

LA FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA EN HOSTELERÍA Y TURISMO*

Paula Greciet Paredes **

I. INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene los rasgos fundamentales del nuevo sistema de Formación Profesional definido en la Ley General de Ordenación del Sistema Educativo (LOGSE), un breve resumen de la metodología definida por el Ministerio de Educación y Ciencia para elaborar el Catálogo de Títulos de Formación Profesional y una síntesis de los títulos profesionales de la familia de Hostelería y Turismo.

Se incluyen también tres anexos: en el Anexo I se relacionan las organizaciones empresariales, sindicales y profesionales que han participado en el proceso de elaboración de los títulos. En el Anexo II se adjunta un glosario de la terminología adoptada para los títulos de Formación Profesional que puede contribuir a la mejor comprensión de los conceptos y términos utilizados en el título profesional. Finalmente, en el Anexo III se incluye un índice del título que permitirá una primera evaluación de las dimensiones y contenido del mismo.

II. RASGOS ESENCIALES DEL NUEVO MODELO DE FP

II.1. La ordenación básica del sistema educativo y de la FP

1.1. La ordenación de la FP del sistema educativo prevista en la LOGSE, en cuanto a la ubicación de las componentes formativas que la integran, se caracteriza por:

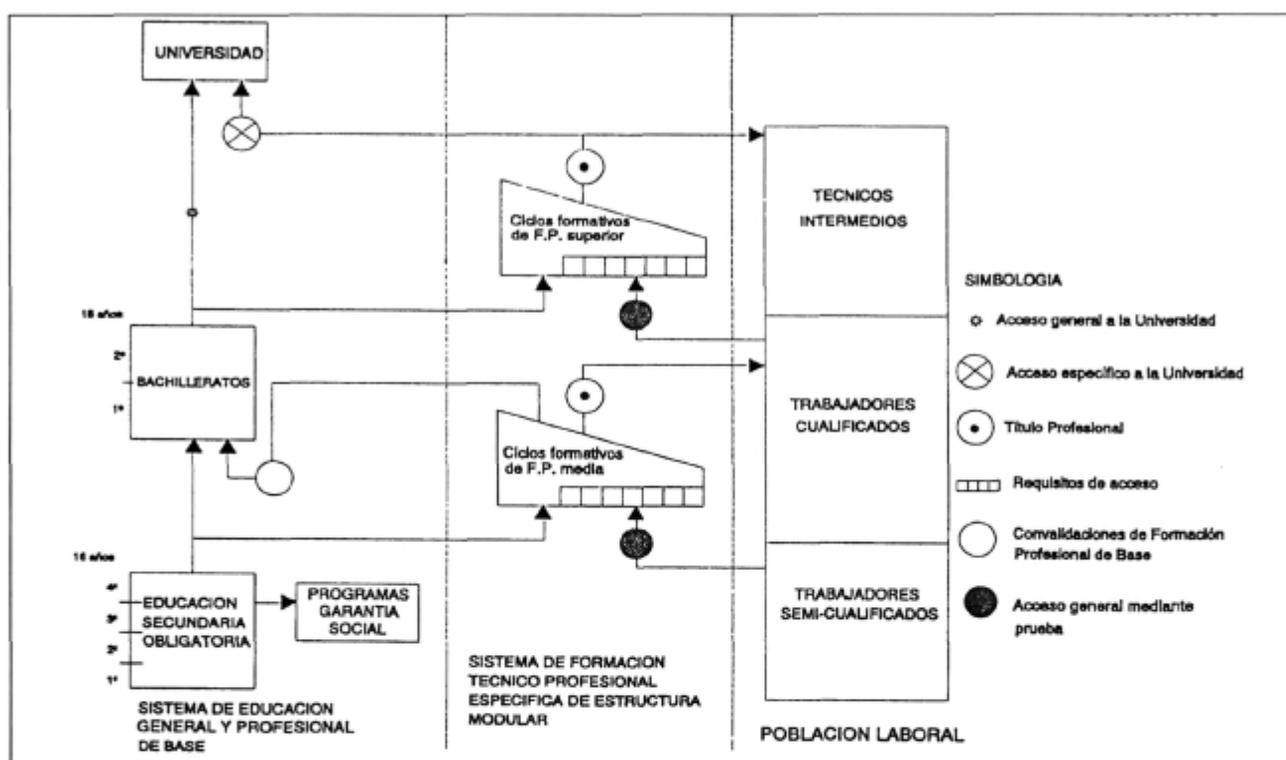
a) Situar la formación general y la *Formación Profesional de Base*, que constituye la componente de mayor vigencia, alcance y creciente importancia en la profesionalidad, en *un único sistema de formación*, impartida en una red unificada de centros de Enseñanza Secundaria, con el doble objetivo de preparar para estudios universitarios y para salidas profesionales inmediatas.

