

**PROYECTO EDUCATIVO
CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
FUNDACIÓN JUAN XXIII**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.	4
2. IDEARIO DE VALORES.	5
4. ÓRGANOS DE GOBIERNO.	6
4.1. Consejo de Escolar.	6
4.2. Claustro de profesores.	7
4.3. Dirección del centro.	7
4.4. Secretaría académica.	8
4.5. Jefatura de estudios.	8
5. OFERTA EDUCATIVA.	8
5.1. Título de Técnico Básico en Servicios Administrativos.	9
5.1.1. Competencia General.	9
5.1.2. Plan de estudios conforme el Decreto 30/2020, de 13 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de 20 títulos profesionales básicos.	9
5.2. Título de Técnico Básico en actividades de panadería y pastelería.	10
5.2.1. Competencia general.	10
5.2.2. Plan de estudios conforme al Decreto 33/2020, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 30/2017, de 21 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.	10
5.3. Título de Técnico Básico en Cocina y Restauración.	11
5.3.1. Competencia general.	11
5.3.2. Plan de estudios conforme el Decreto 30/2020, de 13 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de 20 títulos profesionales básicos.	11
5.4. Título de Técnico en Servicios de Restauración.	12
5.4.1. Competencia general.	12
5.4.2. Plan de estudios conforme el Decreto 155/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 16/2009, de 26 de febrero, del	

Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración.	12
5.5. Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.	13
5.5.1. Competencia general.	13
5.5.2. Plan de estudios conforme el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.	13
5.7. Título de Técnico en Gestión Administrativa.	15
5.7.1. Competencia general.	15
5.7.2. Plan de estudios conforme el Decreto 5/2001, de 13 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Gestión Administrativa.	15
5.8. Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.	16
5.8.1. Competencia general.	16
	16
5.9. Título de Técnico Superior en Dirección de Centros de Restauración.	17
5.9.1. Competencia general.	17
5.9.2. Plan de estudios conforme el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.	17
6. PROYECTO EDUCATIVO.	18
6.1. Atención a la diversidad (Plan Incluyo).	18
6.3. Plan de convivencia.	18
6.4. Plan de orientación académica y profesional (POAP).	18
6.5. Plan de mejora.	19
7. INSTALACIONES.	19

1. INTRODUCCIÓN.

El presente Proyecto Educativo (PEC en adelante), tiene como objetivo servir de documento orientador de la futura actividad académica del centro de Formación Profesional Fundación Juan XXIII. Para su redacción, se han consultado la siguiente normativa:

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.
- RD 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Decreto 33/2020, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 30/2017, de 21 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Decreto 30/2020, de 13 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de 20 títulos profesionales básicos.
- Decreto 155/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 16/2009, de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración.
- Decreto 153/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Decreto 97/2008, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Decreto 5/2001, de 13 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Gestión Administrativa.
- Decreto 23/2023, de 22 de marzo, por el que se regula la atención educativa a las diferencias individuales de la Comunidad de Madrid.
- Decreto 60/2020, de 29 de julio, por el que se modifica el Decreto 32/2019, de 9 de abril, del Consejo de Gobierno, por el que se establece el Marco Regulador de la Convivencia en los Centros Docentes de la CAM.
- Decreto 152/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 18/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el Plan de Estudios del Ciclo Formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

- Decreto 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- Decreto de 23/2023, de 22 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la atención educativa a las diferencias individuales del alumnado en la Comunidad de Madrid.

2. IDEARIO DE VALORES.

- Promoción la **mejora continua** de las personas, reconociendo la importancia de la formación permanente como elemento esencial para permitir el acceso a puestos de trabajo cualificados.
- Ofrecer programas formativos basados en la **calidad e innovación**, promoviendo una actividad docente basada en la vanguardia, fomentando en el alumnado la conciencia sobre la importancia de la investigación y experimentación.
- Formar al alumnado el **compromiso** y la responsabilidad en el cumplimiento de los plazos, alcanzando las metas propuestas y desarrollando en ellos el sentido del deber y la responsabilidad.
- Fomentar en toda la comunidad educativa la **fraternidad**, propiciando la inclusión de las personas en situación de vulnerabilidad psicosocial en todas las esferas de la vida educativa.

