

I. COMUNIDAD DE MADRID

C) Otras Disposiciones

Consejería de Educación e Investigación

- 33** *ORDEN 1503/2018, de 24 de abril, de la Consejería de Educación e Investigación, por la que se autoriza la implantación de proyectos propios en centros públicos que imparten enseñanzas de Formación Profesional, en el curso académico 2018-2019.*

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, en el capítulo II de su título V, desarrolla diversos aspectos relacionados con la autonomía de los centros y en su artículo 120 recoge expresamente que los centros, en el ejercicio de su autonomía, pueden adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del calendario escolar o del horario lectivo de áreas o materias, en los términos que establezcan las Administraciones educativas y dentro de las posibilidades que permita la normativa aplicable, sin que, en ningún caso, se imponga aportaciones a las familias ni exigencias para las Administraciones educativas.

La Comunidad de Madrid ha publicado el Decreto 49/2013, de 13 de junio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la autonomía de los centros para la fijación de los planes de estudios de enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo de la Comunidad de Madrid. Dicha norma determina que la Consejería con competencias en materia de educación podrá autorizar proyectos, propiciados por centros públicos o privados autorizados, que comporten una organización curricular diferente a la establecida en los correspondientes decretos por los que se establecen los planes de estudio o currículos de estas enseñanzas y que en todo caso quedarán garantizadas, en todos sus aspectos, las enseñanzas mínimas dispuestas en los diferentes Reales Decretos por los que se establezcan los correspondientes títulos.

Además, la Comunidad de Madrid ha publicado la Orden 2216/2014, de 9 de julio, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los requisitos y el procedimiento para la implantación de proyectos propios en los centros que imparten enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas profesionales de Artes Plásticas y Diseño en el ámbito de la Comunidad de Madrid. En su artículo 8.6 se indica que la autorización del proyecto propio de un centro se realizará mediante la correspondiente Orden de la Consejería competente en materia de educación.

Por ello, y en virtud de las competencias que corresponden a esta Consejería conforme al Decreto 127/2017, de 24 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación e Investigación,

DISPONGO

Artículo 1

Objeto

La presente Orden tiene por objeto autorizar la implantación en centros educativos públicos de proyectos propios de enseñanzas de Formación Profesional en el curso académico 2018-2019. La relación de los centros educativos, así como las características generales de dichos proyectos se relacionan en el Anexo I de esta Orden.

Artículo 2

Implantación.

1. De conformidad con el artículo 8.7 de la Orden 2216/2014, de 9 de julio, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los requisitos y el procedimiento para la implantación de proyectos propios en los centros que imparten enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas profesionales de Artes Plásticas y Diseño

en el ámbito de la Comunidad de Madrid, el proyecto propio autorizado deberá implantarse en el curso académico 2018-2019 y esta será progresiva.

2. Los proyectos propios autorizados mediante la presente Orden no podrán conllevar en ningún caso la imposición de aportaciones a las familias ni incremento de gasto para la Consejería de Educación e Investigación; asimismo, no podrán afectar a la obtención del título académico correspondiente.

3. La modificación o cese del proyecto propio requerirá autorización de la Consejería con competencias en materia de educación y deberá atenderse, con carácter general, a los plazos y procedimientos establecidos en el artículo 8 de la citada Orden 2216/2014, de 9 de julio.

Artículo 3

Proyecto educativo del centro e información del proyecto propio

1. El proyecto propio autorizado formará parte del proyecto educativo del centro, en el que quedarán recogidos todos los aspectos relativos al currículo de los módulos que lo componen que hayan sido modificados.

2. Las programaciones didácticas de los módulos afectados por modificaciones deberán ser adaptadas por los departamentos responsables, respetando los mínimos recogidos en los Reales Decretos de título y en los correspondientes Decretos de la Comunidad de Madrid por los que se establecen los respectivos currículos o planes de estudio.

3. El centro educativo deberá hacer público el proyecto propio aprobado con objeto de facilitar su conocimiento al conjunto de la comunidad educativa y de que las familias estén debidamente informadas sobre las características del mismo.

Artículo 4

Diligencias

En el expediente académico del alumnado que curse el plan de estudios establecido en el proyecto propio se recogerá tal circunstancia mediante diligencia en la que se citará la presente Orden.

Artículo 5

Supervisión y seguimiento

1. Los centros pondrán a disposición de los correspondientes Servicios de la Inspección Educativa, las programaciones adaptadas a los proyectos propios autorizados.

2. Corresponde al Servicio de la Inspección Educativa la supervisión de la implantación de los proyectos propios, así como su seguimiento.

Artículo 6

Recursos

De acuerdo con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, contra la presente orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante el Consejero de Educación e Investigación en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a su publicación o, directamente, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, en el plazo de dos meses, todo ello sin perjuicio de los demás recursos o reclamaciones que se estime oportuno interponer.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA

Alumnado procedente de otros planes de estudio

Aquel alumnado que habiendo iniciado las enseñanzas conforme a otros planes de estudio y durante el período de implantación del proyecto propio autorizado en esta orden, se vieran afectados, continuarán las enseñanzas conforme a dicho proyecto.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Modificación de la Orden 1630/2016, de 23 de mayo, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se autoriza la implantación de proyectos propios en centros públicos que imparten enseñanzas de Formación Profesional en el curso académico 2016-2017

En atención a la solicitud de modificación de los proyectos propios autorizados al IES Hotel Escuela de Madrid, IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid e IES Simone Ortega de Móstoles, mediante la publicación de la Orden 1630/2016, de 23 de mayo, se procede a la modificación de los Anexos I y II de la citada orden, en los siguientes términos:

Se sustituyen las características generales de los proyectos propios autorizados referidos en el párrafo anterior por las recogidas en el Anexo II de la presente Orden.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Ejecución

Se autoriza a la Dirección General con competencias en materia de ordenación académica a dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas medidas sean precisas para la aplicación de lo establecido en la presente Orden.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA

Entrada en vigor

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Madrid, a 24 de abril de 2018.

El Consejero de Educación e Investigación,
RAFAEL VAN GRIEKEN SALVADOR


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid
Anexo I
PROYECTOS PROPIOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL AUTORIZADOS A IMPLANTAR EN CENTROS PÚBLICOS, EN EL AÑO ACADÉMICO 2018-2019

<i>Nombre</i>	IES ALARNES	<i>Código</i>	28003304	<i>Localidad</i>	GETAFE								
<i>Ciclo/s Formativo/s afectados</i>													
CFGS PROYECTOS DE EDIFICACIÓN (EOCS01)													
<i>Descripción del proyecto autorizado</i>													
<p>Modifica la asignación horaria de módulos profesionales de formación en el centro educativo, respetando los contenidos mínimos establecidos en el título.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Desarrollo de proyectos de edificación no residencial": se impartirán 5 horas semanales en lugar de 6, con una duración total de 100 horas. - "Desarrollo de proyectos de edificación residencial": se impartirán 7 horas semanales en lugar de 8, con una duración total de 140 horas. - "Eficiencia energética en edificación": se impartirán 2 horas semanales en lugar de 3, con una duración total de 40 horas. - "Planificación de construcción": se impartirán 3 horas semanales en lugar de 4, con una duración total de 60 horas. <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Modelado arquitectónico BIM" que se impartirá en segundo curso con una asignación semanal de 4 horas y una duración total de 75 horas. <p>Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Cuerpo docente</th> <th style="width: 33%;">Especialidad</th> <th style="width: 33%;">Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td>104. Construcciones Civiles y Edificación</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Modelado arquitectónico BIM</td> </tr> <tr> <td>Profesores Técnicos de Formación Profesional.</td> <td>212. Oficina de Proyectos de Construcción</td> </tr> </tbody> </table>						Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	104. Construcciones Civiles y Edificación	Modelado arquitectónico BIM	Profesores Técnicos de Formación Profesional.	212. Oficina de Proyectos de Construcción
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional											
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	104. Construcciones Civiles y Edificación	Modelado arquitectónico BIM											
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	212. Oficina de Proyectos de Construcción												

