantizar que la formación se realice con los equipamientos más actuales, así como la actualización profesional. Esta colaboración se formalizará mediante convenio.

5º. Que el Real decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual, pretende crear las bases para la implantación progresiva de la formación profesional dual en España, entendida como el conjunto de acciones e iniciativas formativas que tienen por objeto la cualificación profesional de las personas, combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro de formación, propiciando una participación más activa de la empresa en el propio proceso formativo del alumnado y, así, permitir que estas conozcan de manera más cercana la formación que reciben, cada vez más adaptada a las demandas de los sectores productivos y a las necesidades específicas de las empresas. En este sentido, la empresa y el centro de formación profesional

estrechan sus vínculos, unen esfuerzos y favorecen una mayor inserción del alumnado en el mundo laboral durante el período de formación.

Asimismo, establece que tendrán la consideración de formación profesional dual los proyectos desarrollados en el ámbito del sistema educativo, con la coparticipación de los centros educativos y de las empresas, cuando no medie un contrato para la formación y el aprendizaje. Estos proyectos se formalizarán a través de un convenio entre la Consellería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria y la empresa colaboradora.

6º. Que la empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., está dispuesta a participar en el proyecto de implantación de la formación profesional dual en Galicia, acogándose a la modalidad regulada en el artículo 3.1, apartado b), del Real decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, en la que las empresas facilitan a los centros de formación los espacios, las instalaciones o las personas expertas para impartir total o parcialmente determinados módulos profesionales o módulos formativos.

El alumnado participante será beneficiario de becas, no tendrá en ningún caso vinculación laboral con la empresa o las empresas del grupo Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., y no podrá establecerse entre ésta y aquél ninguna relación contractual, ni siquiera bajo las modalidades de contrato en prácticas o para la formación, previsto en el artículo 11 del Real decreto legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del estatuto de los trabajadores, por el que el alumnado acogido a este régimen de becas queda absolutamente excluido de la legislación laboral.

7º. Que el objeto del presente convenio es establecer las condiciones de colaboración entre la Consellería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria y la entidad firmante para la implantación de proyecto experimental de formación profesional dual en la Comunidad Autónoma de Galicia. Esta formación profesional dual combinará los procesos de enseñanza y aprendizaje en las instalaciones del grupo empresarial firmante y en el CIFP Paseo das Pontes.

En consecuencia, estos organismos acuerdan suscribir este convenio, en base a las siguientes,

CLÁUSULAS

Primera. Los proyectos de formación profesional dual de este convenio, de carácter experimental, tienen las siguientes características:

- a. Cada proyecto toma como referencia uno de los currículos oficiales implantados en la comunidad autónoma de Galicia establecidos por los siguientes decretos:
 1. Decreto 218/2008, de 25 de setiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía.
 2. Decreto 58/2010, de 18 de marzo, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en Servicios en Restauración.
- b. Tendrán como duración desde el 15 de septiembre de 2018 hasta el 15 de septiembre de 2020.
- c. La formación se impartirá de manera compartida entre el centro educativo y la entidad firmante, garantizando la adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo del ciclo formativo correspondiente y la obtención del título de técnico.
- d. Además, atendiendo a las características de la empresa, en cada uno de los años de vigencia de este proyecto se dedicará un 10 % del tiempo de estancia del alumnado en la empresa a la formación complementaria a la establecida en los currículos de los ciclos formativos correspondientes, para reforzar la formación del alumnado y mejorar su empleabilidad.

Segunda. Las concreciones de este proyecto experimental de formación profesional dual para los ciclos formativos de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración. (distribución de la formación curricular del ciclo formativo y temporalización de los módulos profesionales) están recogidas en el anexo de este convenio.

Tercera. La empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. se compromete a acoger en sus instalaciones, como mínimo, al número de alumnos y alumnas que para cada ciclo formativo se establece en el anexo. Este alumnado deberá cumplir los requisitos de admisión establecidos en la orden de la Consellería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria que autorice este proyecto experimental de formación profesional dual.

La empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. colaborará con la Consellería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria en la selección del alumnado solicitante que cumpla los requisitos de admisión. A tal fin, podrán realizarse entrevistas psicoprofesionales que permitan identificar la idoneidad de los/las candidatos/as en relación con el perfil profesional que adquirirá el alumnado en la empresa a lo largo del proyecto. La empresa comunicará al alumnado los procedimientos utilizados en la selección con anterioridad a su realización.

Estas actuaciones serán realizadas por personal de la empresa junto con una persona representante del centro educativo, de forma que la selección garantice que se cubre el número mínimo de plazas que la empresa se compromete a acoger en sus instalaciones.