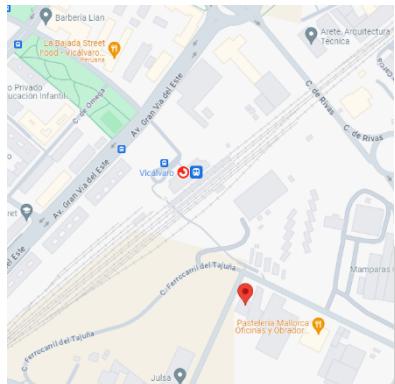
3. DATOS DEL CENTRO.

3.1. Persona jurídica promotora del centro.

La Entidad promotora del “Centro de Formación Profesional – Fundación Juan XXIII” es Fundación Juan XXIII con CIF G-78280880, siendo el Representante Legal del centro D. Jose Javier Arroyo Martínez con DNI 00830288-B.

3.2. Propuesta de denominación.

Se propone la denominación específica del centro como “Centro de Formación Profesional – Fundación Juan XXIII”.



3.3. Ubicación geográfica del Centro.

El centro de nueva creación, será construido en una parcela cedida por el Ayuntamiento de Madrid, situada en la C/ Alcalde Pedro Escarbassiere, 10, situado en el Distrito de Vicálvaro en la Ciudad de Madrid. En concreto, el centro se encontrará situado al margen del polígono

industrial y al lado del barrio residencial de Valderribas. Por otro lado, su cercanía al intercambiador de Vicálvaro facilitará la accesibilidad de los diferentes estudiantes al contar con las siguientes conexiones de transporte público:

- Autobús: líneas E3, E5, 4.
- Cercanías: C4, C5 (Vicálvaro).
- Metro: línea 9 (Puerta de Arganda).

3.4. Población: perfil del alumnado.

Al tratarse de un centro de Formación Profesional, los/as alumnos/as podrán proceder de cualquier punto de la Comunidad de Madrid e incluso de poblaciones limítrofes a la Comunidad. Por otro lado, uno de los principales objetivos de la construcción del centro es la adaptación de las titulaciones ofertadas al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), prestando especial atención a las casuísticas que se recogen en el Decreto 23/2023, de 22 de marzo, por el que se regula la atención educativa a las diferencias individuales de la Comunidad de Madrid.

4. ÓRGANOS DE GOBIERNO.

El Centro contará con la formación de los diferentes órganos colegiados que resulten necesarios para asegurar el respeto de los derechos y deberes tanto del alumnado como del equipo docente. En concreto, el Centro contará con las siguientes figuras, sin perjuicio de que una vez autorizado y previo al funcionamiento se definan nuevas estructuras o, en su caso, nuevas funciones:

- Órganos Colegiados: Consejo Escolar y Claustro docente.
- Unipersonal: Dirección, Secretaría del Centro y Jefatura de Estudios

4.1. Consejo de Escolar.

Es el órgano que tiene participación que tiene como objetivo participar en el control y gestión del centro en las diferentes esferas que confluyen en la comunidad educativa. El Consejo Escolar estará presidido por la dirección

del centro, así como el jefe de estudios, un número de profesores (elegidos en el Claustro), familias y alumnos. Algunas de sus funciones serán:

- Evaluar la programación general anual del centro.
- Informar sobre la admisión del alumnado.
- Velar para que las resoluciones de conflictos disciplinarios se atengán a la normativa vigente.
- Proponer medidas que favorezcan la convivencia del Centro, así como la igualdad entre mujeres y hombres, la no discriminación, la resolución pacífica de conflictos y la prevención de la violencia.
- Otras funciones que le sean atribuidas por la dirección o el claustro de profesores.

4.2. Claustro de profesores.

Se trata del órgano que favorece la participación de todo el equipo docente y tendrá la responsabilidad de planificar, coordinar, informar y decidir, en su caso, sobre diferentes aspectos educativos del Centro. El claustro estará presidido por la dirección y tendrá, entre otras, las siguientes competencias:

- Proponer la elaboración de proyectos y la programación general anual.
- Aprobar y evaluar todos los aspectos educativos de los proyectos y de la programación general anual.
- Fijar los criterios referentes en cuanto a la acción tutorial, evaluación y recuperación del alumnado.
- Elección de los representantes en el Consejo Escolar.
- Promover iniciativas en el ámbito de la investigación y experimentación pedagógicas, así como proponer actividades de formación para el profesorado.
- Analizar y valorar el funcionamiento del centro, así como el rendimiento escolar y el resultado de las diferentes evaluaciones.
- Conocer la resolución de procedimientos disciplinarios.
- Otras funciones que sean atribuidas una vez el Centro esté en funcionamiento.