<i>Nombre</i>	IES BARAJAS	<i>Código</i>	28019971	<i>Localidad</i>	MADRID						
<i>Ciclo/s Formativo/s afectados</i>											
CFGS AUTOMOCIÓN (TMVS01)											
<i>Descripción del proyecto autorizado</i>											
<p>Modifica la asignación horaria de módulos profesionales de formación en el centro educativo, respetando la duración mínima y los contenidos establecidos en el título.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Estructuras del vehículo", se impartirán 6 horas semanales en lugar de 8, con una duración total de 115 horas. - "Gestión y logística del mantenimiento de vehículos", se impartirán 5 horas semanales en lugar de 6, con una duración total de 95 horas. <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Vehículos híbridos y eléctricos" para el CFGS "Automoción" que se impartirá en segundo curso con una asignación semanal de 3 horas y una duración total de 65 horas. <p>Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Cuerpo docente</th> <th style="width: 33%;">Especialidad</th> <th style="width: 33%;">Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td>111. Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos</td> <td style="text-align: center;">Vehículos híbridos y eléctricos</td> </tr> </tbody> </table>						Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	111. Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos	Vehículos híbridos y eléctricos
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional									
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	111. Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos	Vehículos híbridos y eléctricos									


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

<i>Nombre</i>	IES BARRIO DE BILBAO	<i>Código</i>	28030991	<i>Localidad</i>	MADRID							
<i>Ciclo/s Formativo/s afectados</i>												
CFGS ANIMACIÓN SOCIOCULTURAL Y TURÍSTICA (SSCS02)												
<i>Descripción del proyecto autorizado</i>												
<p>Modifica la asignación horaria de módulos profesionales de formación en el centro educativo, respetando los contenidos mínimos establecidos en el título.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Contexto de la animación sociocultural": se impartirán 3 horas semanales en lugar de 4, con una duración total de 95 horas. - "Actividades de ocio y tiempo libre": se impartirán 4 horas semanales en lugar de 5, con una duración total de 125 horas. - "Animación turística": se impartirán 6 horas semanales en lugar de 8, con una duración total de 120 horas. <p>Establece dos módulos profesionales propios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Intervención socioeducativa en el ámbito de la cooperación internacional" que se impartirá en primer curso con una asignación semanal de 2 horas y una duración total de 75 horas. - Se establece el módulo profesional denominado "Gestión de proyectos de cooperación" que se impartirá en segundo curso con una asignación semanal de 2 horas y una duración total de 50 horas. <p>Atribución docente en los módulos profesionales incorporados al plan de estudios.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Cuerpo docente</th> <th style="width: 33%;">Especialidad</th> <th style="width: 33%;">Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">108. Intervención Sociocomunitaria.</td> <td>Intervención socioeducativa en el ámbito de la cooperación internacional.</td> </tr> <tr> <td>Gestión de proyectos de cooperación.</td> </tr> </tbody> </table>						Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	108. Intervención Sociocomunitaria.	Intervención socioeducativa en el ámbito de la cooperación internacional.	Gestión de proyectos de cooperación.
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional										
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	108. Intervención Sociocomunitaria.	Intervención socioeducativa en el ámbito de la cooperación internacional.										
		Gestión de proyectos de cooperación.										


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	Código	Localidad																																																																																																																																																															
IES JOSEFINA ALDECOA	28039700	ALCORCÓN																																																																																																																																																															
<i>Ciclo/s Formativo/s afectados</i>																																																																																																																																																																	
CFGS ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN (ADGS01) y CFGS ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS (ADGS02)																																																																																																																																																																	
<i>Descripción del proyecto autorizado</i>																																																																																																																																																																	
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad presencial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios se desarrolla en tres cursos. - En el primer curso se imparten seis módulos profesionales, todos ellos comunes a ambos ciclos formativos. - En el segundo curso se imparten nueve módulos profesionales, de los cuales un módulo es común a ambos ciclos formativos. En el tercer trimestre se cursan los módulos profesionales "Proyecto de Asistencia a la Dirección" y "Formación en Centros de Trabajo" correspondientes al CFGS "Asistencia a la Dirección". - El tercer curso se imparten ocho módulos profesionales. En el tercer trimestre se cursan los módulos profesionales "Proyecto de Administración y Finanzas" y "Formación en Centros de Trabajo" correspondientes al CFGS "Administración y Finanzas". <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Ampliación del proceso integral de la actividad comercial" para el CFGS "Administración y Finanzas" que se impartirá en segundo curso con una asignación semanal de 4 horas y una duración total de 80 horas. - Se establece el módulo profesional denominado "Inglés de los negocios" para el CFGS "Asistencia a la Dirección" que se impartirá en el segundo curso con una asignación semanal de 3 horas y una duración total de 60 horas. - Se establece el módulo profesional denominado "Ampliación de inglés" para el CFGS "Asistencia a la Dirección" que se impartirá en el tercer curso con una asignación semanal de 4 horas y una duración total de 90 horas. <p>Atribución docente en los módulos profesionales incorporados al plan de estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td>101. Administración de Empresas</td> <td>Ampliación del proceso integral de la actividad comercial</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">011. Inglés</td> <td>Inglés de los negocios</td> </tr> <tr> <td>Ampliación de inglés</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="3">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> </tr> <tr> <th>Curso 1º</th> <th>Curso 2º</th> <th>Curso 3º</th> </tr> <tr> <th>3 trimestres h/s</th> <th>2 trimestres h/s</th> <th>2 trimestres h/s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0651. Comuniación y atención al cliente.</td><td>115</td><td>190</td><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0647. Gestión de la documentación jurídica y empresarial.</td><td>50</td><td>135</td><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0179. Inglés.</td><td>70</td><td>160</td><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0649. Ofimática y proceso de la información.</td><td>115</td><td>190</td><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0650. Proceso integral de la actividad comercial.</td><td>100</td><td>190</td><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0648. Recursos humanos y responsabilidad social y corporativa.</td><td>50</td><td>105</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0180. Segunda lengua extranjera (francés).</td><td>70</td><td>95</td><td></td><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>0661. Protocolo empresarial.</td><td>80</td><td>85</td><td></td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0662. Organización de eventos empresariales.</td><td>90</td><td>90</td><td></td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0663. Gestión avanzada de la información.</td><td>65</td><td>110</td><td></td><td>6</td><td></td></tr> <tr><td>0665-0658. Formación y orientación laboral.</td><td>50</td><td>100</td><td></td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>---. Ampliación de proceso integral de la actividad comercial.</td><td>--</td><td>80</td><td></td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>---. Inglés para los negocios.</td><td>--</td><td>60</td><td></td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0664. Proyecto de Asistencia a la Dirección.</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td>-</td><td></td></tr> <tr><td>0667. Formación en centros de trabajo.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td>-</td><td></td></tr> <tr><td>0654. Contabilidad y fiscalidad.</td><td>65</td><td>100</td><td></td><td></td><td>6</td></tr> <tr><td>0652. Gestión de recursos humanos.</td><td>50</td><td>50</td><td></td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0653. Gestión financiera.</td><td>65</td><td>100</td><td></td><td></td><td>6</td></tr> <tr><td>0655. Gestión logística y comercial.</td><td>50</td><td>80</td><td></td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0656. Simulación empresarial.</td><td>75</td><td>120</td><td></td><td></td><td>7</td></tr> <tr><td>----. Ampliación de inglés.</td><td>---</td><td>90</td><td></td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0657. Proyecto de Administración y Finanzas.</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td></td><td>-</td></tr> <tr><td>0660. Formación en centros de trabajo.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td><td>-</td></tr> </tbody> </table>			Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	101. Administración de Empresas	Ampliación del proceso integral de la actividad comercial	011. Inglés	Inglés de los negocios	Ampliación de inglés	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO			Curso 1º	Curso 2º	Curso 3º	3 trimestres h/s	2 trimestres h/s	2 trimestres h/s	0651. Comuniación y atención al cliente.	115	190	6			0647. Gestión de la documentación jurídica y empresarial.	50	135	4			0179. Inglés.	70	160	5			0649. Ofimática y proceso de la información.	115	190	6			0650. Proceso integral de la actividad comercial.	100	190	6			0648. Recursos humanos y responsabilidad social y corporativa.	50	105	3			0180. Segunda lengua extranjera (francés).	70	95		5		0661. Protocolo empresarial.	80	85		4		0662. Organización de eventos empresariales.	90	90		4		0663. Gestión avanzada de la información.	65	110		6		0665-0658. Formación y orientación laboral.	50	100		4		---. Ampliación de proceso integral de la actividad comercial.	--	80		4		---. Inglés para los negocios.	--	60		3		0664. Proyecto de Asistencia a la Dirección.	25	30		-		0667. Formación en centros de trabajo.	220	370		-		0654. Contabilidad y fiscalidad.	65	100			6	0652. Gestión de recursos humanos.	50	50			3	0653. Gestión financiera.	65	100			6	0655. Gestión logística y comercial.	50	80			4	0656. Simulación empresarial.	75	120			7	----. Ampliación de inglés.	---	90			4	0657. Proyecto de Administración y Finanzas.	25	30			-	0660. Formación en centros de trabajo.	220	370			-
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional																																																																																																																																																															
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	101. Administración de Empresas	Ampliación del proceso integral de la actividad comercial																																																																																																																																																															
	011. Inglés	Inglés de los negocios																																																																																																																																																															
		Ampliación de inglés																																																																																																																																																															
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO																																																																																																																																																														
			Curso 1º	Curso 2º	Curso 3º																																																																																																																																																												
			3 trimestres h/s	2 trimestres h/s	2 trimestres h/s																																																																																																																																																												
0651. Comuniación y atención al cliente.	115	190	6																																																																																																																																																														
0647. Gestión de la documentación jurídica y empresarial.	50	135	4																																																																																																																																																														
0179. Inglés.	70	160	5																																																																																																																																																														
0649. Ofimática y proceso de la información.	115	190	6																																																																																																																																																														
0650. Proceso integral de la actividad comercial.	100	190	6																																																																																																																																																														
0648. Recursos humanos y responsabilidad social y corporativa.	50	105	3																																																																																																																																																														
0180. Segunda lengua extranjera (francés).	70	95		5																																																																																																																																																													
0661. Protocolo empresarial.	80	85		4																																																																																																																																																													
0662. Organización de eventos empresariales.	90	90		4																																																																																																																																																													
0663. Gestión avanzada de la información.	65	110		6																																																																																																																																																													
0665-0658. Formación y orientación laboral.	50	100		4																																																																																																																																																													
---. Ampliación de proceso integral de la actividad comercial.	--	80		4																																																																																																																																																													
---. Inglés para los negocios.	--	60		3																																																																																																																																																													
0664. Proyecto de Asistencia a la Dirección.	25	30		-																																																																																																																																																													
0667. Formación en centros de trabajo.	220	370		-																																																																																																																																																													
0654. Contabilidad y fiscalidad.	65	100			6																																																																																																																																																												
0652. Gestión de recursos humanos.	50	50			3																																																																																																																																																												
0653. Gestión financiera.	65	100			6																																																																																																																																																												
0655. Gestión logística y comercial.	50	80			4																																																																																																																																																												
0656. Simulación empresarial.	75	120			7																																																																																																																																																												
----. Ampliación de inglés.	---	90			4																																																																																																																																																												
0657. Proyecto de Administración y Finanzas.	25	30			-																																																																																																																																																												
0660. Formación en centros de trabajo.	220	370			-																																																																																																																																																												