b) Diferenciar la componente terminal, la *Formación Profesional Específica*, que por estar sometida a un ritmo de obsolescencia y cambio mucho más acentuado, y por presentar interacciones importantes con

* Esta documentación ha sido elaborada por el Proyecto de Renovación de los contenidos de la Formación Profesional del Ministerio de Educación y presentada como documentación de apoyo a esta ponencia en el II Congreso de la Asociación de Expertos Científicos de Turismo.

** Asesora Técnica de la Dirección General de Formación Profesional Reglada del Ministerio de Educación.

Diagrama núm. 1
ORDENACIÓN BÁSICA DEL SISTEMA EDUCATIVO



el sistema productivo, exige su ubicación en un subsistema específico que sirva de puente entre el sistema formativo general y el mundo del trabajo .

1.2. Los diagramas núms. 1 y 2, que muestran la ordenación básica del sistema educativo y las componentes que intervienen en toda FP, permitirán una primera aproximación a los dos rasgos anteriores.

Procede ahora detenerse brevemente en los conceptos de Formación Profesional de Base (FPB) y Formación Profesional Específica (FPE) para precisar su significado y alcance.

II.2. La Formación Profesional de Base y específica

2.1. Se ha denominado FPB al conjunto de conocimientos y habilidades relativos a un grupo de figuras profesionales que constituyen un área profesional. Proporcionan la base científico-tecnológica y las destrezas comunes para la adaptación al cambio en las cualificaciones y a la movilidad profesional en el área. Se cursa en el tronco de la Enseñanza Secundaria o debe ser acreditada para el acceso a la FPE de los ciclos formativos.

2.2. Se ha denominado Formación *Profe-*

Diagrama núm. 2
COMPONENTES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Componente	Descripción	Ejemplo
Educación general	Habilidades, actitudes y conocimientos generales comunes. No son específicos de ninguna actividad en particular.	Capacidades de comunicación, de razonamiento, de cálculo, etc.
Formación Profesional de Base	Habilidades y conocimientos tecnológico-científicos básicos relativos a un grupo de profesiones o familia.	Formación sobre economía, informática, lengua extranjera, organización de empresas, etc.
Formación Profesional Específica	Habilidades y conocimientos más profesionalizadores relativos a una profesión (conjunto de puestos de trabajo). Culminan la formación profesional.	Formación Profesional específica necesaria para la elaboración de platos, el servicio de mesas o la atención a un cliente
Formación Profesional en el puesto de trabajo	Habilidades y conocimientos propios de un puesto de trabajo concreto. Se adquieren en el centro productivo.	La necesaria para administrar un determinado restaurante

sional Específica (FPE) al conjunto de conocimientos y habilidades más profesionalizadores que culminan la formación profesional. Se ordenan en ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior que se cursan al término de la Enseñanza Secundaria Obligatoria (16 años) y del Bachillerato, respectivamente.

- Estos ciclos, de duración variable y *estructura modular*, son, por tanto, exclusivamente profesionalizadores, de engarce entre la formación de base del tronco general y la formación de puesto de trabajo. Son, en suma, el puente entre la escuela y la empresa, incluyendo una parte importante de la formación (\cong un 25%) en *situaciones productivas reales* mediante acuerdos de cooperación: centro educativo-centro productivo.