4.3. Dirección del centro.

Este órgano unipersonal conjugará tanto la responsabilidad institucional, así como la gestión organizativa del Centro de Formación Profesional. Sus competencias serán las siguientes, sin perjuicio de que una vez el Centro esté en funcionamiento puedan variar:

- Representación institucional del centro.
- Coordinación de las actividades del centro, sin perjuicio de las que se atribuyan a otros órganos (jefatura de estudios, claustro...).
- Coordinación pedagógica, promoción de la innovación educativa e impulsar proyectos que promuevan la consecución de los objetivos del centro.
- Garantizar el cumplimiento del marco legislativo vigente.
- Favorecer la convivencia del centro, garantizando la mediación para la resolución de conflictos, así como la imposición de medidas disciplinarias cuando así sea acordado con el resto de órganos de gobierno.
- Promover el diseño universal del aprendizaje.

- Impulsar la diversidad del alumnado, proponiendo y ejecutando planes de estudios que garanticen la inclusión educativa del alumnado con necesidades educativas especiales y de las personas en situación de vulnerabilidad psicosocial.
- Fomentar la cualificación y formación del equipo docente, así como la investigación y la experimentación, velando siempre por la innovación educativa del centro.
- Participar en el diseño de la planificación y organización docente del centro.
- Otras funciones que le sean atribuidas por el consejo de gobierno o, en su caso, la Administración educativa.

4.4. Secretaría académica.

En líneas generales, la misión del puesto será la ordenación administrativa del centro. De manera concreta, algunas de sus funciones serán:

- Ordenación del régimen administrativo del centro, de conformidad a las directrices de la dirección y de la Administración.
- Participar en los diferentes órganos de gobierno, levantando acta.
- Custodiar los expedientes, libros y archivos del Centro.
- Elaboración del anteproyecto del Centro.
- Ordenación del régimen económico del Centro, de conformidad con las instrucciones del director y de la Administración competente.
- Cualquier otra función encomendada por la dirección del centro, dentro de su ámbito de competencia.

4.5. Jefatura de estudios.

La jefatura de estudios se encargará de la coordinación académica, habiendo dos figuras (una del turno matinal y otra del turno vespertino). Esta figura, se encargará, entre otras funciones:

- Coordinación de los programas de formación dual del Centro.
- Coordinación del equipo docente.
- Coordinación de la elaboración de las guías académicas anuales.
- Coordinación del equipo de apoyos responsable de la atención a la diversidad.
- Otras funciones que sean atribuidas por el consejo de gobierno, la dirección del centro o la administración competente.

5. OFERTA EDUCATIVA.

El Centro de Formación Profesional de Fundación Juan XXIII tiene como objetivo ofrecer oportunidades de formación para todas las personas, especialmente las personas con necesidades formativas especiales y/o en situación de vulnerabilidad psicosocial. Para ello, teniendo en cuenta la evolución y demanda del mercado de trabajo, se solicita autorización para las titulaciones que se describen autorización, sin perjuicio de que la duración de las titulaciones de Grado D Básico y Medio, puedan extenderse un año más previa autorización de la Administración Competente. Por último, se han tomado como referencia los últimos planes de estudios aprobados por la Comunidad de Madrid, sin perjuicio de que sufran las

modificaciones pertinentes que valore el Consejo de Gobierno conforme los RD 498/2024, el RD 499/2024 y el RD 500/2024, todos ellos de 21 de mayo, por los que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de Grado Básico, Medio y Superior (respectivamente), fijándose sus enseñanzas mínimas se fijan sus enseñanzas mínimas.

5.1. Título de Técnico Básico en Servicios Administrativos.

5.1.1. Competencia General.

El profesional será capaz de realizar tareas administrativas y de gestión básicas, con autonomía, responsabilidad e iniciativa personal, operando con la calidad indicada, observando las normas de aplicación vigente medioambientales y de seguridad e higiene en el trabajo y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera.

