

Convenio entre a Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria e a empresa Arlea Hotels, SLU, para a implantación dun sistema de formación profesional dual polo réxime de bolsas

Santiago de Compostela, vinte e seis de maio de dous mil dezasete

REUNIDOS

Dunha parte, don Román Rodríguez González, conselleiro de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria 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 _____, administrador único de Arlea Hotels, SLU, como representante legal desta, segundo consta no poder outorgado ante o notario don _____, con data 23 de maio de 2013 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 Cultura, Educación e Ordenación Universitaria e a empresa colaboradora.

6º. Que a empresa Arlea Hotels, SLU 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, 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, 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 Arlea Hotels, SLU é unha sociedade mercantil de responsabilidade limitada que forma parte, para os efectos operativos e legais, do Grupo Hotusa, que xestiona máis de 300 establecementos hoteleiros a nivel nacional e internacional, e que, dentro do contexto dos dereitos e das obrigas dimanantes deste convenio de colaboración, as prazas de formación profesional dual experimental que se ofrecen nel poderán radicarse, por vontade de Arlea Hotels, SLU ou do Grupo Hotusa, en calquera dos establecementos xestionados polo grupo, sen ningún tipo de limitación xeográfica.

8º. Que o obxecto do presente convenio é establecer as condicións de colaboración entre a Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria e a empresa Arlea Hotels, SLU para a implantación de proxectos experimentais de formación profesional dual na Comunidade Autónoma de Galicia. Esta formación profesional dual combinará os procesos de ensino e aprendizaxe nas instalacións da empresa Arlea Hotels, SLU e nos centros educativos que se indican no anexo deste convenio.

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. Cada proxecto toma como referencia un dos currículos oficiais implantados na Comunidade Autónoma de Galicia establecidos polos seguintes decretos:
 1. Decreto 88/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en Dirección de Servizos en Restauración.
 2. Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en Dirección de Cociña.
 3. Decreto 55/2010, do 18 de marzo, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en Xestión de Aloxamentos Turísticos.
 4. Decreto 138/2011, do 9 de xuño, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en Sistemas Electrotécnicos e Automatizados.
 5. 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. A formación dos ciclos formativos de Dirección de Servizos en Restauración e de Dirección de Cociña realizarase de xeito combinado e estará destinada a un mesmo grupo de alumnado, de maneira que ao final do período formativo cada persoa acade dúas titulacións: técnico superior en Dirección de Servizos en Restauración e técnico superior en Dirección de Cociña. Terá como duración desde o 15 de setembro de 2017 ata o 15 de setembro de 2020.
- c. O resto dos proxectos terán como duración desde o 15 de setembro de 2017 ata o 15 de setembro de 2019
- d. A formación impartirase de xeito compartido entre o centro educativo 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 superior.
- e. Ademais, atendendo ás características da empresa, o primeiro ano de vixencia destes proxectos dedicarase 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 os ciclos formativos de Dirección de Servizos en Restauración, de Dirección de Cociña, de Xestión de Aloxamentos Turísticos, de Sistemas Electrotécnicos e Automatizados, e de Estética Integral e Benestar (distribución da formación curricular do ciclo formativo, distribución global do proxecto, temporalización dos módulos profesionais e adquisición, por parte do alumnado, de cualificacións e unidades de competencia) están recollidas no anexo deste convenio.

Terceira. A empresa Arlea Hotels, SLU acollerá nas súas instalacións, como máximo, o número de alumnos e alumnas que para cada ciclo formativo e centro educativo se establece no anexo. Este alumnado deberá cumprir os requisitos de admisión establecidos na orde da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria que autorice estes proxectos experimentais de formación profesional dual.

Co fin de seleccionar as persoas candidatas que mellor se adapten ás características da actividade propia da empresa, Arlea Hotels, SLU, a partir da listaxe de alumnado solicitante facilitada polos centros educativos, seleccionará os alumnos e as alumnas que formarán parte dos proxectos experimentais de formación profesional dual obxecto deste convenio.

Nos correspondentes procesos de selección estará presente unha persoa representante do centro educativo, e poderán realizarse entrevistas psicoprofesionais, probas de coñecementos e entrevistas. En calquera caso, a empresa comunicará ao alumnado os criterios e os procedementos que se empreguen con anterioridade á súa realización.

Cuarta. A empresa Arlea Hotels, SLU comprométese a financiar os proxectos de formación regulados 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 Arlea Hotels, SLU achegará a cada alumno ou alumna, en períodos mensuais con carácter irrevogable, unha bolsa por importe mínimo de 500 euros, durante a súa estadía na empresa. Nos meses de marzo e setembro de cada un dos anos de permanencia na empresa, a

retribución será proporcional ao tempo que o alumnado dedique á actividade profesionalizadora, e terá un importe mínimo de 250 euros.