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	IES LA ARBOLEDA	Código	28036978	Localidad	ALCORCÓN						
Ciclo/s Formativo/s afectados											
CFGS REALIZACIÓN DE PROYECTOS AUDIOVISUALES Y ESPECTÁCULOS											
Descripción del proyecto autorizado											
<p>Modifica la asignación horaria de módulos profesionales de formación en el centro educativo, respetando la duración mínima y los contenidos establecidos en el título.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Medios técnicos audiovisuales y escénicos", se impartirán 5 horas semanales en lugar de 7, con una duración total de 165 horas. <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Software y aplicaciones audiovisuales para espectáculos y eventos" para el CFGS "Realización de proyectos audiovisuales y espectáculos" que se impartirá en primer curso con una asignación semanal de 2 horas y una duración total de 70 horas. <p>Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td>119. Procesos y medios de comunicación.</td> <td>Software y aplicaciones audiovisuales para espectáculos y eventos.</td> </tr> </tbody> </table>						Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	119. Procesos y medios de comunicación.	Software y aplicaciones audiovisuales para espectáculos y eventos.
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional									
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	119. Procesos y medios de comunicación.	Software y aplicaciones audiovisuales para espectáculos y eventos.									

Nombre	IES ROSA CHACEL	Código	28037028	Localidad	MADRID						
Ciclo/s Formativo/s afectados											
CFGM CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA											
Descripción del proyecto autorizado											
<p>Modifica la asignación horaria de módulos profesionales de formación en el centro educativo, respetando la duración mínima y los contenidos establecidos en el título.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Técnicas básicas de enfermería", se impartirán 9 horas semanales en lugar de 11, con una duración total de 285 horas. - "Higiene del medio hospitalario y limpieza del material", se impartirán 4 horas semanales en lugar de 5, con una duración total de 130 horas <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Atención sanitaria a personas con necesidades especiales" para el CFGM "Cuidados auxiliares de enfermería" que se impartirá en primer curso con una asignación semanal de 3 horas y una duración total de 90 horas. <p>Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Profesores Técnicos de Formación Profesional.</td> <td>220. Procedimientos sanitarios y asistenciales.</td> <td>Atención sanitaria a personas con necesidades especiales.</td> </tr> </tbody> </table>						Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Profesores Técnicos de Formación Profesional.	220. Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Atención sanitaria a personas con necesidades especiales.
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional									
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	220. Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Atención sanitaria a personas con necesidades especiales.									

Nombre	IES VIRGEN DE LA PALOMA	Código	28020341	Localidad	MADRID						
Ciclo/s Formativo/s afectados											
CFGS ADMINISTRACION DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN RED (IFCS01)											
Descripción del proyecto autorizado											
<p>Modifica la asignación horaria de módulos profesionales de formación en el centro educativo, respetando la duración mínima y los contenidos establecidos en el título.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Gestión de bases de datos", se impartirán 5 horas semanales en lugar de 6, con una duración total de 170 horas. - "Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información", se impartirán 2 horas semanales en lugar de 4, con una duración de 70 horas. - "Implantación de aplicaciones web" se impartirán 4 horas semanales en lugar de 5, con una duración de 80 horas. - "Seguridad y alta disponibilidad", se impartirán 8 horas semanales en lugar de 5, con una duración de 160 horas. - "Servicios de red e internet", se impartirán 5 horas semanales en lugar de 6, con una duración de 95 horas. <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Programación" que se impartirá en primer curso con una asignación semanal de 4 horas y una duración total de 140 horas. <p>La atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td>107. Informática.</td> <td>Programación.</td> </tr> </tbody> </table>						Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	107. Informática.	Programación.
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional									
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	107. Informática.	Programación.									


