

Gobierno de Cantabria
Consejería de Educación, Cultura y Deporte

Instituto de Educación Secundaria
Fuente Fresnedo de Laredo

Plataforma Adistancia

BOLETÍN INFORMATIVO

Ciclo Formativo de Grado Superior
de Dirección de Cocina a distancia

Curso 2017-2018

Índice de Contenidos

Pág. 03 - El Centro Educativo

Pág. 03 - El Ciclo Formativo

Pág. 04 - El Equipo Docente

Pág. 05 - Principales Referentes Normativos

Pág. 05 - Competencia general del Título

Pág. 05 - Competencias profesionales, personales y sociales

Pág. 07 - Entorno profesional

Pág. 08 - Objetivos generales

Pág. 10 - Sesión Presencial Inaugural

Pág. 10 - Sesión de formación inicial

Pág. 11 - Distribución y carga horaria de los módulos prof. ofertados

Pág. 13 - Contenidos de los módulos

Pág. 19 - Calendario Escolar

Pág. 20 - Horario de Tutorías Presenciales

Pág. 21 - Horario de Tutorías Telemáticas

Pág. 22 - Calendario de Tutorías Colectivas Presenciales Voluntarias

Pág. 23 - Calendario de Exámenes de Junio

Pág. 24 - Calendario de Exámenes de Septiembre

Pág. 25 - Calendario de Exámenes Parciales Eliminatorios Voluntarios

Pág. 26 - Materiales necesarios

Pág. 27 - Metodología

Pág. 29 - Convocatorias

Pág. 30 - Renuncia de Convocatoria

Pág. 31 - Anulación de Matrícula

Pág. 32 - Anulación de matrícula por inactividad en el régimen a distancia

Pág. 32 - Diferencia entre Renuncia de Convocatoria y Anulación de Matr.

Pág. 33 - Convocatoria Extraordinaria

Pág. 33 - Convalidación de Módulos Profesionales

Pág. 34 - Acceso al módulo profesional de FCT

Pág. 35 - Exención del Módulo Profesional de FCT

Pág. 35 - Efectos Académicos de Convalidaciones y Exenciones

El Centro Educativo

Instituto de Enseñanza Secundaria Fuente Fresnedo de Laredo

Dirección

c/ Reconquista de Sevilla, nº 45, 39770 Laredo

Teléfono

942 606 934

Fax

942 605 018

Página Web

iesfuentefresnedo.es

Correo Electrónico

secretaria@iesfuentefresnedo.es

ies.fuente.fresnedo@educantabria.es

El Ciclo Formativo

Técnico Superior en Dirección de Cocina

Nivel

Ciclo Formativo de Grado Superior

Duración

2.000 horas

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

El Equipo Docente

Nombre	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez
Correo electrónico	mcatecagutierrez@adistancia.educantabria.es
Módulo	Control del Aprovisionamiento de Materias Primas (DC_CPMP)
Módulo	Procesos de Elaboración Culinaria (DC_PEC)

Nombre	Juan Carlos Colmenares Vega
Correo electrónico	jccolmenaresvega@adistancia.educantabria.es
Módulo	Inglés I (DC_ING1)

Nombre	Patricia Gancedo Pérez
Correo electrónico	pgancedoperez@adistancia.educantabria.es
Módulo	Procesos de Preelaboración y Conserv. en Cocina (DC_PPCC)

Nombre	Lucía Hoyo Martínez
Correo electrónico	lhoyomartinez@adistancia.educantabria.es
Módulo	Gestión Administrativa y Comercial en Restaurac. (DC_GACR)

Nombre	Carlos Navarro Ruiz
Correo electrónico	cnavarroruiz@adistancia.educantabria.es
Módulo	Gestión de la Calidad y de la S. e H. Alimentaria (DC_GCSHA)
	Coordinador del Ciclo

Nombre	Nuria Toyos Ruiz
Correo electrónico	ntoyosruiz@adistancia.educantabria.es
Módulo	Formación y Orientación Laboral - DC (DC_FOL)

Principales Referentes Normativos

Real Decreto 687/2010, de 20 de Mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Orden EDU/39/2011, de 4 de mayo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Orden ECD/79/2012, de 27 de junio, que regula la Formación Profesional del Sistema Educativo en Régimen a Distancia en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Competencia general del Título

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

Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

- p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
- s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Entorno profesional

1. Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.
2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:
Director de alimentos y bebidas.

Director de cocina.

Jefe de producción en cocina.

Jefe de cocina.

Segundo jefe de cocina.

Jefe de operaciones de catering.

Jefe de partida.

Cocinero.

Encargado de economato y bodega.

Objetivos generales

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.
- p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
- q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
- r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
- s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

- t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos
- u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
- v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
- w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Sesión Presencial Inaugural

Jueves 5 de Octubre a las 4 de la tarde en el Salón de Actos del IES Fuente Fresnedo de Laredo.