5.1.2. Plan de estudios conforme el Decreto 30/2020, de 13 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 107/2014, de

Módulos profesionales				Duración del currículo (horas)	Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo		
Código		Denominación			Curso 1º		Curso 2º			
					horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)		
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	160	4					
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I			2					
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	160	4					
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I			2					
3003		Técnicas administrativas básicas	200	200	7					
3004		Archivo y comunicación	140	140	5					
3006		Preparación de pedidos y venta de productos	90	90	3					
3008	UF05	Prevención de riesgos laborables	60	60	2					
-		Tutoría	30	30	1					
3008	UF06	Formación en centros de trabajo servicios administrativos generales	160	160		160				
3010	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160	160			4			
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II					2			
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160	160			4			
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II					2			
3001		Tratamiento informático de datos	260	260			9			
3002		Aplicaciones básicas de ofimática	170	170			6			
3005		Atención al cliente	60	60			2			
-		Tutoría	30	30			1			
3008	UF07	Formación en centros de trabajo grabación y tratamiento de datos y documentos	160	160				160		
HORAS TOTALES				2.000	30	160	30	160		

11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de 20 títulos profesionales básicos.

5.2. Título de Técnico Básico en actividades de panadería y pastelería.

5.2.1. Competencia general.

Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la panadería y pastelería, evitando daños y controlando el proceso. Preparar el área de trabajo y suministrar los ingredientes necesarios. Reponer, según instrucciones, géneros y materias primas en las zonas de preelaboración y elaboración. Regenerar productos conservados utilizando técnicas adecuadas como la descongelación. Ejecutar preelaboraciones y elaboraciones complejas de panadería, bollería y pastelería, siguiendo indicaciones y aplicando técnicas de manipulación.

5.2.2. Plan de estudios conforme al Decreto 33/2020, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 30/2017, de 21 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

5.3. Título de Técnico Básico en Cocina y Restauración.

5.3.1. Competencia general.

Capacitación de los estudiantes para realizar tareas básicas en las áreas de cocina y restauración. Los alumnos aprenden a preparar, cocinar y presentar diversos tipos de alimentos, así como a realizar operaciones de almacenamiento, distribución y control de materias primas. Además, se les instruye en la aplicación de normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

5.3.2. Plan de estudios conforme el Decreto 30/2020, de 13 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de 20 títulos profesionales básicos.

Módulos profesionales				Duración del currículo (horas)	Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo	
Código		Denominación	Curso 1º		Curso 2º				
					horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)	
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4					
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2					
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	4					
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2					
3037		Técnicas elementales de servicio	130	5					
3038		Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	130	5					
3039		Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	90	3					
3005		Atención al cliente	60	2					
3041	UF05	Prevención de riesgos laborables	60	2					
-		Tutoría	30	1					
3041	UF14	Formación en Centros de Trabajo en restauración	160		160				
3042	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4			
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2			
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4			
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2			
3034		Técnicas elementales de preelaboración	170			6			
3035		Procesos básicos de producción culinaria	170			6			
3036		Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	150			5			
-		Tutoría	30			1			
3041	UF15	Formación en Centros de Trabajo en cocina	160					160	
HORAS TOTALES				2.000	30	160	30	160	
		Unsuspensiones en panadería y pastelería							
-		Tutoría	30			1			
3153	UF3153_2	Formación en Centros de Trabajo en auxiliar de comercio en la industria alimentaria	160					160	
HORAS TOTALES				2.000	30	160	30	160	

*

5.4. Título de Técnico en Servicios de Restauración.

5.4.1. Competencia general.

Ejecutar, organizar y supervisar las actividades de servicio en establecimientos de restauración y eventos, garantizando la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Este técnico debe aplicar las normas de higiene y seguridad alimentaria, gestionar las operaciones de sala, y coordinar el servicio con el equipo de cocina y otros departamentos del establecimiento.