- b. O importe das bolsas deberá facerse efectivo mediante ingresos que, con periodicidade mensual, serán realizados no número de conta bancaria que cada alumno ou alumna comuniquen para tal efecto á empresa.
- c. A empresa Arlea Hotels, SLU 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.
- d. Os alumnos e as alumnas participantes nos proxectos de formación obxecto deste convenio serán incorporados ao réxime xeral da Seguridade Social. 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.
- e. 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. Durante cada un dos cursos de cada proxecto, o alumnado adquirirá formación no centro educativo desde o inicio do curso ata o mes de marzo, no horario lectivo que se estableza.

Sexta. A estadía do alumnado na empresa estenderase desde o 15 de marzo ao 15 de setembro de cada ano de duración de cada proxecto. Durante o período formativo na empresa, o horario da actividade formativa e profesionalizadora deberá desenvolverse dentro do marco temporal do horario laboral da empresa.

Sétima. O alumnado destes proxectos disporá dun mínimo de trinta días naturais de vacacións en cada un dos cursos de duración dos proxectos, que non coincidirá co período de formación na empresa.

Oitava. Consonte o artigo 30.5 do Real decreto 1592/2012, do 8 de novembro, a actividade formativa na empresa e no centro educativo coordinarase mediante reunións mensuais de control nas que se fará seguimento do alumnado.

A empresa Arlea Hotels, SLU nomeará unha persoa por ciclo formativo 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, os centros formativos designarán por cada ciclo formativo un profesor ou profesora, ou formador ou formadora, como titor ou titora responsable da programación e do seguimento da formación, así como da coordinación da avaliación co profesorado e/ou os titores e as titoras que interveñen. Ademais, 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 Cultura, Educación e Ordenación Universitaria:

- A persoa titular da Subdirección Xeral de Formación Profesional ou persoa en quen delegue.
- Polo menos unha persoa titular da dirección dos centros educativos onde se imparte a formación ou persoa en quen delegue.

Dúas persoas representantes da empresa Arlea Hotels, SLU.

Un funcionario ou unha funcionaria da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria actuará como secretario ou secretaria.

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

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 á outra 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 do interesado 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 9/2013, 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 4.1 e 2 do Real decreto legislativo 3/2011, do 14 de novembro, polo que se aproba o texto refundido da Lei 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.

De conformidade co disposto na Lei orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de protección de datos de carácter persoal, e co Real decreto 1720/2007, do 21 de decembro, polo que se aproba o regulamento que desenvolve a citada lei orgánica, nin o alumnado nin a empresa que por razón das actividades formativas teñan acceso a datos de carácter persoal disporán destes con finalidade distinta á exixida polas accións formativas.

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

**O conselleiro de Cultura, Educación
e Ordenación Universitaria**

**O representante da empresa Arlea Hotels,
SLU**

Asdo.: Román Rodríguez González

Asdo.: _____



1. ANEXO

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

Ciclo formativo	Centro educativo	Nº de prazas
Dobre titulación: Dirección de Servizos en Restauración Dirección de Cociña	CIFP Carlos Oroza	20
	CIFP Paseo das Pontes	20
	IES de Foz	15
Xestión de Aloxamentos Turísticos	CIFP Carlos Oroza	20
	CIFP Compostela	20
	IES de Vilamarín	15
Sistemas Electrotécnicos e Automatizados	CIFP Politécnico de Santiago	20
Estética Integral e Benestar	CIFP Someso	20
Total		150

1.2 Dobre titulación: técnico superior en Dirección de Servizos en restauración e técnico superior en Dirección de Cociña

1.2.1 Distribución da formación curricular dos ciclos formativos

Duración do proxecto			Curso 2017-2018	Curso 2018-2019	Curso 2019-2020	FCT + Proxecto
Formación curricular	Centro educativo	Formación centro educativo (56 %)	660 h	638 h	600 h	-
	Empresa	Formación en empresa (44 %)	247 h	255 h	151 h	820 h
Total			3.371 h			

FCT: formación en centros de traballo.