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	Código	Localidad																																																																																																																																																			
IES VIRGEN DE LA PALOMA	28020341	MADRID																																																																																																																																																			
Ciclo/s Formativo/s afectados																																																																																																																																																					
CFGS DESARROLLO DE APLICACIONES MULTIPLAFORMA (IFCS02) y CFGS DESARROLLO DE APLICACIONES WEB (IFCS03)																																																																																																																																																					
Descripción del proyecto autorizado																																																																																																																																																					
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios se desarrolla en tres cursos académicos. - El alumnado cursará un módulo profesional de nueva creación denominado "Desarrollo de videojuegos" en tercer curso. - En el primer curso se imparten seis módulos profesionales comunes a ambos ciclos formativos. - En el segundo curso se imparten ocho módulos profesionales, de los cuales dos son comunes a ambos ciclos formativos, seis módulos profesionales corresponden con el CFGS "Desarrollo de aplicaciones web", incluido el proyecto y la FCT correspondientes a este ciclo formativo. - En el tercer curso se imparten siete módulos profesionales del CFGS "Desarrollo de aplicaciones multiplataforma", incluido el proyecto y la FCT correspondientes a este ciclo formativo, así como el módulo profesional de nueva creación de "Desarrollo de videojuegos". <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Desarrollo de videojuegos" que se impartirá en tercer curso con una asignación semanal de 4 horas y una duración total de 30 horas. <p>Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Profesor Técnico de Formación Profesional.</td> <td>227. Sistemas y aplicaciones informáticas.</td> <td>Desarrollo de videojuegos.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="2">Mínimos R.D</th> <th rowspan="2">Horas Proyecto</th> <th>Curso 1º</th> <th>Curso 2º</th> <th>Curso 3º</th> </tr> <tr> <th>3 trimestres h/s</th> <th>2 trimestres h/s</th> <th>2 trimestres h/s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0617-0493. Formación y orientación laboral.</td><td>50</td><td>100</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0483. Sistemas informáticos.</td><td>100</td><td>200</td><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0484. Bases de datos.</td><td>105</td><td>200</td><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0485. Programación.</td><td>135</td><td>265</td><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0487. Entornos de desarrollo.</td><td>50</td><td>90</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.</td><td>70</td><td>140</td><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0618-0494. Empresa e iniciativa emprendedora.</td><td>35</td><td>70</td><td></td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>CM14. Inglés técnico para grado superior.</td><td>-</td><td>40</td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0612. Desarrollo web de entorno cliente.</td><td>80</td><td>115</td><td></td><td>6</td><td></td></tr> <tr><td>0613. Desarrollo web en entorno servidor.</td><td>100</td><td>180</td><td></td><td>9</td><td></td></tr> <tr><td>0614. Despliegue de aplicaciones Web.</td><td>50</td><td>85</td><td></td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0615. Diseño de interfaces Web.</td><td>80</td><td>115</td><td></td><td>6</td><td></td></tr> <tr><td>0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web.</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td>-</td><td></td></tr> <tr><td>0619. Formación en centros de trabajo, IFCS03.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td>-</td><td></td></tr> <tr><td>0486. Acceso a datos.</td><td>80</td><td>120</td><td></td><td></td><td>6</td></tr> <tr><td>0488. Desarrollo de interfaces.</td><td>80</td><td>95</td><td></td><td></td><td>5</td></tr> <tr><td>0490. Programación de servicios y procesos.</td><td>40</td><td>80</td><td></td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.</td><td>55</td><td>120</td><td></td><td></td><td>6</td></tr> <tr><td>0491. Sistemas de gestión empresarial.</td><td>55</td><td>95</td><td></td><td></td><td>5</td></tr> <tr><td>-----, Desarrollo de videojuegos.</td><td>-</td><td>90</td><td></td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.</td><td></td><td>30</td><td></td><td></td><td>-</td></tr> <tr><td>0495. Formación en centros de trabajo, IFCS02.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td><td>-</td></tr> </tbody> </table>			Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Profesor Técnico de Formación Profesional.	227. Sistemas y aplicaciones informáticas.	Desarrollo de videojuegos.	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	Curso 1º	Curso 2º	Curso 3º	3 trimestres h/s	2 trimestres h/s	2 trimestres h/s	0617-0493. Formación y orientación laboral.	50	100	3			0483. Sistemas informáticos.	100	200	6			0484. Bases de datos.	105	200	6			0485. Programación.	135	265	8			0487. Entornos de desarrollo.	50	90	3			0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	70	140	4			0618-0494. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		3		CM14. Inglés técnico para grado superior.	-	40		2		0612. Desarrollo web de entorno cliente.	80	115		6		0613. Desarrollo web en entorno servidor.	100	180		9		0614. Despliegue de aplicaciones Web.	50	85		4		0615. Diseño de interfaces Web.	80	115		6		0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web.	25	30		-		0619. Formación en centros de trabajo, IFCS03.	220	370		-		0486. Acceso a datos.	80	120			6	0488. Desarrollo de interfaces.	80	95			5	0490. Programación de servicios y procesos.	40	80			4	0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.	55	120			6	0491. Sistemas de gestión empresarial.	55	95			5	-----, Desarrollo de videojuegos.	-	90			4	0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.		30			-	0495. Formación en centros de trabajo, IFCS02.	220	370			-
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional																																																																																																																																																			
Profesor Técnico de Formación Profesional.	227. Sistemas y aplicaciones informáticas.	Desarrollo de videojuegos.																																																																																																																																																			
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	Curso 1º	Curso 2º	Curso 3º																																																																																																																																																
			3 trimestres h/s	2 trimestres h/s	2 trimestres h/s																																																																																																																																																
0617-0493. Formación y orientación laboral.	50	100	3																																																																																																																																																		
0483. Sistemas informáticos.	100	200	6																																																																																																																																																		
0484. Bases de datos.	105	200	6																																																																																																																																																		
0485. Programación.	135	265	8																																																																																																																																																		
0487. Entornos de desarrollo.	50	90	3																																																																																																																																																		
0373. Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	70	140	4																																																																																																																																																		
0618-0494. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		3																																																																																																																																																	
CM14. Inglés técnico para grado superior.	-	40		2																																																																																																																																																	
0612. Desarrollo web de entorno cliente.	80	115		6																																																																																																																																																	
0613. Desarrollo web en entorno servidor.	100	180		9																																																																																																																																																	
0614. Despliegue de aplicaciones Web.	50	85		4																																																																																																																																																	
0615. Diseño de interfaces Web.	80	115		6																																																																																																																																																	
0616. Proyecto de desarrollo de aplicaciones Web.	25	30		-																																																																																																																																																	
0619. Formación en centros de trabajo, IFCS03.	220	370		-																																																																																																																																																	
0486. Acceso a datos.	80	120			6																																																																																																																																																
0488. Desarrollo de interfaces.	80	95			5																																																																																																																																																
0490. Programación de servicios y procesos.	40	80			4																																																																																																																																																
0489. Programación multimedia y dispositivos móviles.	55	120			6																																																																																																																																																
0491. Sistemas de gestión empresarial.	55	95			5																																																																																																																																																
-----, Desarrollo de videojuegos.	-	90			4																																																																																																																																																
0492. Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.		30			-																																																																																																																																																
0495. Formación en centros de trabajo, IFCS02.	220	370			-																																																																																																																																																


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid
Anexo II

Modificación de la Orden 1630/2016, de 23 de mayo, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se aprueba la implantación de proyectos propios en los centros que imparten enseñanzas de Formación Profesional a partir del curso académico 2016-2017.

<i>Nombre</i>	<i>Código</i>	<i>Localidad</i>
IES ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO	28031555	MADRID

Ciclo/s Formativo/s afectados
CFGS GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (HOTS01) y CFGS GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS (HOTS03)
Descripción del proyecto autorizado
Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad dual.

- El plan de estudios se desarrolla en tres cursos, uno de ellos de formación en empresa.
- **En el primer curso** se imparten nueve módulos profesionales, seis de los cuales son comunes a ambos ciclos formativos. Cinco módulos profesionales se imparten íntegramente en el centro educativo y los cuatro restantes se completan en el periodo de formación en la empresa.
- **En el segundo curso** se imparte once módulos profesionales, de los cuales tres módulos son comunes a ambos ciclos formativos. Siete módulos profesionales se imparten íntegramente en el centro educativo y los cuatro restantes se completan en el periodo de formación en la empresa.
- **El tercer curso** comprende un periodo de formación en la empresa.

Establece un módulo profesional propio.

- Se establece el módulo profesional denominado "Enoturismo y viticultura" para el CFGS "Gestión de Alojamientos Turísticos" que se impartirá en segundo curso con una asignación semanal de 2 horas y una duración total de 60 horas.

Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.

Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	226. Servicios de restauración.	Enoturismo y viticultura.

Organización académica y distribución horaria semanal.

Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º
			Curso 1º	Curso 2º	
			3 trimestres h/s	3 trimestres h/s	
0182-0389. Formación y orientación laboral.	50	100	3		FORMACIÓN EN EMPRESA
0173. Marketing turístico.	90	120*	3		
0171. Estructura del mercado turístico.	70	135	4		
0172. Protocolo y relaciones públicas.	70	100*	2		
0383. Destinos turísticos.	110	150*	4		
0384. Recursos turísticos.	90	90	3		
0174. Dirección de alojamientos turísticos.	150	185*	4		
0179. Inglés.	70	90	3		
0180. Segunda lengua extranjera: Francés.	70	135	4		
CM16-HOT Ampliación de inglés.	-	135		4	
CM17-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.	-	90		3	
0178. Comercialización de eventos.	45	60*		1	
0175. Gestión del departamento de pisos.	70	130*		3	
0176. Recepción y reservas.	90	130*		3	
0387. Diseño de productos turísticos.	75	140		4	
0386. Proceso de guía y asistencia turística.	75	105		3	
0385. Servicios de información turística.	50	140		4	
0177. Recursos humanos en el alojamiento.	45	60*		1	
0183-0390. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		2	
-----, Enoturismo y viticultura.	-	60		2	
0181. Proyecto de Gestión de alojamientos turísticos.	25	30			
0388. Proyecto de Guía, información y asistencia turística.	25	30			
0184. Formación en Centros de Trabajo, HOTS01.	220	370			
0391. Formación en Centros de Trabajo, HOTS03.	220	370			

* La formación de estos módulos se completa en el periodo de FORMACIÓN EN EMPRESA.