5.4.2. Plan de estudios conforme el Decreto 155/2017, de 19 de diciembre,

MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º	1 trimestre (horas semanales)
				3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	
01	0158	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2		
02	CM15-HOT3	Segunda lengua extranjera	90	3		
03	0156	Inglés	120	4		
04	0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	270	8		
05	0151	Operaciones básicas en restaurante	310	9		
06	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos ⁽¹⁾	65	2		
07	0155	Técnicas de comunicación en restauración	60	2		
08	0154	El vino y su servicio	85		4	
09	0157	Formación y orientación laboral	90		4	
10	CM15-HOT4	Ampliación de inglés	60		3	
11	0045	Ofertas gastronómicas	50		2	
12	0152	Servicios en bar-cafetería	165		8	
13	0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	200		9	
14	0159	Formación en centros de trabajo	370			370
HORAS TOTALES			2.000	30	30	370

del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 16/2009, de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración.

5.5. Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

5.5.1. Competencia general.

Llevar a cabo las preparaciones culinarias. Realizar los procesos de preelaboración y/o regeneración necesarios para las diversas materias primas. Encargarse de la decoración y el acabado de las preparaciones. Implementar los métodos de envasado y/o conservación adecuados para cada producto o plato. Identificar las necesidades para la producción en cocina.

5.5.2. Plan de estudios conforme el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre,

MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º
				3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0046	Preelaboración y conservación de alimentos	300	9		
02	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8		
03	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
04	0047	Técnicas culinarias	300	9		
05	CM15-HOT1	Lengua extranjera profesional I	70	2		
06	0050	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3	
07	0049	Formación y orientación laboral	90		4	
08	0045	Ofertas gastronómicas	50		2	
09	0028	Postres en restauración	180		9	
10	0048	Productos culinarios	180		9	
11	CM15-HOT2	Lengua extranjera profesional II	60		3	
12	0051	Formación en centros de trabajo	370			370
HORAS TOTALES			2.000	30	30	370

del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

5.6. Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

5.6.1. Competencia general.

Con la formación, el alumnado será capaz de elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería; además de adquirir otras competencias como la elaboración de postres en servicios de restauración o la decoración y terminación de platos a través de diferentes elementos creativos.

5.6.2. Plan de estudios conforme el Decreto 97/2008, del Consejo de

Clave	Módulos profesionales Denominación	Horas curriculares	Curso 1º	Curso 2º
01	Elaboraciones de panadería-bollería	310	9	
02	Formación y orientación laboral	90	3	
03	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	125	4	
04	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	70	2	
05	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	70	2	
06	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8	
07	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
08	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	170		8
09	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3
10	Inglés técnico para grado medio	40		2
11	Postres en restauración	185		9
12	Productos de obrador	170		8
13	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370		370

Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

5.7. Título de Técnico en Gestión Administrativa.

5.7.1. Competencia general.

Llevar a cabo tareas de apoyo administrativo en los ámbitos laboral, contable, comercial, financiero y fiscal, así como en la atención al cliente o usuario, tanto en empresas públicas como privadas, siguiendo la normativa vigente y los protocolos de calidad para asegurar la satisfacción del cliente y actuando conforme a las normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Las principales ocupaciones y puestos de trabajo que se pueden desempeñar son: auxiliar administrativo, ayudante de oficina, administrativo comercial, auxiliar administrativo en administraciones públicas, recepcionista, auxiliar administrativo de cobros y pagos, empleado de atención al cliente, empleado de tesorería y empleado de medios de pago.

Módulos profesionales		Horas curriculares	Curso 1º	Curso 2º
Clave	Denominación			
01	Comunicación empresarial y atención al cliente	170	5	
02	Empresa y Administración	110	3	
03	Formación y orientación laboral	90	3	
04	Operaciones administrativas de la compra-venta	135	4	
05	Inglés	120	4	
06	Técnica contable	105	3	
07	Tratamiento informático de la información	270	8	
08	Empresa en el aula	165		8
09	Operaciones auxiliares de gestión de tesorería	195		9
10	Operaciones administrativas de recursos humanos	125		6
11	Tratamiento de la documentación contable	145		7
12	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370		370

5.7.2. Plan de estudios conforme el Decreto 5/2001, de 13 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Gestión Administrativa.

5.8. Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

5.8.1. Competencia general.

Capacita a los estudiantes para Definir los productos según los parámetros del proyecto estratégico. Diseñar los procesos de producción, la estructura organizativa y los recursos necesarios según los objetivos de la empresa. Determinar la oferta de productos culinarios, fijar precios y estandarizar procesos. Programar actividades y organizar recursos según las necesidades de producción. Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas en condiciones óptimas, controlando la calidad y la documentación.