- Están pensados para conseguir una mayor agilidad y capacidad de respuesta a los cambios tecnológicos y sociales mediante una gran *interacción con el sistema productivo*.

II.3. La participación de las organizaciones productivas y sociales

3.1. El nuevo sistema de FP prevé la participación de las organizaciones productivas y sociales en varias dimensiones y aspectos:

- a) En el *diseño de las cualificaciones* mediante la colaboración en la creación de los "Grupos de Trabajo Profesionales" que se están seleccionando para cada sector con la misión de identificarlas y definir las.

Asimismo, en el ámbito del diseño, se realiza un contraste y seguimiento del proceso de elaboración de los títulos, mediante una consulta institucional a las organizaciones más representativas de cada sector y a través de la Comisión Permanente del Consejo General de la FP, que recibe puntual información del proceso de elaboración de los mismos.

b) En la planificación de la oferta y su adaptación al entorno socioeconómico, a través de las Comisiones Provinciales de FP.

c) En la formación de los alumnos mediante un módulo específico de "formación en centros de trabajo", que se incluye en cada ciclo formativo de FPE, que debe ser cursado con carácter obligatorio por todos los alumnos y que será evaluado conjuntamente por un tutor del centro de trabajo y otro del centro educativo.

d) En la formación del profesorado de FP a través de los oportunos acuerdos de colaboración que se están instrumentando en la actualidad.

III. SÍNTESIS DE LA METODOLOGÍA DEFINIDA PARA ELABORAR EL CATÁLOGO DE TÍTULOS

III.1. Los títulos de Formación Profesional constituyen un aspecto esencial del desarrollo de la Ley Orgánica General de Ordenación del Sistema Educativo (LOGSE), y sus respectivos programas formativos tienen como referencia fundamental las necesidades de cualificación del sistema

productivo, incorporando las tecnologías, modos operativos y "saber hacer" profesionales que caracterizan la competencia profesional demandada en este sector.

III.2. El proceso de elaboración de los títulos profesionales, que se ha realizado hasta culminar los títulos de Hostelería y Turismo, se ajusta a la metodología definida por el "Proyecto de renovación de los contenidos de la FP" y ha contado con las valiosas aportaciones de las Comunidades Autónomas con competencias educativas y la Comisión Permanente del Consejo General de la Formación Profesional. La citada metodología puede sintetizarse en las etapas siguientes:

1.^a Estudio y caracterización de los sectores productivos en los aspectos económicos, tecnológico/organizativo, ocupacional y formativo.

2.^a Análisis funcional de los procesos de producción, identificando sus principales objetivos (los propósitos de las actividades de trabajo) y la competencia profesional necesaria para alcanzarlos.

La citada competencia profesional se expresa mediante los correspondientes perfiles profesionales de cada título, que concretan lo que las personas deben ser capaces de realizar en las situaciones de trabajo presentes y previsiblemente futuras, de tal forma que los enunciados de esta competencia (conjunto de realizaciones y capacidades profesionales de cada perfil) puedan ser aplicables en todas las organizaciones productivas del sector que tengan propósitos similares.

3.^a Estudio y diseño de los programas formativos de cada título, que permitan a los alumnos adquirir las capacidades necesarias para alcanzar la competencia profesional y el nivel de formación perseguido.

4.^a Contraste de las cualificaciones expresadas en el perfil profesional de la titulación y de su "Documento Base", que a la vez que posibilita el seguimiento del proceso de elaboración por parte de las organizaciones empresariales, sindicales, profesionales y otros organismos de la Administración, permita mejorarlo con su aportación.

III.3. La *primera etapa* ha sido realizada por el Instituto Nacional de Empleo con la colaboración del Ministerio de Educación y Ciencia.

La *segunda*, cuyo producto fundamental es el punto 2 de cada título: "Referencia del sistema productivo", es el resultado de las tareas de un "grupo de trabajo profesional" constituido por un conjunto de expertos del sector, dirigidos metodológicamente por personas de la Administración educativa, de la Comunidad Autónoma Canaria y del Ministerio de Educación y Ciencia,.