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	Código	Localidad																																																																																																																															
IES ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO	28031555	MADRID																																																																																																																															
Ciclo/s Formativo/s afectados																																																																																																																																	
CFGS AGENCIA DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS (HOTS02) y CFGS GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS (HOTS03)																																																																																																																																	
Descripción del proyecto autorizado																																																																																																																																	
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad dual.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios se desarrolla en tres cursos, uno de ellos de formación en empresa. - En el primer curso se imparten nueve módulos profesionales, siete de los cuales son comunes a ambos ciclos formativos. Cinco módulos profesionales de los nueve se imparten íntegramente en el centro educativo y los cuatro restantes se completan en el periodo de formación en la empresa - En el segundo curso se imparten nueve módulos profesionales, de los cuales tres son comunes a ambos ciclos formativos. Siete módulos se imparten íntegramente en el centro educativo y los dos restantes se completan en el periodo de formación en la empresa. - El tercer curso comprende un periodo de formación en la empresa. <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Enoturismo y viticultura" para el CFGS "Agencia de Viajes y Gestión de Eventos" que se impartirá en segundo curso con una asignación semanal de 2 horas y una duración total de 60 horas. <p>Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Profesores Técnicos de Formación Profesional</td> <td>226. Servicios de restauración</td> <td>Enoturismo y viticultura</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="2">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> <th rowspan="3">Curso 3º</th> </tr> <tr> <th>Curso 1º</th> <th>Curso 2º</th> </tr> <tr> <th>3 trimestres h/s</th> <th>3 trimestres h/s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0383. Destinos turísticos.</td><td>110</td><td>145*</td><td>4</td><td></td><td rowspan="22" style="writing-mode: vertical-rl; text-align: center;">FORMACIÓN EN EMPRESA</td></tr> <tr><td>0171. Estructura del mercado turístico.</td><td>70</td><td>130</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0182-0389. Formación y orientación laboral.</td><td>50</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0173. Marketing turístico.</td><td>90</td><td>110*</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0172. Protocolo y relaciones públicas.</td><td>70</td><td>125*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0384. Recursos turísticos.</td><td>90</td><td>90</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0399. Dirección de entidades de intermediación turística.</td><td>75</td><td>145*</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0179. Inglés.</td><td>70</td><td>90</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0180. Segunda lengua extranjera: Francés.</td><td>70</td><td>135</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>CM17-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.</td><td>-</td><td>90</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>CM16-HOT Ampliación de inglés.</td><td>-</td><td>135</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0397. Gestión de productos turísticos.</td><td>70</td><td>150*</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0183-0390. Empresa e iniciativa emprendedora.</td><td>35</td><td>70</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0398. Venta de servicios turísticos.</td><td>75</td><td>150*</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0387. Diseño de productos turísticos.</td><td>75</td><td>135</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0386. Proceso de guía y asistencia turística.</td><td>75</td><td>105</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0385. Servicios de información turística.</td><td>50</td><td>140</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>-----, Enoturismo y viticultura.</td><td>-</td><td>60</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0181. Proyecto de Agencias de viajes y gestión de eventos.</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0388. Proyecto de Guía, información y asistencia turística.</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0184. Formación en Centros de Trabajo, HOTS01.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0391. Formación en Centros de Trabajo, HOTS02.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>* La formación de estos módulos se completa en el periodo de FORMACIÓN EN EMPRESA.</p>			Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Profesores Técnicos de Formación Profesional	226. Servicios de restauración	Enoturismo y viticultura	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º	Curso 1º	Curso 2º	3 trimestres h/s	3 trimestres h/s	0383. Destinos turísticos.	110	145*	4		FORMACIÓN EN EMPRESA	0171. Estructura del mercado turístico.	70	130	4		0182-0389. Formación y orientación laboral.	50	100	3		0173. Marketing turístico.	90	110*	3		0172. Protocolo y relaciones públicas.	70	125*	2		0384. Recursos turísticos.	90	90	3		0399. Dirección de entidades de intermediación turística.	75	145*	4		0179. Inglés.	70	90	3		0180. Segunda lengua extranjera: Francés.	70	135	4		CM17-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.	-	90		3	CM16-HOT Ampliación de inglés.	-	135		4	0397. Gestión de productos turísticos.	70	150*		4	0183-0390. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		2	0398. Venta de servicios turísticos.	75	150*		4	0387. Diseño de productos turísticos.	75	135		4	0386. Proceso de guía y asistencia turística.	75	105		3	0385. Servicios de información turística.	50	140		4	-----, Enoturismo y viticultura.	-	60		2	0181. Proyecto de Agencias de viajes y gestión de eventos.	25	30			0388. Proyecto de Guía, información y asistencia turística.	25	30			0184. Formación en Centros de Trabajo, HOTS01.	220	370			0391. Formación en Centros de Trabajo, HOTS02.	220	370		
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional																																																																																																																															
Profesores Técnicos de Formación Profesional	226. Servicios de restauración	Enoturismo y viticultura																																																																																																																															
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º																																																																																																																												
			Curso 1º	Curso 2º																																																																																																																													
			3 trimestres h/s	3 trimestres h/s																																																																																																																													
0383. Destinos turísticos.	110	145*	4		FORMACIÓN EN EMPRESA																																																																																																																												
0171. Estructura del mercado turístico.	70	130	4																																																																																																																														
0182-0389. Formación y orientación laboral.	50	100	3																																																																																																																														
0173. Marketing turístico.	90	110*	3																																																																																																																														
0172. Protocolo y relaciones públicas.	70	125*	2																																																																																																																														
0384. Recursos turísticos.	90	90	3																																																																																																																														
0399. Dirección de entidades de intermediación turística.	75	145*	4																																																																																																																														
0179. Inglés.	70	90	3																																																																																																																														
0180. Segunda lengua extranjera: Francés.	70	135	4																																																																																																																														
CM17-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.	-	90		3																																																																																																																													
CM16-HOT Ampliación de inglés.	-	135		4																																																																																																																													
0397. Gestión de productos turísticos.	70	150*		4																																																																																																																													
0183-0390. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		2																																																																																																																													
0398. Venta de servicios turísticos.	75	150*		4																																																																																																																													
0387. Diseño de productos turísticos.	75	135		4																																																																																																																													
0386. Proceso de guía y asistencia turística.	75	105		3																																																																																																																													
0385. Servicios de información turística.	50	140		4																																																																																																																													
-----, Enoturismo y viticultura.	-	60		2																																																																																																																													
0181. Proyecto de Agencias de viajes y gestión de eventos.	25	30																																																																																																																															
0388. Proyecto de Guía, información y asistencia turística.	25	30																																																																																																																															
0184. Formación en Centros de Trabajo, HOTS01.	220	370																																																																																																																															
0391. Formación en Centros de Trabajo, HOTS02.	220	370																																																																																																																															


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	Código	Localidad			
IES ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO	28031555	MADRID			
Ciclo/s Formativo/s afectados CFGS DIRECCIÓN DE COCINA (HOTS04) y CFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (HOTS05)					
Descripción del proyecto autorizado Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad dual.					
<ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios se desarrolla en tres cursos, uno de ellos de formación en empresa. - En el primer curso se imparten nueve módulos profesionales, cuatro de los cuales son comunes a ambos ciclos formativos. Cinco módulos profesionales de los nueve se imparten íntegramente en el centro educativo y los cuatro restantes se completan en el periodo formación en la empresa - En el segundo curso se imparte diez módulos profesionales, de los cuales cinco son comunes a ambos ciclos formativos. Cuatro módulos se imparten íntegramente en el centro educativo y los seis restantes se completan en el periodo de formación en la empresa. - El tercer curso comprende un periodo de formación en la empresa. 					
Organización académica y distribución horaria semanal.					
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º
			Curso 1º	Curso 2º	
			3 trimestres h/s	3 trimestres h/s	
0502. Gastronomía y nutrición.	30	65	2		FORMACIÓN EN EMPRESA
0506-0514. Formación y orientación laboral.	50	100	3		
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	140	165*	4		
0510. Procesos de servicios en restaurante.	175	200*	5		
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	65	190*	5		
0511. Sumillería.	65	90	3		
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	50	90*	1		
0179. Inglés.	70	90	3		
0180. Segunda lengua extranjera: Francés.	70	140	4		
CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.		90		3	
CM18-HOT Ampliación de inglés.		135		4	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	35	60		2	
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	35	65*		1	
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	50*		1	
0507-0515. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		2	
0499. Procesos de elaboración culinarian.	175	260*		5	
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	175	260*		5	
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	185*		4	
0500. Gestión de la producción en cocina.	90	170*		3	
0505. Proyecto de dirección de cocina.	25	30			
0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.	25	30			
0508. Formación en Centros de Trabajo, HOTS04.	220	370			
0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.	220	370			
* La formación de estos módulos se completa en el periodo de FORMACIÓN EN EMPRESA.					