Cuarta. La empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. se compromete a financiar el proyecto de formación regulado en este convenio, mediante el establecimiento de un sistema de becas dirigido al alumnado participante.

Este régimen de becas estará sujeto a las siguientes especificidades:

- a. La empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., aportará a cada alumno o alumna del proyecto, en períodos mensuales con carácter irrevocable, una beca por importe mínimo de 450 € durante los meses en los que la actividad formativa y profesionalizadora se realice íntegramente en la empresa. Tomando como referencia este importe, el resto de los meses el importe se calculará de forma proporcional al tiempo que el alumno o la alumna dedique a la actividad profesionalizadora en la empresa.
- b. La empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. se compromete también a que, durante el período en que se realice la actividad formativa y profesionalizadora en sus instalaciones, el alumnado tenga garantizado el alojamiento en los paradores de: Jávea, Mojácar, Viella, Antequera, Cangas de Onís, Chinchón, La Granja, Segovia, Sos del Rey Católico y Benicarló en habitaciones de personal o similar y la manutención 3 comidas diarias en el comedor de personal de los mismos.
- c. La empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. asignará a cada alumno o alumna, para el período práctico de formación en la empresa, un centro de trabajo que podrá ser el mismo o diferente para cada uno de los cursos de duración del proyecto.
- d. El importe de las becas deberá hacerse efectivo mediante ingresos que, con periodicidad mensual, serán realizados en el número de cuenta bancaria que cada alumno o alumna comuniquen para tal efecto a la empresa.
- e. Los alumnos y las alumnas participantes en el proyecto objeto de este convenio serán incorporados/as en el régimen general de la Seguridad Social, asimilados a trabajadores por cuenta ajena en los términos y condiciones establecidos en el Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participen en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social. La consiguiente afiliación y/o alta, así como la baja en dicho régimen, se producirán a partir de

la fecha de inicio y en la de cese del programa de la formación en la empresa, en los términos, en los plazos y con los efectos establecidos en el reglamento general sobre inscripción de empresas y afiliación, altas, bajas y variaciones de datos de trabajadores de la Seguridad Social, aprobado por el Real decreto 84/1996, de 26 de enero.

- f. Para la efectividad del régimen de becas, la empresa colaboradora y las personas becarias deberán cumplir siempre los requisitos establecidos en la normativa que regula los proyectos de formación profesional dual y en este convenio.

Quinta. El alumnado adquirirá la formación presencial en el centro educativo, o en la modalidad a distancia, según la temporización recogida en el anexo de este convenio, en el horario que se establezca.

Sexta. La estancia del alumnado en la empresa se ajustará a la temporalización recogida en el anexo de este convenio. Durante el período formativo en la empresa, el horario de la actividad formativa y profesionalizadora deberá desarrollarse dentro del marco temporal del horario laboral de la empresa.

Séptima. El alumnado de este proyecto dispondrá de un mínimo de treinta días naturales de vacaciones en cada uno de los cursos de duración del proyecto, de los cuales 15 días se disfrutarán durante el período de formación en el centro y otros 15 durante el período de formación en las instalaciones de la empresa.

Octava. Con arreglo al artículo 30.5 del Real decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, la actividad formativa en la empresa y en el centro educativo se coordinará mediante reuniones mensuales de control en las que se hará seguimiento del alumnado.

La empresa Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. nombrará por cada ciclo formativo una persona como tutor o tutora del alumno o de la alumna, que será responsable del seguimiento de la actividad formativa, de la coordinación de la actividad profesionalizadora con la actividad formativa y de la comunicación con el centro de formación.

Asimismo, el centro formativo designará un profesor o una profesora, o formador o formadora, como tutor o tutora responsable de la programación y del seguimiento de la formación, así como de la coordinación de la evaluación con el profesorado y/o los tutores y las tutoras que intervienen. Además, esta persona será la interlocutora con la empresa para el desarrollo del proyecto.

Novena. Se establecerá una comisión de seguimiento, control y supervisión, que se reunirá cuando se considere oportuno por cualquiera de las partes firmantes. Esta comisión estará constituida por los siguientes miembros:

En representación de la Consellería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria:

- La persona titular de la subdirección general de formación profesional o persona en quien delegue.
- La persona titular de la dirección del CIFP Paseo das Pontes.
- El profesor tutor o la profesora tutora del centro educativo.

Dos personas representantes de la entidad firmante.

Un funcionario o una funcionaria de la Consellería de Cultura, Educación y Ordenación Universitaria actuará como secretario o secretaria.