La *tercera etapa* ha sido realizada por un equipo compuesto mayoritariamente por expertos educativos, profesores de Enseñanza Secundaria de la rama.

En la *cuarta etapa* han sido consultadas la gran mayoría de las organizaciones del sector, que se relacionan en el Anexo I.

IV. LOS TÍTULOS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y TURISMO

IV.1. El conjunto de los títulos profesionales de Hostelería y Turismo pretende cubrir las necesidades de formación correspondientes a niveles de cualificación profesionales de los campos de actividad productiva de alojamientos turísticos y no turísticos, establecimientos de restauración social y comercial, entidades de planificación y desarrollo turísticos, información, asistencia y guía turísticas, intermediación de servicios turísticos y viajes.

IV.2. Las cualificaciones profesionales identificadas y expresadas en los perfiles de los títulos responden a las necesidades de cualificación en el segmento del trabajo técnico de los procesos tecnológicos de prestación de servicios de alojamiento, elaboración y distribución de alimentos y bebidas, prestación de servicios de entretenimiento y ocio, investigación y desarrollo de la oferta turística, promoción y comercialización de la oferta turística, información turística en destino, asistencia y guía turísticas, prestación de servicios de agencias de viajes y preparación y prestación de servicios en ferias, congresos y otros eventos.

IV.3. Los títulos profesionales de Hostelería y Turismo se ordenan en *cuatro títulos* de Formación Profesional de Grado Superior y *tres títulos* de Formación Profesional de Grado Medio (1).

El Documento Base de cada título profesional (DBT) contiene dos partes bien distintas en su naturaleza y significado: la primera, denominada "Referencia del sistema

productivo”, no tiene carácter normativo; contiene la expresión (y previsible evolución) de las capacidades, realizaciones y dominios profesionales demandados en el campo ocupacional correspondiente a cada titulación (su competencia profesional). Se ha estructurado en “unidades de competencia”, identificadas como un conjunto de realizaciones profesionales con valor y significado en el empleo.

La *segunda parte*, de carácter prescriptivo, se ajusta a lo establecido en el Proyecto de Real Decreto de directrices generales sobre los títulos de formación profesional y contiene las “enseñanzas mínimas” correspondientes a cada titulación, estructuradas en módulos profesionales que tienen por finalidad proporcionar a los alumnos los aspectos básicos de la competencia profesional relativa a cada título.

El valor y significado en el empleo de las Unidades de Competencia y la concepción modular adoptada para la formación que permitirá alcanzarla, constituyen la piedra angular del nuevo sistema de formación profesional y permiten establecer las correspondencias y convalidaciones con la práctica laboral y la formación profesional ocupacional, posibilitando a los trabajadores y población adulta en general la “capitalización” en el sistema educativo de sus aprendizajes y experiencia profesional, constituyendo, por todo ello, un primer paso en el camino hacia un *sistema integrado de formación profesional*, reiteradamente demandado por las organizaciones sociales, susceptible de servir también como instrumento de mejora de la cualificación profesional de la población laboral.

Se completa esta segunda parte del “Documento Base” del título profesional con la definición de las especialidades de profesorado necesarias para la impartición de las enseñanzas, los requisitos mínimos de espacios e instalaciones y las convalidaciones y/o accesos a estudios superiores relativos a cada titulación.

Objetivos
<ul style="list-style-type: none"> • Asociar formación a las figuras profesionales. • Ordenar y estructurar la formación. • Obtener ciclos de vigencia actual y perspectiva de futuro. • Orientar sobre medios, espacios y profesorado. • Establecer accesos, correspondencias y convalidaciones con la FPO y la práctica laboral.
Método
<ul style="list-style-type: none"> • A través de un grupo de expertos educativos. • Mediante la aplicación de la metodología para la definición de los títulos profesionales. • Estudiando otros países.
Producto
<ul style="list-style-type: none"> • Tres ciclos de Grado Medio. • Cinco ciclos de Grado Superior.