5.8.2. Decreto 152/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 18/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el Plan de Estudios del Ciclo Formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

5.9. Título de Técnico Superior en Dirección de Centros de Restauración.

5.9.1. Competencia general.

Capacita a los estudiantes para planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades propias de un establecimiento de restauración, asegurando la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Este técnico superior es responsable de gestionar los recursos humanos y materiales, aplicar normativas de higiene y seguridad, y supervisar todas las operaciones de servicio en restaurantes, bares y otros establecimientos de alimentación.

5.9.2. Plan de estudios conforme el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de

MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º	Curso 2º	
					3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	65	3	2		
02	0506	Formación y orientación laboral	90	5	3		
03	0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	95	5	3		
04	0499	Procesos de elaboración culinaria	305	16	9		
05	0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	16	9		
06	0179	Inglés	135	7	4		
07	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	3		3	
08	0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	130	12		7	
09	0507	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4		3	
10	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	40	4		2	
11	0500	Gestión de la producción en cocina	180	15		9	
12	CM18-HOT	Ampliación de inglés	90	-		4	
13	0502	Gastronomía y nutrición	40	3		2	
14	0505	Proyecto de dirección de cocina	30	5			30
15	0508	Formación en centros de trabajo	370	22			370
HORAS TOTALES			2.000	120	30	30	400

24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado

superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

6. PROYECTO EDUCATIVO.

6.1. Atención a la diversidad (Plan Incluyo).

Como se ha expuesto anteriormente, el centro tiene como objetivo principal ser un referente y pionero en la Comunidad de Madrid en ofrecer formación profesional adaptada a personas en situación de vulnerabilidad psicosocial. Por este motivo, el Plan Incluyo (regulado en el Decreto de 24 de marzo de 2023), formará parte del proyecto educativo del centro. El Plan se concretará una vez iniciada la actividad del mismo y contendrá la estructura que se recoge en el artículo 33 y 34 del Decreto.

Por último, se dispondrán los medios humanos necesarios (auxiliares pedagógicos, orientadores...) para garantizar que las personas puedan superar con éxito los diferentes hitos de los programas formativos, fomentando así su inclusión social y laboral.

6.2. Acción tutorial.

MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º	Curso 2º	
					3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	65	3	2		
02	0515	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4	2		
03	0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	95	5	3		
04	0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	235	14	7		
05	0510	Procesos de servicios en restaurante	300	18	9		
06	0179	Inglés	135	7	4		
07	0180	Segunda lengua extranjera	100	7	3		
08	0514	Formación y orientación laboral	90	5		4	
09	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	40	4		2	
10	CM18-HOT	Ampliación de inglés	90	-		4	
11	CM19-HOT	Ampliación de segunda lengua extranjera	60	-		3	
12	0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	110	10		6	
13	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	3		3	
14	0511	Sumillería	110	10		6	
15	0502	Gastronomía y nutrición	40	3		2	
16	0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración	30	5			30
17	0516	Formación en centros de trabajo	370	22			370
HORAS TOTALES			2.000	120	30	30	400

El plan de acción tutorial (PAT en adelante), es entendido como el conjunto de actuaciones encaminadas a acompañar, asesorar y apoyar al alumnado durante el proceso formativo.

Desde el centro de Formación Profesional de Fundación Juan XXIII, se considera que la acción tutorial es algo inherente a la función docente. De manera concreta, el PAT tendrá como objetivo principal garantizar la integración del alumnado en el centro educativo.

6.3. Plan de convivencia.

El Plan de Convivencia del Centro se inspirará en los principios generales del artículo 2 del Decreto 32/2019, de 9 de abril, por el que se establece el marco regulador de la convivencia en los centros docentes de la Comunidad de Madrid. El plan tendrá como objetivo la coordinación de acciones de toda la comunidad educativa para conseguir un clima escolar que garantice una educación para todos y favorezca la prevención, el tratamiento educativo de los conflictos.