1.2.2 Temporalización dos módulos profesionais

1.2.2.1 Curso 2017-2018

Planificación

Curso 2017 - 2018												
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
MP0179	Inglés	160	132	28
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53	44	9
MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80	66	14
MP0506 MP0514	Formación e orientación laboral	107	88	19
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	240	154	86
MP0510	Procesos de servizos en restaurante	267	176	91
TOTAL		907	660	247

1.2.2.2 Curso 2018-2019

Planificación

Curso 2018 - 2019												
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
MP0180	Segunda lingua estranxeira	157	132	25
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240	154	86
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	267	176	91



MP0502	Gastronomía e nutrición	53	44	9
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70	44	26
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53	44	9
MP0507 MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	53	44	9
TOTAL		893	638	255

1.2.2.3 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
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210	180	30
MP0500	Xestión da produción en cociña	244	220	24
MP0511	Sommelier	157	100	57
MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140	100	40
TOTAL		751	600	151

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

Cualificacións profesionais completas

■ Dirección e produción en cociña, HOT332_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia: – UC1058_3: Aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos. – UC1059_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións. – UC1060_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor – C1061_3: Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería. – UC1062_3: Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. – UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría. – UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas. – UC1064_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.



– UC1065_3: Organizar procesos de produción culinaria
– UC1066_3: Administrar unidades de produción culinaria.
■ Xestión de procesos de servizo en restauración, HOT334_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1098_3: Definir e planificar procesos de servizo en restauración.
– UC1103_3: Supervisar e desenvolver procesos de servizo en restauración.
– UC1104_3: Xestionar departamentos de servizo de restauración.
– UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
– UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.
– UC1105_3: Aplicar as normas de protocolo en restauración.
– UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
– UC1051_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.
■ Sommelier, HOT337_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1106_3: Catar viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños.
– UC1107_3: Deseñar ofertas de viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños.
– UC1108_3: Realizar análises sensoriais de produtos selectos propios do sommelier e deseñar as súas ofertas.
– UC1109_3: Xestionar o funcionamento de adegas de conservación e maduración de viños para restauración e asesorar na súa posta en marcha.
– UC1110_3: Realizar os procesos de servizo especializado de viños.
– UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
– UC1111_2: Comunicarse nunha lingua estranxeira, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.

Cualificacións profesionais incompletas

■ Dirección en restauración, HOT331_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro).
– UC1097_3: Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.
– UC1064_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.
– UC1099_3: Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración.
– UC1100_3: Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.
– UC1101_3: Deseñar e comercializar ofertas de restauración
– UC1051_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.
■ Dirección en restauración, HOT331_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro):
– UC1097_3: Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.
– UC1098_3: Definir e planificar procesos de servizo en restauración.
– UC1064_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.
– UC1099_3: Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración.
– UC1100_3: Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.



– UC1101_3: Diseñar e comercializar ofertas de restauración.
– UC1051_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.
▪ Dirección e produción en cociña, HOT332_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro):
– UC1062_3: Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.
– UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.



1.3 CS Xestión de Aloxamentos Turísticos

1.3.1 Distribución da formación curricular do ciclo formativo

Duración proxecto			Curso 2017-2018	Curso 2018-2019	FCT + Proxecto
Formación curricular	Centro educativo	Formación centro educativo (59 %)	619	570	-
	Empresa	Formación en empresa (41 %)	208	193	410
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de traballo.

1.3.2 Temporalización dos módulos profesionais

1.3.2.1 Curso 2017-2018

Planificación

Curso 2017 - 2018												
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
MP0173	Márketing turístico	160	112	48
MP0174	Dirección de aloxamentos turísticos	240	160	80
MP0176	Recepción e reservas	160	112	48
MP0179	Inglés	160	160	0
MP0182	Formación e orientación laboral	107	75	32
TOTAL		827	619	208



1.3.2.2 Curso 2017-2018

Planificación

Curso 2018 - 2019												
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
MP0171	Estrutura do mercado turístico	133	88	45
MP0172	Protocolo e relacións públicas	105	74	31
MP0175	Xestión do departamento de pisos	105	74	31
MP0177	Recursos humanos no aloxamento	87	60	27
MP0178	Comercialización de eventos	123	86	37
MP0180	Segunda lingua estranxeira	157	157	0
MP0183	Empresa e iniciativa emprendedora	53	37	16
TOTAL		763	570	193



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

Cualificacións profesionais completas

▪ Recepción, HOT094_3 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro, e Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0263_3: Executar e controlar o desenvolvemento de accións comerciais e reservas.
– UC0264_3: Realizar las actividades propias da recepción.
– UC0265_3: Xestionar departamentos da área de aloxamento.
– UC1057_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nas actividades turísticas.
▪ Xestión de pisos e limpeza en aloxamentos, HOT333_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1067_3: Definir e organizar os procesos do departamento de pisos e prestar atención á clientela.
– UC1068_3: Supervisar os procesos do departamento de pisos.
– UC0265_3: Xestionar departamentos da área de aloxamento.

Cualificacións profesionais incompletas

▪ Aloxamento rural, HOT326_2: (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro):
– UC1042_2: Xestionar e comercializar servizos propios do aloxamento rural.