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	Código	Localidad																																																																																																																															
IES HOTEL ESCUELA DE LA COMUNIDAD DE MADRID	28048294	MADRID																																																																																																																															
Ciclo/s Formativo/s afectados																																																																																																																																	
CFGS AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENETOS (HOTS02) y CFGS GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS (HOTS03)																																																																																																																																	
<i>Descripción del proyecto autorizado</i>																																																																																																																																	
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad dual.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios se desarrolla en tres cursos, el último trimestre del segundo curso y el tercer curso de formación en empresa. - En el primer curso se imparten nueve módulos profesionales, ocho de los cuales son comunes a ambos ciclos formativos. Cinco de los módulos profesionales se imparten íntegramente en el centro educativo y los cuatro restantes se completan en el período de formación en la empresa. - En el segundo curso se imparten nueve módulos profesionales, de los cuales cuatro módulos son comunes a ambos ciclos formativos. Tres de los módulos profesionales se imparten íntegramente en el centro educativo y los seis restantes se completan en el período de formación en la empresa. El último trimestre comprende un período de formación en la empresa. - El tercer curso comprende un período de formación en la empresa. <p>Establece un módulo profesional propio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se establece el módulo profesional denominado "Atención al cliente, reservas y recepción" para ambos ciclos formativos, que se impartirá en segundo curso con una asignación semanal de 2 horas en el centro que se completará en el período de formación en la empresa y una duración total de 90 horas. <p>Atribución docente en el módulo profesional incorporado al plan de estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesores de Enseñanza Secundaria</td> <td>106. Hostelería y Turismo</td> <td>Atención al cliente, reservas y recepción</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="2">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> <th rowspan="3">3^{er} trimestre de 2º curso y 3º curso.</th> </tr> <tr> <th>Curso 1º</th> <th>Curso 2º</th> </tr> <tr> <th>(3 trimestres) h/s</th> <th>(2 trimestres) h/s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0383 Destinos turísticos</td><td>110</td><td>145</td><td>5</td><td></td><td rowspan="20">FORMACIÓN EN EMPRESA</td></tr> <tr><td>0171 Estructura del mercado turístico</td><td>70</td><td>130*</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0401-0389 Formación y orientación laboral</td><td>50</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0173 Marketing turístico</td><td>90</td><td>120*</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0172 Protocolo y relaciones públicas</td><td>70</td><td>85*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0384 Recursos turísticos</td><td>90</td><td>120*</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0385 Servicios de información turística</td><td>50</td><td>90</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0179 Inglés</td><td>70</td><td>135</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0180 Segunda lengua extranjera</td><td>70</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0402-0390 Empresa e iniciativa emprendedora</td><td>35</td><td>70</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0397 Gestión de productos turísticos</td><td>50</td><td>85*</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0398 Venta de servicios turísticos</td><td>75</td><td>130*</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0387 Diseño de productos turísticos</td><td>75</td><td>130*</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0399 Dirección de entidades de intermediación turística</td><td>75</td><td>130*</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>CM16-HOT Ampliación de inglés</td><td>-</td><td>90</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>CM17-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera</td><td>-</td><td>70</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0386 Proceso de guía y asistencia turística</td><td>75</td><td>125*</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>---- Atención al cliente, reservas y recepción</td><td>-</td><td>90*</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0400 Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0403 Formación en centros de trabajo</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0388 Proyecto de guía, información y asistencias turísticas</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0391 formación en centros de trabajo</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>* La formación de estos módulos se completa en el periodo de FORMACIÓN EN EMPRESA.</p>			Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesores de Enseñanza Secundaria	106. Hostelería y Turismo	Atención al cliente, reservas y recepción	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		3 ^{er} trimestre de 2º curso y 3º curso.	Curso 1º	Curso 2º	(3 trimestres) h/s	(2 trimestres) h/s	0383 Destinos turísticos	110	145	5		FORMACIÓN EN EMPRESA	0171 Estructura del mercado turístico	70	130*	4		0401-0389 Formación y orientación laboral	50	100	3		0173 Marketing turístico	90	120*	3		0172 Protocolo y relaciones públicas	70	85*	2		0384 Recursos turísticos	90	120*	3		0385 Servicios de información turística	50	90	3		0179 Inglés	70	135	4		0180 Segunda lengua extranjera	70	100	3		0402-0390 Empresa e iniciativa emprendedora	35	70		3	0397 Gestión de productos turísticos	50	85*		3	0398 Venta de servicios turísticos	75	130*		4	0387 Diseño de productos turísticos	75	130*		4	0399 Dirección de entidades de intermediación turística	75	130*		3	CM16-HOT Ampliación de inglés	-	90		4	CM17-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera	-	70		3	0386 Proceso de guía y asistencia turística	75	125*		4	---- Atención al cliente, reservas y recepción	-	90*		2	0400 Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos	25	30			0403 Formación en centros de trabajo	220	370			0388 Proyecto de guía, información y asistencias turísticas	25	30			0391 formación en centros de trabajo	220	370		
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional																																																																																																																															
Catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesores de Enseñanza Secundaria	106. Hostelería y Turismo	Atención al cliente, reservas y recepción																																																																																																																															
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		3 ^{er} trimestre de 2º curso y 3º curso.																																																																																																																												
			Curso 1º	Curso 2º																																																																																																																													
			(3 trimestres) h/s	(2 trimestres) h/s																																																																																																																													
0383 Destinos turísticos	110	145	5		FORMACIÓN EN EMPRESA																																																																																																																												
0171 Estructura del mercado turístico	70	130*	4																																																																																																																														
0401-0389 Formación y orientación laboral	50	100	3																																																																																																																														
0173 Marketing turístico	90	120*	3																																																																																																																														
0172 Protocolo y relaciones públicas	70	85*	2																																																																																																																														
0384 Recursos turísticos	90	120*	3																																																																																																																														
0385 Servicios de información turística	50	90	3																																																																																																																														
0179 Inglés	70	135	4																																																																																																																														
0180 Segunda lengua extranjera	70	100	3																																																																																																																														
0402-0390 Empresa e iniciativa emprendedora	35	70		3																																																																																																																													
0397 Gestión de productos turísticos	50	85*		3																																																																																																																													
0398 Venta de servicios turísticos	75	130*		4																																																																																																																													
0387 Diseño de productos turísticos	75	130*		4																																																																																																																													
0399 Dirección de entidades de intermediación turística	75	130*		3																																																																																																																													
CM16-HOT Ampliación de inglés	-	90		4																																																																																																																													
CM17-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera	-	70		3																																																																																																																													
0386 Proceso de guía y asistencia turística	75	125*		4																																																																																																																													
---- Atención al cliente, reservas y recepción	-	90*		2																																																																																																																													
0400 Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos	25	30																																																																																																																															
0403 Formación en centros de trabajo	220	370																																																																																																																															
0388 Proyecto de guía, información y asistencias turísticas	25	30																																																																																																																															
0391 formación en centros de trabajo	220	370																																																																																																																															