Décima. El convenio entrará en vigor en la fecha de su firma y tendrá vigencia hasta la finalización del proyecto.

Décimoprimera. Este convenio se extinguirá por la finalización del tiempo convenido y se podrá resolver por cualquiera de las partes, mediante denuncia de alguna de ellas, que se le deberá comunicar a la otra con una antelación mínima de quince días, basada en alguna de las siguientes causas:

- a. Cese de las actividades del centro docente o de la empresa.
- b. Fuerza mayor que imposibilite el desarrollo de las actividades programadas.
- c. Incumplimiento de las cláusulas establecidas en este convenio.
- d. Mutuo acuerdo entre el centro docente y la empresa.

Decimosegunda. La firma de este convenio supondrá el consentimiento expreso del interesado a la Administración para incluir y hacer públicos los datos referidos al convenio de conformidad con el artículo 15 de la Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno, con el artículo 8 de la Ley 9/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública e buen gobierno, y con el Decreto 126/2006, de 20 de julio, por el que se regula el Registro de Convenios de la Xunta de Galicia.

Decimotercera. Este convenio de colaboración posee carácter administrativo por razón del contenido y de las materias sobre las que versa, las cuales, al amparo de lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de contratos del sector público, lo excluyen de su ámbito de

aplicación, sin perjuicio de la aplicación de los principios de ésta para resolver las lagunas o dudas que su aplicación suscite.

Dada la naturaleza administrativa de este instrumento jurídico, las controversias o cuestiones litigiosas que surgieren en su aplicación y no pudieren ser solucionadas en el seno de la comisión de seguimiento serán resueltas por la jurisdicción contencioso-administrativa.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, y con el Real decreto 1720/2007, por el que se aprueba el reglamento por el que se desarrolla la citada ley orgánica, ni el alumnado ni la empresa que por razón de las actividades formativas tengan acceso a datos de carácter personal dispondrán de estos con finalidad distinta a la exigida por las acciones formativas.

Leído este convenio, lo encuentran conforme y lo firman en el lugar y en la fecha indicados.

**El conselleiro de Cultura, Educación y
Ordenación Universitaria**

**La Directora de Recursos Humanos y
Gestión de Talento de Paradores de
Turismo de España, S.M.E., S.A.**

Fdo.: Román Rodríguez González

Fdo.: _____

1. ANEXO

1.1 Distribución de postos de formación por ciclo

Empresa	Nº de prazas
Cocina y Gastronomía	15
Servicios en Restauración	15
Total	30

1.2 Distribución da formación curricular do ciclo formativo de grao medio en Cocina y Gastronomía

Duración do proxecto			Curso 2018-2019	Curso 2019-2020	FCT
Formación curricular	Centro educativo	Formación no centro educativo (55 %)	666 h	432 h	-
	Empresa	Formación na empresa (45 %)	294 h	198 h	410 h
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de trabajo.

Código	Módulo	Horas totais módulo	FCE		FEM
			Presencial	Distancia	
MP0028	Postres en restauración	140	92	0	48
MP0045	Ofertas gastronómicas	87	57	0	30
MP0048	Productos culinarios	350	230	0	120
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	53	0	53	0
TOTAL		630	379	53	198

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

Cualificacións profesionais completas

▪ 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.
▪ 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 repostaría.
UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostaría, 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

▪ 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 a seguinte unidade de competencia:
UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.

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

Duración do proxecto			Curso 2018-2019	Curso 2019-2020	FCT
Formación curricular	Centro educativo	Formación no centro educativo (55 %)	667 h	432 h	-
	Empresa	Formación na empresa (45 %)	293 h	198 h	410 h
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de traballo.

1.6 Temporalización dos módulos profesionais

1.6.1 Curso 2018-2019

Planificación

Curso 2018-2019												
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
			Presencial	Distancia	
MP0031	Seguridade e hixiene en la manipulación de alimentos	53	35	0	18
MP0150	Operacións básicas en bar y cafetería	267	175	0	92
MP0151	Operacións básicas en restaurante	320	210	0	110
MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	53	35	0	18
MP0156	Inglés	160	105	0	55
MP0157	Formación y orientación laboral	107	0	107	0
TOTAL		960	560	107	293

1.6.2 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
			Presencial	Distancia	
MP0045	Ofertas gastronómicas	87	57	0	30
MP0152	Servicios en bar y cafetería	140	92	0	48
MP0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	210	138	0	72
MP0154	El vino y su servicio	140	92	0	48
MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	53	0	53	0
TOTAL		630	379	53	198

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

Cualificacións profesionais completas

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.
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.

Cualificacións profesionais incompletas

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.
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.
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.
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.