Sesión de formación inicial

Miércoles 11 de Octubre a las 4 de la tarde en el Salón de Actos del IES Fuente Fresnedo de Laredo.

Distribución y carga horaria de los módulos profesionales ofertados

La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo, es de 2000 horas, que se reparten en 1000 horas en el primer curso y 1000 horas en el segundo curso.

Los módulos profesionales correspondientes al primer curso del ciclo, el que se implanta en el curso 2017/2018, tendrán una convocatoria ordinaria en junio y otra en septiembre. Los exámenes finales son obligatoriamente presenciales.

CURSO	MÓDULO	HORAS Total	HORAS Semana	CRÉDITOS ECTS
1º	Control del aprovisionamiento de materias primas	66	2	3
1º	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	234	8	16
1º	Procesos de elaboración culinaria	330	10	16
1º	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	99	3	5
1º	Gestión administrativa y comercial en restauración	66	2	4
1º	Inglés UF0179_12. Inglés I	66	2	
1º	Formación y orientación Laboral	99	3	5

En el Curso 2018/2019 se implantará el 2º curso del Ciclo Formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina a Distancia.

Los módulos profesionales correspondientes al segundo curso del ciclo, que a continuación se relacionan, tendrán una convocatoria ordinaria en marzo y otra en junio. Los exámenes finales son obligatoriamente presenciales.

CURSO	MÓDULO	HORAS Total	HORAS Semana	CRÉDITOS ECTS
2º	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	110	6	12
2º	Gestión de la producción en cocina	227	12	15
2º	Gastronomía y nutrición	40	2	3
2º	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	40	2	3
2º	Inglés UF0179_22. Inglés II	93	5	7
2º	Proyecto de dirección de cocina	30		5
2º	Empresa e iniciativa emprendedora	60	3	4
2º	Formación en centros de trabajo	410		22

Contenidos de los módulos

<u>CURSO</u>	<u>MÓDULO</u>	
1º	Control del Aprovisionamiento de Materias Primas (DC_CPMP)	
	Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo
	RA 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones	Unidad de Trabajo 1.- Materias primas en restauración
	RA 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria	Unidad de Trabajo 2.- Recepción y almacenamiento de materias primas
	RA 3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación	
	RA 4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros	Unidad de Trabajo 3.- Control de existencias y consumos de materias primas

<u>CURSO</u>	<u>MÓDULO</u>	
1º	Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina (DC_PPCC)	
En este módulo se abordarán contenidos relacionados con las principales materias primas en cocina, los tratamientos previos a su elaboración, así como la forma óptima de conservarlas y regenerarlas		
Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo	
RA 1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno	Unidad de Trabajo 1.- Control y puesta a punto de las áreas de producción en cocina	
RA 2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas	Unidad de Trabajo 2.- Procesos de regeneración, conservación y envasado de alimentos	
RA 3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características	Unidad de Trabajo 3.- Procesos de preelaboración de vegetales	
RA 4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso	Unidad de Trabajo 4.- Procesos de preelaboración de carnes	
RA 5. Produce elaboraciones culinarias con géneros en crudo o previamente cocinados	Unidad de Trabajo 5.- Procesos de preelaboración de pescados y mariscos	

<u>CURSO</u>	<u>MÓDULO</u>	
1º	Procesos de Elaboración Culinaria (DC_PEC)	
Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo	
RA 1. Organiza los procesos de elaboración culinaria caracterizando sus fases y relacionándolas con las características de los productos a obtener	Unidad de Trabajo 1.- Procesos de producción culinaria	
RA 2. Aplica técnicas de cocción relacionando las transformaciones físicoquímicas que se producen en los alimentos con las características del producto final	Unidad de Trabajo 2.- Procesos de servicio en cocina	
RA 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas	Unidad de Trabajo 3.- Técnicas de cocción	
	Unidad de Trabajo 4.- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (I). Fondos de cocina	
	Unidad de Trabajo 5.- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (II). Salsas	
RA 4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan	Unidad de Trabajo 6.- Elaboración de productos culinarios básicos y control de costes	
RA 5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente	Unidad de Trabajo 7.- Guarniciones y elementos de decoración	

<u>CURSO</u>	<u>MÓDULO</u>	
1º	Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria (DC_GCSHA)	
Este módulo se centra en dos aspectos fundamentales para el sector hostelero: Por un lado la calidad y su gestión, y por otro la seguridad alimentaria referida principalmente a la limpieza y desinfección, las buenas prácticas de higiene y los sistemas de autocontrol		
Resultados de aprendizaje		Unidades de Trabajo
RA 1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación		Unidad de Trabajo 1.- Introducción a la calidad
RA 2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición		Unidad de Trabajo 2.- Aplicación de los sistemas de gestión de la calidad
RA 3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos		Unidad de Trabajo 3.- Limpieza de instalaciones y equipos
RA 4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos		Unidad de Trabajo 4.- Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos
RA 5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados a los mismos		Unidad de Trabajo 5.- Sistemas de autocontrol
RA 6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario		