El plan de convivencia será elaborado por el Consejo Escolar y será aprobado por la Dirección del centro, previo informe favorable del Claustro. Por último, una vez finalizado el curso escolar, se elaborará una memoria anual del plan, que formará parte de la memoria final de curso. En dicha memoria, se incluirán aspectos como el nivel de consecución de los objetivos, actuaciones realizadas y grado de participación conseguida, evaluación del proceso y de los resultados, documentación elaborada, entre otros.

6.4. Plan de orientación académica y profesional (POAP).

Desde el centro de Formación Profesional de Fundación Juan XXIII se promoverá un plan específico para la Orientación Académica y Profesional (POAP) del que será responsable la jefatura de estudios y el resto de equipo docente que sean asignados. El plan servirá para poder facilitar al alumnado la información que necesite el alumnado tanto relacionada con la experiencia de aprendizaje (evaluación, cualificación profesional, acreditación de competencias, itinerarios formativos...) como con su futura inserción laboral (itinerarios de inserción, herramientas para la búsqueda activa de empleo...).

6.5. Plan de mejora.

Uno de los valores del Centro educativo de Fundación Juan XXIII es la mejora continua, por este motivo, el presente plan tendrá una evaluación y seguimiento continuado en aras identificar mejoras en su desarrollo y aplicarlas. Para poder llevar a cabo esto, se establecerá un sistema de medición de indicadores que permita establecer un sistema de seguimiento que se complementará con los planes de mejora anuales. Algunos de estos indicadores serán:

- Medición de la satisfacción del alumnado.
- Medición de la satisfacción del equipo docente.
- Controles y auditorías externas
- Rendimiento (abandono escolar, tasa de éxito, tasa de eficiencia...).

7. INSTALACIONES.

El centro estará situado en la C/ Alcalde Pedro Escarbassiere, 10 y contará con un centro de producción de catering independiente y, por otro lado, de dos plantas dedicadas al Campus de Formación. A continuación, se enumeran las diferentes instalaciones del Campus.

Planta	Código de plano	M2 actuales	Titulaciones relacionadas
0	Taller bar-cafetería	124,55 m2	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración. Técnico en Servicios de Restauración Técnico Superior en Dirección de servicios de restauración.
0	Taller restaurante	154,40 m2	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración. Técnico en Servicios en Restauración. Técnico Superior en Dirección de servicios de restauración.
0	Taller Cocina 1	218,5 m2	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración. Técnico en Cocina y Gastronomía.
0	Taller Cocina 2	218,5 m2	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración. Técnico en Cocina y Gastronomía.

			Técnico Superior en Dirección de Cocina.
0	Taller de Panadería y Repostería	152,35 m2	<p>Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.</p> <p>Técnico de Panadería, Repostería y Confitería.</p> <p>Técnico Superior en Dirección de Cocina.</p>
1	Aula polivalente 1/Sala de Catas	60 m2	<p>Técnico en Servicios en Restauración.</p> <p>Técnico Superior en Dirección de servicios de restauración.</p>
1	Aula Polivalente 2	40 m2	<p>Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.</p> <p>Técnico de Panadería, Repostería y Confitería.</p>

1	Aula Polivalente 3	40 m2	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
1	Aula Polivalente 4	40 m2	Técnico en Cocina y Gastronomía.
1	Aula Polivalente 5	60 m2	Técnico Superior en Dirección de servicios de restauración. Técnico Superior en Dirección de Cocina.
1	Aula Polivalente 6	40 m2	Técnico en Servicios en Restauración.
1	Aula Polivalente 7	40 m2	Título Profesional Básico en Servicios Administrativos
1	Aula Polivalente 8	40 m2	Técnico en Gestión Administrativa
1	Taller Administrativo	120 m2	Técnico en Gestión Administrativa Título Profesional Básico en Servicios Administrativos.
1	Biblioteca	60 m2	Todo el alumnado.
1	Sala de reuniones/profesores	30 m2	Equipo docente y de soporte.
1	Despacho	15 m2	Dirección
1	Despacho	17 m2	Jefatura de estudios
1	Despacho	17 m2	Equipo docente.

1	Vestuarios y baños alumnos	29,95 m2	Alumnos
1	Vestuario y baños alumnas	29,95 m2	Alumnas
1	Vestuario y baño profesores	6 m2	Profesores
1	Vestuario y baño profesoras	6 m2	Profesoras