V. RESUMEN DE LOS DOCUMENTOS BASE DE LOS TÍTULOS DE GRADO SUPERIOR

V.1. Técnico Superior en Restauración

— Duración del ciclo formativo: 2.000 horas.

1.1. Referencia del sistema productivo: Perfil profesional

— Competencia general:

- Administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica.

— Unidades de competencia:

- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.
- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.
- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.
- Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y realizar el control de su explotación.
- Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

1.2. Prescripción de la formación: *Enseñanzas mínimas*

— Módulos profesionales:

a) Asociados a una unidad de competencia:

- Procesos de cocina.
- Procesos de pastelería y panadería.
- Procesos de servicio.
- Administración de establecimientos de restauración.
- *Marketing* en Restauración

b) Asociados a varias unidades de competencia:

- Lengua extranjera.
- Relaciones en el entorno de trabajo.
- Formación en centros de trabajo.

c) No asociados a la competencia:

- Formación y orientación laboral.

V.2. Técnico Superior en Alojamiento

— Duración del ciclo formativo: 1.400 horas.

2.1. Referencia del sistema productivo: *Perfil profesional*

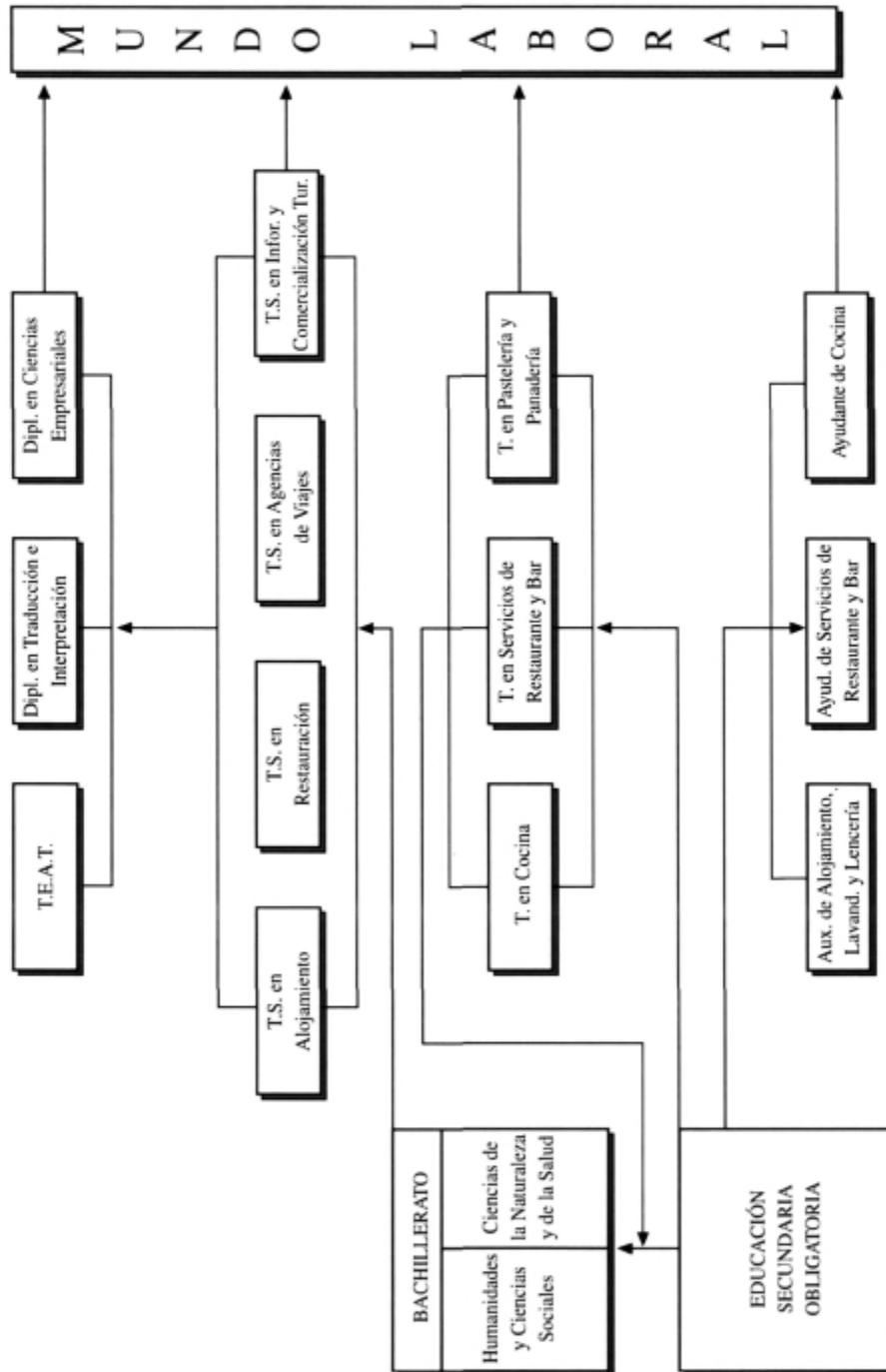
— Competencia general:

Administrar el área de alojamiento, a partir de los objetivos generales del establecimiento, asegurando la acogida y atención del cliente y la correcta prestación de los servicios del área.

— Unidades de competencia:

- Organizar, gestionar y supervisar el

ITINERARIO FORMATIVO



servicio de recepción, conserjería y comunicaciones.

- Organizar y supervisar el servicio de pisos, áreas públicas, lavandería y lencería, prestando asistencia técnica y operativa.
- Planificar y controlar el área de alojamiento.
- Organizar, ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales.

**2.2. Prescripción de la formación:
Enseñanzas mínimas**

— Módulos profesionales.

a) Asociados a una unidad de competencia:

- Recepción y atención al cliente.
- Regiduría de pisos.
- Organización y control del alojamiento.
- Comercialización de productos y servicios turísticos.

b) Asociados a varias unidades de competencia:

- Lengua extranjera.
- Segunda lengua extranjera.
- Relaciones en el entorno de trabajo.
- Formación en centros de trabajo.

c) No asociados a la competencia:

- Formación y orientación laboral

V.3. Técnico Superior en Agencias de Viaje

— Duración del ciclo formativo: 1.400 horas.

**3.1. Referencia del sistema productivo:
Perfil profesional**

— Competencia general:

Programar, organizar, operar y controlar viajes combinados, vender derechos de uso de servicios turísticos, administrar unidades o departamentos específicos de Agencias de Viajes, y participar en el desarrollo de sus programas comerciales.

— Unidades de competencia:

- Vender derechos de uso de servicios turísticos y de viajes y programar, organizar, operar y controlar viajes combinados.
- Llevar a cabo la gestión administrativa interna y la externa derivada de las relaciones económicas con clientes y proveedores.
- Organizar y controlar unidades de producción o departamentos específicos de agencias de viajes.
- Organizar, ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales de la agencia de viajes en la unidad o departamento de su responsabilidad.

**3.2. Prescripción de la formación:
Enseñanzas mínimas**

— Módulos profesionales.

a) Asociados a una unidad de competencia:

- Producción y venta de servicios turísticos en agencias de viajes.
- Gestión económico-administrativa en agencias de viajes.
- Organización y control en agencias de viajes.
- Comercialización de productos y servicios turísticos.

b) Asociados a varias unidades de competencia:

- Lengua extranjera.
- Segunda lengua extranjera.
- Relaciones en el entorno de trabajo.
- Formación en centros de trabajo.

c) No asociados a la competencia:

- Formación y orientación laboral.

V.4. Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas

— Duración del ciclo formativo: 1.400 horas.

4.1. Referencia del sistema productivo: Perfil profesional

— Competencia general:

Comercializar destinos turísticos, crear productos turísticos de base territorial, asistir y guiar grupos y gestionar servicios de información turística.