<u>CURSO</u>	<u>MÓDULO</u>	
1º	Gestión Administrativa y Comercial en Restauración (DC_GACR)	
	Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo
	RA 1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y objetivos de la empresa	Unidad de Trabajo 1.- Los establecimientos de restauración
	RA 2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada	
	RA 3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso	
	RA 4. Evalúa la situación de la empresa cántabra respecto al mercado, analizando las variables de posicionamiento y de resultados	
	RA 5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones	Unidad de Trabajo 3.- La comercialización en restauración
	RA 6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.	Unidad de Trabajo 4.- El diseño de las ofertas gastronómicas

<u>CURSO</u>	<u>MÓDULO</u>	
1º	Inglés I (DC_ING1)	
	Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo
		Work Unit 1.- Starting in the kitchen
		Work Unit 2.- The first wedding
		Work Unit 3.- We need a new cook.

<u>CURSO</u> 1º	<u>MÓDULO</u> Formación y Orientación Laboral – DC (DC_FOL)	
El módulo de FOL está presente en todos los ciclos formativos ya que contribuye a alcanzar la finalidad de la formación profesional de dotar al alumnado de las competencias personales y profesionales necesarias para su incorporación al mercado laboral		
Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo	
RA 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida	Unidad de Trabajo 1.- La auto-orientación profesional	
RA 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización	Unidad de Trabajo 2.- Los equipos de trabajo y la gestión del conflicto	
RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo	Unidad de Trabajo 3.- La relación laboral individual Unidad de Trabajo 4.- La relación laboral colectiva	
RA 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones	Unidad de Trabajo 5.- La Seguridad Social	
RA 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral	Unidad de Trabajo 6.- Evaluación de riesgos profesionales	
RA 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados	Unidad de Trabajo 7.- Planificación de la prevención en la empresa	
RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Cocina	Unidad de Trabajo 8.- Medidas de prevención y protección	
	Unidad de Trabajo 9.- Itinerarios tras finalizar el Ciclo Formativo	

Calendario Escolar

CALENDARIO ESCOLAR DEL CURSO 2017 / 2018

BACHILLERATO Y FORMACIÓN PROFESIONAL

Septiembre de 2017							Octubre de 2017						
Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom	Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom
				1	2	3							1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	28	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					
Noviembre de 2017							Diciembre de 2017						
Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom	Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5					1	2	3
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31
Enero del 2018							Febrero del 2018						
Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom	Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31					26	27	28				
Marzo de 2018							Abril de 2018						
Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom	Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom
			1	2	3	4							1
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
							30						
Mayo de 2018							Junio de 2018						
Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom	Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	

Inicio del curso: 14 de septiembre

Inicio del Curso FP adistancia: 6 de Octubre

Final de Curso: 29 de junio

	Días Festivos		No Lectivos Semana Santa
	Días No Lectivos		Inicio y Fin de Curso

Horario de Tutorías Presenciales

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA A DISTANCIA			
HORARIO DE TUTORÍAS PRESENCIALES DE ATENCIÓN AL ALUMNADO CURSO 2017-2018			
MÓDULO	TUTORÍA PRESENCIAL	TUTOR/A	CORREO ELECTRÓNICO
Coordinador del Ciclo	Jueves 18:40 a 19:35	Carlos Navarro Ruiz	cnavarroruiz@adistancia.educantabria.es
Control del Aprovisionamiento de Materias Primas	Miércoles 18:40 a 19:35	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	mcatecagutierrez@adistancia.educantabria.es
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Lunes 16:00 a 16:55	Patricia Gancedo Pérez	pgancedoperez@adistancia.educantabria.es
Procesos de Elaboración Culinaria	Miércoles 17:45 a 18:40	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	mcatecagutierrez@adistancia.educantabria.es
Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria	Lunes 18:40 a 19:35	Carlos Navarro Ruiz	cnavarroruiz@adistancia.educantabria.es
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	Miércoles 16:25 a 17:20	Lucía Hoyo Martínez	lhoyomartinez@adistancia.educantabria.es
Inglés I	Miércoles 18:40 a 19:35	Juan Carlos Colmenares Vega	jcolmenaresvega@adistancia.educantabria.es
Formación y Orientación Laboral	Lunes 17:45 a 18:40	Nuria Toyos Ruiz	ntoyosruiz@adistancia.educantabria.es

(Los días y horas asignados a las tutorías presenciales podrán ser modificados por causa justificada, situaciones imprevistas o necesidades organizativas del centro educativo. Se notificará al alumnado con la mayor antelación posible.)