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	Código	Localidad																																																																																																																																																																																					
CIFP SIMONE ORTEGA	28069431	MÓSTOLES																																																																																																																																																																																					
Ciclo/s Formativo/s afectados																																																																																																																																																																																							
CFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (HOTS05) y CFGS GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (HOTS01)																																																																																																																																																																																							
Descripción del proyecto autorizado																																																																																																																																																																																							
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad Dual y con módulos propios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios tiene una duración de tres cursos académicos. - Los alumnos cursan como segunda lengua extranjera, alemán. - En el primer curso se imparten en el centro educativo trece módulos profesionales pertenecientes al CFGS de "Dirección en Servicios de Restauración", de los cuales cuatro son comunes con CFGS de "Gestión de Alojamientos Turísticos". Seis de los módulos profesionales se imparten íntegramente en el centro educativo y los siete restantes se completan en el periodo de formación en empresa. - En el segundo curso se imparten en el centro educativo ocho módulos profesionales del CFGS "Gestión de Alojamientos Turísticos" y los cuatro módulos propios, así como los dos módulos profesionales propios de la Comunidad de Madrid "Ampliación de inglés" y "Ampliación de segunda lengua extranjera" vinculados con ambos ciclos formativos. - En el tercer curso se realiza la formación en la empresa, y se imparten los módulos profesionales de FCT y Proyecto de ambos ciclos formativos. <p>Módulos profesionales propios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Mundo Barista" y "Mixología" asociados a la formación del CFGS de "Dirección de Servicios de Restauración". - "Actividades de ocio y tiempo libre" y "Animación turística" asociados a la formación del CFGS de "Gestión de Alojamientos turísticos" <p>Atribución docente en los módulos profesionales incorporados al plan de estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td>012. Alemán.</td> <td>Segunda lengua extranjera. (Alemán)</td> </tr> <tr> <td>108. Intervención Sociocomunitaria.</td> <td>Actividades de ocio y tiempo libre.</td> </tr> <tr> <td>106. Hostelería y Turismo.</td> <td>Animación turística.</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Profesores Técnicos de Formación Profesional.</td> <td>226. Servicios de Restauración.</td> <td>Mundo Barista.</td> </tr> <tr> <td>226. Servicios de Restauración.</td> <td>Mixología.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="2">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> <th rowspan="3">Curso 3º</th> </tr> <tr> <th>Curso 1º</th> <th>Curso 2º</th> </tr> <tr> <th>(3 trimestres) h/s</th> <th>(3 trimestres) h/s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.</td><td>35</td><td>65*</td><td>1</td><td></td><td rowspan="33">FORMACIÓN EN EMPRESA</td></tr> <tr><td>0515-0183. Empresa e iniciativa emprendedora.</td><td>35</td><td>70</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0502. Gastronomía y nutrición.</td><td>30</td><td>40</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.</td><td>50</td><td>90*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0514-0182. Formación y orientación laboral.</td><td>50</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.</td><td>35</td><td>40</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>0179. Inglés.</td><td>70</td><td>90</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</td><td>35</td><td>60*</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.</td><td>140</td><td>200*</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0510. Procesos de servicios en restaurante.</td><td>175</td><td>250*</td><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>0180. Segunda lengua extranjera. (Alemán)</td><td>70</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.</td><td>65</td><td>100*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0511. Sumillería.</td><td>65</td><td>100*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0178. Comercialización de eventos.</td><td>45</td><td>60*</td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>0174. Dirección de alojamientos turísticos.</td><td>150</td><td>190*</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0172. Protocolo y relaciones públicas.</td><td>70</td><td>100*</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0175. Gestión del departamento de pisos.</td><td>70</td><td>150*</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0176. Recepción y reservas.</td><td>90</td><td>150*</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0173. Marketing turístico.</td><td>90</td><td>135*</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0177. Recursos humanos en el alojamiento.</td><td>45</td><td>60</td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>0171. Estructura del mercado turístico.</td><td>70</td><td>135*</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>CM16-HOT-CM18-HOT Ampliación de inglés.</td><td>-</td><td>95</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>CM17-HOT-CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0181. Proyecto de gestión de alojamiento turístico.</td><td></td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0184. Formación en Centros de Trabajo, HOTS01.</td><td></td><td>370</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.</td><td></td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.</td><td></td><td>370</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>-----. Mundo Barista.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>-----. Mixología.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>-----. Actividades de ocio y tiempo libre.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>-----. Animación turística.</td><td>-</td><td>35</td><td></td><td>1</td></tr> </tbody> </table> <p>* La formación de estos módulos se completa en el periodo de FORMACIÓN EN EMPRESA.</p>			Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	012. Alemán.	Segunda lengua extranjera. (Alemán)	108. Intervención Sociocomunitaria.	Actividades de ocio y tiempo libre.	106. Hostelería y Turismo.	Animación turística.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.	226. Servicios de Restauración.	Mundo Barista.	226. Servicios de Restauración.	Mixología.	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º	Curso 1º	Curso 2º	(3 trimestres) h/s	(3 trimestres) h/s	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	65*	1		FORMACIÓN EN EMPRESA	0515-0183. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70	2		0502. Gastronomía y nutrición.	30	40	1		0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	50	90*	2		0514-0182. Formación y orientación laboral.	50	100	3		0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	35	40	1		0179. Inglés.	70	90	3		0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	35	60*	1		0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	140	200*	4		0510. Procesos de servicios en restaurante.	175	250*	5		0180. Segunda lengua extranjera. (Alemán)	70	100	3		0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	65	100*	2		0511. Sumillería.	65	100*	2		0178. Comercialización de eventos.	45	60*		1	0174. Dirección de alojamientos turísticos.	150	190*		4	0172. Protocolo y relaciones públicas.	70	100*		2	0175. Gestión del departamento de pisos.	70	150*		2	0176. Recepción y reservas.	90	150*		3	0173. Marketing turístico.	90	135*		3	0177. Recursos humanos en el alojamiento.	45	60		1	0171. Estructura del mercado turístico.	70	135*		2	CM16-HOT-CM18-HOT Ampliación de inglés.	-	95		3	CM17-HOT-CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.	-	65		2	0181. Proyecto de gestión de alojamiento turístico.		30			0184. Formación en Centros de Trabajo, HOTS01.		370			0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.		30			0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.		370			-----. Mundo Barista.	-	65		2	-----. Mixología.	-	65		2	-----. Actividades de ocio y tiempo libre.	-	65		2	-----. Animación turística.	-	35		1
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional																																																																																																																																																																																					
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	012. Alemán.	Segunda lengua extranjera. (Alemán)																																																																																																																																																																																					
	108. Intervención Sociocomunitaria.	Actividades de ocio y tiempo libre.																																																																																																																																																																																					
	106. Hostelería y Turismo.	Animación turística.																																																																																																																																																																																					
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	226. Servicios de Restauración.	Mundo Barista.																																																																																																																																																																																					
	226. Servicios de Restauración.	Mixología.																																																																																																																																																																																					
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º																																																																																																																																																																																		
			Curso 1º	Curso 2º																																																																																																																																																																																			
			(3 trimestres) h/s	(3 trimestres) h/s																																																																																																																																																																																			
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	65*	1		FORMACIÓN EN EMPRESA																																																																																																																																																																																		
0515-0183. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70	2																																																																																																																																																																																				
0502. Gastronomía y nutrición.	30	40	1																																																																																																																																																																																				
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	50	90*	2																																																																																																																																																																																				
0514-0182. Formación y orientación laboral.	50	100	3																																																																																																																																																																																				
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	35	40	1																																																																																																																																																																																				
0179. Inglés.	70	90	3																																																																																																																																																																																				
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	35	60*	1																																																																																																																																																																																				
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	140	200*	4																																																																																																																																																																																				
0510. Procesos de servicios en restaurante.	175	250*	5																																																																																																																																																																																				
0180. Segunda lengua extranjera. (Alemán)	70	100	3																																																																																																																																																																																				
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	65	100*	2																																																																																																																																																																																				
0511. Sumillería.	65	100*	2																																																																																																																																																																																				
0178. Comercialización de eventos.	45	60*		1																																																																																																																																																																																			
0174. Dirección de alojamientos turísticos.	150	190*		4																																																																																																																																																																																			
0172. Protocolo y relaciones públicas.	70	100*		2																																																																																																																																																																																			
0175. Gestión del departamento de pisos.	70	150*		2																																																																																																																																																																																			
0176. Recepción y reservas.	90	150*		3																																																																																																																																																																																			
0173. Marketing turístico.	90	135*		3																																																																																																																																																																																			
0177. Recursos humanos en el alojamiento.	45	60		1																																																																																																																																																																																			
0171. Estructura del mercado turístico.	70	135*		2																																																																																																																																																																																			
CM16-HOT-CM18-HOT Ampliación de inglés.	-	95		3																																																																																																																																																																																			
CM17-HOT-CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.	-	65		2																																																																																																																																																																																			
0181. Proyecto de gestión de alojamiento turístico.		30																																																																																																																																																																																					
0184. Formación en Centros de Trabajo, HOTS01.		370																																																																																																																																																																																					
0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.		30																																																																																																																																																																																					
0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.		370																																																																																																																																																																																					
-----. Mundo Barista.	-	65		2																																																																																																																																																																																			
-----. Mixología.	-	65		2																																																																																																																																																																																			
-----. Actividades de ocio y tiempo libre.	-	65		2																																																																																																																																																																																			
-----. Animación turística.	-	35		1																																																																																																																																																																																			