1.4 CS Sistemas Electrotécnicos e Automatizados

1.4.1 Distribución da formación curricular do ciclo formativo

Duración proxecto			Curso 2017-2018	Curso 2018-2019	FCT + Proxecto
Formación curricular	Centro educativo	Formación centro educativo (60 %)	597	597	-
	Empresa	Formación en empresa (40 %)	176	220	410
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de trabajo.

1.4.2 Temporalización dos módulos profesionais

1.4.2.1 Curso 2017-2018

Planificación

Curso 2017 - 2018												
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
MP0518	Técnicas e procesos en instalacións eléctricas	240	180	60
MP0520	Sistemas e circuitos eléctricos	213	160	53
MP0521	Técnicas e procesos en instalacións domóticas e automáticas	213	160	53
MP0527	Formación e orientación laboral	107	97	10
TOTAL		773	597	176



1.4.2.2 Curso 2018-2019

Planificación

Curso 2018 - 2019												
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
MP0517	Procesos en instalacións de infraestruturas comúns de telecomunicacións	187	121	66
MP0519	Documentación técnica en instalacións eléctricas	105	78	27
MP0522	Desenvolvemento de redes eléctricas e centros de transformación	122	90	32
MP0523	Configuración de instalacións domóticas e automáticas	140	104	36
MP0524	Configuración de instalacións eléctricas	140	104	36
MP0528	Empresa e iniciativa emprendedora	53	48	5
MP0602	Xestión da montaxe e do mantemento de instalacións eléctricas	70	52	18
TOTAL		817	597	220



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

Cualificacións profesionais completas

■ Desenvolvemento de proxectos de instalacións eléctricas no ámbito de edificios e con fins especiais, ELE259_3 (Real decreto 1115/2007, do 24 de agosto), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC0829_3: desenvolver proxectos de instalacións eléctricas de baixa tensión no ámbito de edificios de vivendas, industrias, oficinas e locais de pública concorrencia.
– UC0830_3: desenvolver proxectos de instalacións eléctricas de baixa tensión en locais de características especiais e instalacións con fins especiais.
■ Xestión e supervisión da montaxe e o mantemento de instalacións eléctricas no ámbito de edificios, ELE382_3 (Real decreto 328/2008, do 29 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1180_3: organizar e xestionar os procesos de montaxe das instalacións eléctricas no ámbito de edificios e con fins especiais.
– UC1181_3: supervisar os procesos de montaxe das instalacións eléctricas no ámbito de edificios e con fins especiais.
– UC1182_3: organizar e xestionar os procesos de mantemento de instalacións eléctricas no ámbito de edificios e con fins especiais.
– UC1183_3: supervisar os procesos de mantemento das instalacións eléctricas no ámbito de edificios e con fins especiais.
■ Xestión e supervisión da montaxe e o mantemento de redes eléctricas de baixa tensión e iluminación exterior, ELE385_3 (Real decreto 328/2008, do 29 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
– UC1275_3: planificar e xestionar a montaxe e o mantemento de redes eléctricas de baixa tensión e iluminación exterior.
– UC1276_3: supervisar e realizar a montaxe de redes eléctricas de baixa tensión e iluminación exterior.
– UC1277_3: supervisar e realizar o mantemento de redes eléctricas de baixa tensión e iluminación exterior.

Cualificacións profesionais incompletas

■ Desenvolvemento de proxectos de redes eléctricas de baixa e alta tensión, ELE260_3 (Real decreto 1115/2007, do 24 de agosto):
– UC0831_3: desenvolver proxectos de redes eléctricas de baixa tensión.
– UC0833_3: desenvolver proxectos de instalacións eléctricas de centros de transformación.
– UC0834_3: desenvolver proxectos de instalacións de iluminación exterior.



1.5 CS Estética Integral e Benestar

1.5.1 Distribución da formación curricular do ciclo formativo

Duración proxecto			Curso 2017-2018	Curso 2018-2019	FCT + Proxecto
Formación curricular	Centro educativo	Formación centro educativo (58 %)	650	518	-
	Empresa	Formación en empresa (42 %)	316	106	410
Total			2.000 h		

FCT: formación en centros de traballo.

1.5.2 Temporalización dos módulos profesionais

1.5.2.1 Curso 2017-2018

Planificación

Curso 2017 - 2018												
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
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



1.5.2.2 Curso 2018-2019

Planificación

Curso 2018 - 2019												
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	Nome 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	-
MP0753	Tratamentos estéticos integrais	139	94	45
MP0755	Formación e orientación laboral	107	107	-
MP0756	Empresa e iniciativa emprendedora	53	53	-
TOTAL		624	518	106



1.5.3 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.