Horario de Tutorías Telemáticas

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA A DISTANCIA			
HORARIO DE TUTORÍAS TELEMÁTICAS DE ATENCIÓN AL ALUMNADO CURSO 2017-2018			
MÓDULO	TUTORÍA PRESENCIAL	TUTOR/A	CORREO ELECTRÓNICO
Coordinador del Ciclo	Viernes 12:35 a 13:30	Carlos Navarro Ruiz	cnavarroruiz@adistancia.educantabria.es
Control del Aprovechamiento de Materias Primas	Miércoles 18:40 a 19:35	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	mcatecagutierrez@adistancia.educantabria.es
Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina	Jueves 11:40 a 12:35	Patricia Gancedo Pérez	pgancedoperez@adistancia.educantabria.es
Procesos de Elaboración Culinaria	Jueves 12:35 a 13:30	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	mcatecagutierrez@adistancia.educantabria.es
Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria	Viernes 11:40 a 12:35	Carlos Navarro Ruiz	cnavarroruiz@adistancia.educantabria.es
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	Miércoles 16:25 a 17:20	Lucía Hoyo Martínez	lhoyomartinez@adistancia.educantabria.es
Inglés I	Miércoles 18:40 a 19:35	Juan Carlos Colmenares Vega	jccolmenaresvega@adistancia.educantabria.es
Formación y Orientación Laboral	Martes 12:35 a 13:30	Nuria Toyos Ruiz	ntoyosruiz@adistancia.educantabria.es

(Los días y horas asignados a las tutorías telemáticas podrán ser modificados por causa justificada, situaciones imprevistas o necesidades organizativas del centro educativo.

Se notificará al alumnado con la mayor antelación posible.)

Calendario de Tutorías Colectivas Presenciales Voluntarias

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA A DISTANCIA				
CALENDARIO DE TUTORÍAS COLECTIVAS PRESENCIALES VOLUNTARIAS CURSO 2017-2018				
MÓDULO	TUTOR/A	CONTENIDOS	DÍA	HORA
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Por determinar	Lunes 6 de Noviembre de 2017	16:30
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Técnicas de cocción	Miércoles 8 de Noviembre de 2017	17:30
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Por determinar	Lunes 11 de Diciembre de 2017	16:30
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Fondos	Miércoles 13 de Diciembre de 2017	17:30
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Por determinar	Lunes 15 de Enero de 2018	16:30
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Salsas	Miércoles 17 de Enero de 2018	17:30
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Por determinar	Lunes 12 de Febrero de 2018	16:30
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Carnes	Miércoles 14 de Febrero de 2018	17:30
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Por determinar	Lunes 12 de Marzo de 2018	16:30
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Pescados y mariscos	Miércoles 14 de Marzo de 2018	17:30
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Por determinar	Lunes 16 de Abril de 2018	16:30
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Pastas, arroces, sopas y ensaladas	Miércoles 18 de Abril de 2018	17:30
Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Por determinar	Lunes 14 de Mayo de 2018	16:30
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Guarniciones	Miércoles 16 de Mayo de 2018	17:30

(Los días y horas asignados a las tutorías colectivas presenciales podrán ser modificados por causa justificada, situaciones imprevistas o necesidades organizativas del centro educativo. Se notificará al alumnado con la mayor antelación posible.)

Calendario de Exámenes de Junio

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA A DISTANCIA				
CALENDARIO DE EXÁMENES DE JUNIO CURSO 2017-2018				
MÓDULO	TUTOR/A	EXAMEN TEÓRICO	EXAMEN PRÁCTICO	HORA
Control del Aprovisionamiento de Materias Primas	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Jueves 7 de Junio de 2018		
Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Miércoles 6 de Junio de 2018	Lunes 11 a Viernes 15 de Junio de 2018	
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Jueves 7 de Junio de 2018	Lunes 11 a Viernes 15 de Junio de 2018	
Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria	Carlos Navarro Ruiz	Jueves 7 de Junio de 2018		
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	Lucía Hoyo Martínez	Miércoles 6 de Junio de 2018		
Inglés I	Juan Carlos Colmenares Vega	Viernes 8 de Junio de 2018		
Formación y Orientación Laboral	Nuria Toyos Ruiz	Viernes 8 de Junio de 2018		

(Los días y horas asignados a los exámenes presenciales de junio podrán ser modificados por causa justificada, situaciones imprevistas o necesidades organizativas del centro educativo. Se notificará al alumnado con la mayor antelación posible.)