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre del centro	Código	Localidad																																																																																																																																																																								
CIFP SIMONE ORTEGA	28069431	MÓSTOLES																																																																																																																																																																								
Ciclo/s Formativo/s afectados																																																																																																																																																																										
CFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (HOTS05) y CFGS DIRECCIÓN DE COCINA (HOTS04)																																																																																																																																																																										
Descripción del proyecto autorizado																																																																																																																																																																										
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad Dual y con módulos propios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios tiene una duración de tres cursos académicos. - Los alumnos cursan como segunda lengua extranjera, alemán. - En el primer curso se imparten en el centro educativo trece módulos profesionales ocho de los cuales son comunes a ambos ciclos formativos. Cinco de los módulos profesionales se imparten íntegramente en el centro educativo y los ocho restantes se completan en el período de formación en la empresa. - En el segundo curso se imparten en el centro educativo once módulos profesionales, de los cuales uno es común a ambos. Ocho módulos profesionales se imparten íntegramente en el centro educativo y los tres restantes se completan en el período de formación en la empresa. - En el tercer curso se desarrolla la formación en el entorno productivo, en el que se completa la formación de los módulos profesionales cuya duración se indica con asterisco, y se desarrollan los módulos profesionales de FCT y Proyecto de ambos ciclos formativos. <p>Módulos profesionales propios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Mundo Barista", "Mixología" y "Marketing e innovación de la restauración" asociados a la formación del CFGS de "Dirección de Servicios de Restauración". - "Análisis sensorial de los alimentos", "Física y química de la restauración" asociados a la formación del CFGS de "Dirección de Cocina" <p>Atribución docente en los módulos profesionales incorporados al plan de estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cuerpo docente</th> <th>Especialidad</th> <th>Módulo profesional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.</td> <td>012. Alemán.</td> <td>Segunda lengua extranjera .(Alemán)</td> </tr> <tr> <td>116. Procesos en la Industria Alimentaria.</td> <td>Análisis sensorial de los alimentos.</td> </tr> <tr> <td>007. Física y Química / Especialista.</td> <td>Física y química de la restauración.</td> </tr> <tr> <td>106. Hostelería y Turismo.</td> <td>Marketing e innovación de la restauración.</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Profesores Técnicos de Formación Profesional</td> <td>226. Servicios de Restauración.</td> <td>Mundo Barista.</td> </tr> <tr> <td>226. Servicios de Restauración.</td> <td>Mixología.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="2">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> <th rowspan="3">Curso 3º</th> </tr> <tr> <th>Curso 1º</th> <th>Curso 2º</th> </tr> <tr> <th>(3 trimestres) h/s</th> <th>(3 trimestres) h/s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.</td><td>35</td><td>65*</td><td>1</td><td></td><td rowspan="28">FORMACIÓN EN EMPRESA</td></tr> <tr><td>0515-0507. Empresa e iniciativa emprendedora.</td><td>35</td><td>70</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0502. Gastronomía y nutrición.</td><td>30</td><td>40*</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.</td><td>50</td><td>95*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0514-0506. Formación y orientación laboral.</td><td>50</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.</td><td>35</td><td>40</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>0179. Inglés.</td><td>70</td><td>90</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</td><td>35</td><td>50*</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.</td><td>140</td><td>200*</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0510. Procesos de servicios en restaurante.</td><td>175</td><td>260*</td><td>6</td><td></td></tr> <tr><td>0180. Segunda lengua extranjera. (Alemán)</td><td>70</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.</td><td>65</td><td>90*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0511. Sumillería.</td><td>65</td><td>85*</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>0499. Procesos de elaboración culinaria.</td><td>175</td><td>270*</td><td></td><td>5</td></tr> <tr><td>0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.</td><td>175</td><td>270*</td><td></td><td>5</td></tr> <tr><td>0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.</td><td>75</td><td>130</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0500. Gestión de la producción en cocina.</td><td>90</td><td>160*</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>CM18-HOT Ampliación de Inglés.</td><td>-</td><td>90</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.</td><td>-</td><td>60</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0505. Proyecto de dirección de cocina.</td><td></td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0508 Formación en Centros de Trabajo, HOT S04.</td><td></td><td>370</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.</td><td></td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.</td><td></td><td>370</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>-----, Mundo Barista.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>-----, Mixología.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>-----, Análisis sensorial de los alimentos.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>-----, Física y química de la restauración.</td><td>-</td><td>65</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>-----, Marketing e innovación de la restauración.</td><td>-</td><td>35</td><td></td><td>1</td></tr> </tbody> </table> <p>* La formación de estos módulos se completa en el período de FORMACIÓN EN EMPRESA.</p>			Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	012. Alemán.	Segunda lengua extranjera .(Alemán)	116. Procesos en la Industria Alimentaria.	Análisis sensorial de los alimentos.	007. Física y Química / Especialista.	Física y química de la restauración.	106. Hostelería y Turismo.	Marketing e innovación de la restauración.	Profesores Técnicos de Formación Profesional	226. Servicios de Restauración.	Mundo Barista.	226. Servicios de Restauración.	Mixología.	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º	Curso 1º	Curso 2º	(3 trimestres) h/s	(3 trimestres) h/s	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	65*	1		FORMACIÓN EN EMPRESA	0515-0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70	2		0502. Gastronomía y nutrición.	30	40*	1		0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	50	95*	2		0514-0506. Formación y orientación laboral.	50	100	3		0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	35	40	1		0179. Inglés.	70	90	3		0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	35	50*	1		0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	140	200*	4		0510. Procesos de servicios en restaurante.	175	260*	6		0180. Segunda lengua extranjera. (Alemán)	70	100	3		0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	65	90*	2		0511. Sumillería.	65	85*	2		0499. Procesos de elaboración culinaria.	175	270*		5	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	175	270*		5	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	130		4	0500. Gestión de la producción en cocina.	90	160*		2	CM18-HOT Ampliación de Inglés.	-	90		3	CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.	-	60		2	0505. Proyecto de dirección de cocina.		30			0508 Formación en Centros de Trabajo, HOT S04.		370			0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.		30			0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.		370			-----, Mundo Barista.	-	65		2	-----, Mixología.	-	65		2	-----, Análisis sensorial de los alimentos.	-	65		2	-----, Física y química de la restauración.	-	65		2	-----, Marketing e innovación de la restauración.	-	35		1
Cuerpo docente	Especialidad	Módulo profesional																																																																																																																																																																								
Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.	012. Alemán.	Segunda lengua extranjera .(Alemán)																																																																																																																																																																								
	116. Procesos en la Industria Alimentaria.	Análisis sensorial de los alimentos.																																																																																																																																																																								
	007. Física y Química / Especialista.	Física y química de la restauración.																																																																																																																																																																								
	106. Hostelería y Turismo.	Marketing e innovación de la restauración.																																																																																																																																																																								
Profesores Técnicos de Formación Profesional	226. Servicios de Restauración.	Mundo Barista.																																																																																																																																																																								
	226. Servicios de Restauración.	Mixología.																																																																																																																																																																								
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º																																																																																																																																																																					
			Curso 1º	Curso 2º																																																																																																																																																																						
			(3 trimestres) h/s	(3 trimestres) h/s																																																																																																																																																																						
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	65*	1		FORMACIÓN EN EMPRESA																																																																																																																																																																					
0515-0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70	2																																																																																																																																																																							
0502. Gastronomía y nutrición.	30	40*	1																																																																																																																																																																							
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	50	95*	2																																																																																																																																																																							
0514-0506. Formación y orientación laboral.	50	100	3																																																																																																																																																																							
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	35	40	1																																																																																																																																																																							
0179. Inglés.	70	90	3																																																																																																																																																																							
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	35	50*	1																																																																																																																																																																							
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	140	200*	4																																																																																																																																																																							
0510. Procesos de servicios en restaurante.	175	260*	6																																																																																																																																																																							
0180. Segunda lengua extranjera. (Alemán)	70	100	3																																																																																																																																																																							
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	65	90*	2																																																																																																																																																																							
0511. Sumillería.	65	85*	2																																																																																																																																																																							
0499. Procesos de elaboración culinaria.	175	270*		5																																																																																																																																																																						
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	175	270*		5																																																																																																																																																																						
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	130		4																																																																																																																																																																						
0500. Gestión de la producción en cocina.	90	160*		2																																																																																																																																																																						
CM18-HOT Ampliación de Inglés.	-	90		3																																																																																																																																																																						
CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.	-	60		2																																																																																																																																																																						
0505. Proyecto de dirección de cocina.		30																																																																																																																																																																								
0508 Formación en Centros de Trabajo, HOT S04.		370																																																																																																																																																																								
0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.		30																																																																																																																																																																								
0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.		370																																																																																																																																																																								
-----, Mundo Barista.	-	65		2																																																																																																																																																																						
-----, Mixología.	-	65		2																																																																																																																																																																						
-----, Análisis sensorial de los alimentos.	-	65		2																																																																																																																																																																						
-----, Física y química de la restauración.	-	65		2																																																																																																																																																																						
-----, Marketing e innovación de la restauración.	-	35		1																																																																																																																																																																						

(03/15.427/18)