Calendario de Exámenes de Septiembre

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA A DISTANCIA				
CALENDARIO DE EXÁMENES DE SEPTIEMBRE CURSO 2017-2018				
(Fechas pendientes de confirmación en función de las Instrucciones de Inicio de Curso 2018-2019)				
MÓDULO	TUTOR/A	EXAMEN TEÓRICO	EXAMEN PRÁCTICO	HORA
Control del Aprovisionamiento de Materias Primas	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Lunes 3 de Septiembre de 2018		
Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina	Patricia Gancedo Pérez	Lunes 3 de Septiembre de 2018	Miércoles 5 y Jueves 6 de Septiembre de 2018	
Procesos de Elaboración Culinaria	M ^a Concepción Ateca Gutiérrez	Lunes 3 de Septiembre de 2018	Miércoles 5 y Jueves 6 de Septiembre de 2018	
Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria	Carlos Navarro Ruiz	Lunes 3 de Septiembre de 2018		
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	Lucía Hoyo Martínez	Lunes 3 de Septiembre de 2018		
Inglés I	Juan Carlos Colmenares Vega	Martes 4 de Septiembre de 2018		
Formación y Orientación Laboral	Nuria Toyos Ruiz	Martes 4 de Septiembre de 2018		

(Fechas pendientes de confirmación en función de las Instrucciones de Inicio de Curso 2018-2019)

Calendario de Exámenes Parciales Eliminatorios Voluntarios

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA A DISTANCIA				
CALENDARIO DE EXÁMENES PARCIALES ELIMINATORIOS VOLUNTARIOS CURSO 2017-2018				
MÓDULO	TUTOR/A	TRIMESTRE	EXAMEN	HORA
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	Lucía Hoyo Martínez	Primero	Miércoles 13 de Diciembre de 2017	
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	Lucía Hoyo Martínez	Segundo	Miércoles 7 de Marzo de 2018	
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	Lucía Hoyo Martínez	Tercero	Lunes 4 de Junio de 2018	
Formación y Orientación Laboral	Nuria Toyos Ruiz	Primero	Miércoles 13 de Diciembre de 2017	
Formación y Orientación Laboral	Nuria Toyos Ruiz	Segundo	Miércoles 7 de Marzo de 2018	
Formación y Orientación Laboral	Nuria Toyos Ruiz	Tercero	Lunes 4 de Junio de 2018	

(Los días y horas asignados a los exámenes parciales eliminatorios podrán ser modificados por causa justificada, situaciones imprevistas o necesidades organizativas del centro educativo. Se notificará al alumnado con la mayor antelación posible.)

Materiales necesarios

Módulo: Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Material necesario para presentarse a los exámenes prácticos y tutorías presenciales colectivas voluntarias:

- Gorro blanco de cocinero tipo champiñón.
- Chaquetilla blanca de cocina de manga larga.
- Pantalón negro, de cuadros negros o pata de gallo, de uso profesional.
- Calzado profesional antideslizante negro o blanco, exclusivo para cocina.
- Delantal blanco largo de cocinero, con o sin peto.
- Pequeño material: manta o maletín de cocina con cuchillo cebollero, puntilla, pelador económico y tijeras para pescado.

Módulo: Procesos de elaboración culinaria.

Material necesario para presentarse a los exámenes prácticos y tutorías presenciales colectivas voluntarias:

- Gorro blanco de cocinero tipo champiñón.
- Chaquetilla blanca de cocina de manga larga.
- Pantalón negro, de cuadros negros o pata de gallo, de uso profesional.
- Calzado profesional antideslizante negro o blanco, exclusivo para cocina.
- Delantal blanco largo de cocinero, con o sin peto.
- Pequeño material: manta o maletín de cocina con cuchillo cebollero, puntilla, pelador económico y tijeras para pescado.

Módulo: Gestión administrativa y comercial en restauración.

Material necesario para presentarse a los exámenes prácticos y tutorías presenciales colectivas voluntarias:

- Calculadora.

Módulo: Formación y Orientación Laboral.

Material necesario para presentarse a los exámenes prácticos y tutorías presenciales colectivas voluntarias:

- Calculadora.

Se recuerda que para poder presentarse a los exámenes es obligatorio acreditar la identidad del alumno mediante D.N.I. o documento legal.

Metodología

Todos los ciclos formativos en régimen a distancia se impartirán a través de la plataforma "Adistancia" de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria.

Cada ciclo formativo contará con un Punto de Encuentro donde se inscribirá de oficio todo el alumnado matriculado en uno o más módulos profesionales de este ciclo formativo.

Cada módulo profesional estará dirigido por un profesor-tutor y supervisado por el coordinador de la enseñanza a la que corresponda.

Todos los usuarios que se den de alta en enseñanzas a distancia de la plataforma "Adistancia" dispondrán de una cuenta de Office 365 que permitirá acceder a los siguientes servicios:

- a. Cuenta de correo electrónico del tipo usuario@adistancia.educantabria.es
- b. Uso de Office Web Apps para el ámbito educativo.
- c. Instalación de la última versión de Microsoft Office en hasta 5 equipos (escritorio, portátil, tablet, smartphone, ...).
- d. Habilitación de la herramienta de comunicación Skype Empresarial.

Se potenciará el uso de los entornos colaborativos, por lo que se fomentará el uso de foros, chats y similares para plantear y resolver cuestiones o temas, en detrimento de la mensajería interna y el correo electrónico, que debe quedar sólo para consultas puntuales y particulares.

Se establece Skype Empresarial como herramienta de comunicación auxiliar a la plataforma. Esta aplicación es gratuita y forma parte de las herramientas disponibles con la cuenta de Office 365 que se proporcionará a todos los usuarios de la plataforma. En los puntos de encuentro se proporcionará información sobre el proceso de instalación y uso básico.

Las enseñanzas de formación profesional a distancia se impartirán a través del sistema "e-learning", según la siguiente estructura:

- a) Uso de materiales didácticos multimedia o de otra tipología.
- b) Realización de actividades curriculares.

c) Tutoría telemática continua a través de la plataforma u otras herramientas que se propongan desde la Administración educativa.

d) Metodología basada en el autoaprendizaje colaborativo.

2. Los centros públicos impartirán estas enseñanzas a través de la plataforma de gestión de aprendizaje "Adistancia" de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.

3. Debido a la naturaleza de los diferentes procesos de aprendizaje que se dan en cada uno de los módulos profesionales de un ciclo formativo determinado, la tutoría se realizará de forma individual y colectiva, al menos, a través de las herramientas disponibles en la plataforma telemática de formación. En su caso, cuando las características del módulo profesional así lo requieran, podrán realizarse de forma presencial, en las condiciones establecidas en la programación didáctica del módulo profesional correspondiente.

Tutorías individuales.

Se realizarán a través de la plataforma o de manera presencial en el centro durante las horas establecidas para cada tutor de módulo. Se podrá realizar a través de consultas directas en la hora semanal fijada a cada tutor para atención a los alumnos; a través de los foros creados al efecto; por mensajería interna; o a través del servicio de correo electrónico.

Tutorías colectivas.

Tienen la finalidad de que intervenga el tutor de forma directa ante todos los alumnos para desarrollar aspectos específicos del proceso de aprendizaje.

Los profesores tutores, teniendo en cuenta los contenidos de cada módulo, realizarán, al menos, una antes de cada prueba presencial parcial. Las fechas aproximadas de realización se pueden encontrar en la programación de cada módulo. Cada tutor convocará a los alumnos, con la suficiente antelación, para la realización de esta actividad de aprendizaje.

Convocatorias

1. De conformidad con lo previsto en el artículo 33 del Decreto 4/2010, de 28 de enero, en cada curso académico, la matrícula en un módulo profesional dará derecho a dos convocatorias ordinarias de evaluación final, salvo en el caso del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (en adelante FCT), que podrá ser solo una. La matrícula implica participar, salvo renuncia, en todas las convocatorias establecidas en cada curso académico.
2. A los efectos del número de convocatorias en las que el alumnado pueda ser evaluado en los módulos profesionales de FCT y, si procede, de Proyecto, no se computarán aquellos casos en los que el alumnado matriculado no hubiera podido cursarlos por tener pendientes otros módulos profesionales.
3. En el régimen presencial y en la modalidad de oferta completa, las convocatorias se realizarán de la siguiente manera:
 - a) En el primer curso, la primera convocatoria ordinaria será en junio y la segunda en septiembre.
 - b) En el segundo curso, la primera convocatoria ordinaria de los módulos profesionales realizados en el centro docente será previa al período establecido con carácter general para la realización del módulo profesional de FCT y la segunda tendrá lugar después del periodo de realización de este módulo profesional.
 - c) El módulo profesional de proyecto, en los ciclos formativos en los que esté incluido, tendrá una primera convocatoria de evaluación final una vez finalizado el módulo profesional de FCT y una segunda convocatoria en septiembre en el caso de haber superado dicho módulo.
4. En otros regímenes y modalidades distintos a los señalados en el apartado 3, se seguirá con carácter general lo indicado en el mismo. No obstante podrán establecerse otras fechas diferentes cuando la organización de las enseñanzas así lo requiera.
5. El alumnado que haya agotado las cuatro convocatorias ordinarias establecidas podrá optar a las siguientes opciones para superar los diferentes módulos profesionales pendientes:

a) Solicitud de convocatoria extraordinaria ante la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, para los módulos profesionales impartidos en el centro docente.

b) Realización de las pruebas libres de Técnico o de Técnico Superior correspondientes a la Formación Profesional que anualmente se convoquen.

6. La solicitud de convocatoria extraordinaria se presentará en el centro docente acompañada de los documentos que acrediten la concurrencia de alguna de las circunstancias señaladas en el artículo 33.2 del Decreto 4/2010, de 28 de enero. El director del centro remitirá dicha documentación al Servicio de Inspección de Educación de la Consejería de Educación, junto con un informe valorativo del equipo docente. La Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, previo informe del Servicio de Inspección de Educación, resolverá concediendo o no la convocatoria extraordinaria solicitada.

7. La resolución favorable a la solicitud de convocatoria extraordinaria, requerirá la matrícula del alumno en el centro docente, sin que ello suponga ocupación de puesto escolar.

Renuncia de Convocatoria

1. Con el objetivo de no agotar el número de convocatorias de evaluación previstas, el alumno/a podrá renunciar a la convocatoria de todos o de algunos módulos profesionales cuando concorra alguna de las circunstancias previstas en el artículo 37.1 del Decreto 4/2010, de 28 de enero.

La renuncia a la convocatoria de septiembre no requerirá justificación alguna por parte del alumno/a, y se deberá realizar antes del 30 de junio.

El equipo docente informará y orientará al alumno/a sobre las características de esta convocatoria en aquellos módulos con importantes contenidos de carácter procedimental.

2. La solicitud de renuncia a la convocatoria se presentará al director del centro donde está matriculado el alumno, por éste o, en su caso, por sus representantes legales, con una antelación de, al menos, un mes respecto a la realización de la evaluación final, del módulo profesional del que se solicita la renuncia.

El director del centro podrá recabar los informes que estime pertinentes y resolverá de forma motivada en el plazo máximo de diez días hábiles. En caso de denegación, los interesados podrán elevar recurso de alzada ante la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, cuya resolución pondrá fin a la vía administrativa.

3. La renuncia a la convocatoria se reflejará en los documentos de evaluación de la Formación Profesional Inicial regulados en esta orden y la resolución de dicha renuncia se incorporará al expediente del alumno. Esta renuncia no computará a efectos del número de convocatorias de evaluación consumidas.

En la "Secretaría virtual" del punto de encuentro está disponible el formulario para solicitar la renuncia de convocatoria.

Anulación de Matrícula

El alumno/a podrá solicitar, ante la dirección del centro docente la anulación de la matrícula en la totalidad o en parte de los módulos profesionales en los que se encuentre matriculado cuando concorra alguna de las circunstancias siguientes:

- Cambio de modalidad o de régimen.
- Enfermedad prolongada de carácter físico o psíquico.
- Incorporación a un puesto de trabajo.
- Obligaciones de tipo familiar o personal que impidan la normal dedicación al estudio.

La solicitud de anulación de matrícula, junto con la documentación justificativa, se presentará con una antelación mínima de un mes antes de la primera sesión de evaluación final del ciclo formativo o del módulo profesional y será resuelta de forma motivada por los directores.

El alumnado a quien se le anule la matrícula total o parcialmente, perderá el derecho de reserva de plaza para posteriores cursos académicos, por lo que si desea continuar los estudios del ciclo formativo deberá concurrir de nuevo al procedimiento de admisión de alumnos establecido.

En la "Secretaría virtual" del punto de encuentro está disponible el formulario para solicitar la anulación de matrícula.

Anulación de matrícula por inactividad en el régimen a distancia

Cuando no se detecte actividad en la plataforma telemática transcurridos 30 días naturales desde el comienzo del curso, el/la directora/a del centro procederá, de oficio, a la anulación de la matrícula en los módulos profesionales en los que ello sucediera.

Se considera justificada la inactividad derivada de enfermedad o accidente del alumno, atención a familiares o cualquier otra circunstancia extraordinaria apreciada por el/la directora/a del centro donde cursa los estudios. En cualquier caso, el alumno deberá aportar comprobante de encontrarse en tal situación.

Diferencia entre Renuncia de Convocatoria y Anulación de Matrícula

Cada curso consta, por regla general, de dos convocatorias, salvo para el módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT), que sólo tiene una.

La renuncia de convocatoria sólo tiene efecto para una de las convocatorias del módulo profesional. La anulación de matrícula implica la baja automática en los módulos que se solicita.

Si la intención del alumno/a es no presentarse a ninguna convocatoria del curso, la opción más efectiva es la anulación de matrícula.

Si, por el motivo que fuese, el alumno/a tiene previsto presentarse en alguna de las convocatorias, entonces la opción a elegir es la renuncia de convocatoria.

La legislación exige la motivación de la anulación y/o de la renuncia, según los casos, por lo que la solicitud no implica necesariamente su aprobación.

Al respecto, se recuerda que cada módulo profesional tiene un máximo de 4 convocatorias, excepto el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo, que sólo permite 2.

Convocatoria Extraordinaria

Con carácter excepcional, se podrá autorizar una convocatoria extraordinaria por módulo profesional para los alumnos/as que haya agotado las convocatorias por motivos de enfermedad o discapacidad u otros que condicionen o impidan el desarrollo ordinario de los estudios.

La solicitud de convocatoria extraordinaria se presentará en el centro docente acompañada de los documentos que acrediten la concurrencia de alguna de las circunstancias señaladas anteriormente. El/la directora/a del centro, remitirá dicha documentación al Servicio de Inspección de Educación de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria junto con un informe valorativo del equipo docente.

La Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, previo informe del Servicio de Inspección de Educación, resolverá concediendo o no la convocatoria extraordinaria solicitada.

En la "Secretaría virtual" del punto de encuentro está disponible el formulario para solicitar la convocatoria extraordinaria.

Convalidación de Módulos Profesionales

1. Las órdenes por las que se establezcan los currículos de los títulos de los ciclos formativos en la Comunidad Autónoma de Cantabria regularán las convalidaciones de los módulos profesionales propios incluidos en cada currículo.

2. Serán convalidables por el director del centro docente público, según el procedimiento establecido en el artículo 50 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre:

a) Los módulos profesionales propios de la Comunidad Autónoma de Cantabria, que tengan el mismo código e igual denominación, duración, objetivos, criterios de evaluación y contenidos.

b) Los módulos profesionales que se determinen en la orden por la que se establecen los currículos.

3. Las convalidaciones distintas a las indicadas en el apartado 2, serán remitidas por el director del centro docente público a la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente para su resolución.

La solicitud de convalidación de estudios cursados, con módulos profesionales de los ciclos formativos requiere la matriculación previa del alumno/a en un centro docente autorizado para impartir estas enseñanzas.

En aplicación del Artículo 5 del Real Decreto Ley 14/2012, de 20 de abril, de medidas urgentes de racionalización del gasto público en el ámbito educativo, la convalidación del módulo profesional de Formación y Orientación Laboral será resuelta positivamente por la dirección del centro docente siempre que, además de la superación de este módulo profesional perteneciente a un ciclo derivado de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre (LOGSE), se acredite la posesión del Certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.

En la "Secretaría virtual" del punto de encuentro está disponible el formulario para solicitar la convalidación de módulos profesionales.

Acceso al módulo profesional de FCT

1. El módulo profesional de FCT se cursará cuando se hayan superado todos los módulos profesionales que se cursan en el centro docente, con excepción del módulo de proyecto.
2. Excepcionalmente, el equipo docente podrá autorizar el acceso a este módulo profesional cuando el alumno tenga pendientes módulos profesionales cuya carga horaria sea inferior a 200 horas anuales. Para ello, el equipo docente valorará individualmente para cada alumno el grado de adquisición de la competencia general del título, de los objetivos generales del ciclo formativo y las posibilidades de recuperación de los módulos profesionales pendientes.

Exención del Módulo Profesional de FCT

La exención total o parcial del módulo profesional de FCT contemplada en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, se regirá por la normativa que regule este módulo profesional en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

La exención total o parcial del módulo profesional de FCT requerirá la matrícula previa del alumno/a en un centro docente autorizado para impartir enseñanzas conducentes al título del ciclo formativo correspondiente.

La solicitud de exención, así como la documentación acreditativa, se presentará en la secretaría del centro docente.

Cuando se trate de un/a alumno/a que se matricule sólo del módulo profesional de FCT y, si procede, el de proyecto, esta solicitud se entregará en el momento de formalizar la matrícula.

Si el/la alumno/a realiza el módulo profesional de FCT en el período establecido con carácter general, la solicitud de exención se presentará al menos un mes antes del inicio de las actividades programadas para dicho módulo profesional.

La justificación de la experiencia laboral se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.

Efectos Académicos de Convalidaciones y Exenciones

1. En tanto en cuanto no se resuelvan las solicitudes de convalidación o exención realizadas, el alumno deberá asistir a las actividades docentes y será evaluado hasta el momento de la presentación de la resolución favorable de ésta. En este caso, no será de aplicación lo dispuesto en el artículo 7 y 8 de la Orden EDU/29/2010, de 6 de abril, por la que se regula el acceso y la matriculación del alumnado de formación profesional inicial en los centros públicos y privados concertados de la Comunidad Autónoma de Cantabria cuando el alumno haya

solicitado la convalidación de todos los módulos profesionales de lo que se haya matriculado.

2. Si la confirmación de la convalidación o exención es posterior a la evaluación final y desea que se considere ésta, se deberán realizar las diligencias oportunas para modificar la calificación en los documentos oficiales de evaluación.

Los módulos profesionales convalidados o exentos se reflejarán en los documentos oficiales de evaluación, pero no podrán ser computados a efectos de cálculo de la calificación final del ciclo formativo.

Podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de FCT por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia, correspondiente al trabajo a tiempo completo de un año, relacionada con los estudios profesionales respectivos.