— Unidades de competencia:

- Comercializar destinos y crear productos turísticos de base territorial.
- Asistir y guiar grupos turísticos.
- Gestionar servicios de información turística.

4.2. Prescripción de la formación: Enseñanzas mínimas

— Módulos profesionales.

a) Asociados a una unidad de competencia:

- Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales.
- Asistencia y guía de grupos.
- Información turística en destino.

b) Asociados a varias unidades de competencia:

- Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales.
- Lengua extranjera.
- Segunda lengua extranjera.
- Formación en centros de trabajo.

c) No asociados a la competencia:

- Formación y orientación laboral

VI. RESUMEN DE LOS DOCUMENTOS BASE DE LOS TÍTULOS DE GRADO MEDIO

VI.1. Técnico en Cocina

— Duración del ciclo formativo: 2.000 horas.

**1.1. Referencia del sistema productivo:
Perfil profesional**

— Competencia general:

Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos; confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

— Unidades de competencia:

- Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.
- Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.
- Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.
- Montar servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.
- Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.
- Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

**1.2. Prescripción de la formación:
Enseñanzas mínimas**

— Módulos profesionales.

a) Asociados a una unidad de competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Repostería.
- Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.
- Elaboraciones y productos culinarios.
- Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

b) Asociados a varias unidades de competencia:

- Lengua extranjera.
- Formación en centro de trabajo.

c) No asociados a la competencia:

- Formación y orientación laboral

VI.2. Técnico en Pastelería y Panadería

— Duración del ciclo formativo: 1.400 horas

**2.1. Referencia del sistema productivo:
Perfil profesional**

— Competencia general:

Realizar las operaciones de elaboración, conservación y presentación de toda clase de productos de pastelería, repostería y panadería, y montar expositores, escaparates y servicios tipo “buffet” con estos productos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene.

— Unidades de competencia:

- Confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo “buffet”.
- Preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería.
- Elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada.
- Preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas.
- Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

2.2. *Prescripción de la formación:* *Enseñanzas mínimas*

— Módulos profesionales:

a) Asociados a una unidad de competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Diseño y decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Planificación y pastelería salada.
- Productos de pastelería y repostería.
- Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

b) Asociados a varias unidades de competencia:

- Formación en centro de trabajo.

c) No asociados a la competencia:

- Formación y orientación laboral.

VI.3. Técnico en servicios de Restaurante y Bar

— Duración del ciclo formativo: 1.400 horas.

3.1. *Referencia del sistema productivo:* *Perfil profesional*

— Competencia general:

Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

— Unidades de competencia:

- Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.
- Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
- Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
- Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

3.2. *Prescripción de la formación:
Enseñanzas mínimas*

— Módulos profesionales.

a) Asociados a una unidad de competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Bebidas.
- Técnicas elementales de cocina.
- Técnicas de servicio y de atención al cliente.
- Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

b) Asociados a varias unidades de competencia:

- Lengua extranjera.
- Formación en centros de trabajo.

c) No asociados a la competencia:

- Formación y orientación laboral

ANEXO I

ORGANIZACIONES EMPRESARIALES, SINDICALES Y PROFESIONALES CONSULTADAS

• **Organizaciones empresariales**

- Federación Española de Hoteles. Madrid.
- Federación Española de Restauración. Madrid.
- Federación Española de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España. Madrid.
- Federación Española de Asociaciones de Agencias de Viajes (FEAAV).
- Asociación Empresarial de Agencias de Viaje Españolas (AEDAVE).
- Asociación Nacional de Organizadores Profesionales de Congresos. Madrid.
- Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería. Madrid.
- Asociación Empresarial Hotelera y Extrahotelera. Tenerife (ASHOTEL).
- Asociación de Empresarios de Hostelería de Tenerife (AEHT).
- Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas.

- Asociación Provincial de Empresarios de Pastelería, Heladería y Panes Especiales de Santa Cruz de Tenerife.
- Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan de Santa Cruz de Tenerife.
- Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan de Las Palmas.
- Asociación Provincial de Agencias de Viajes de Santa Cruz de Tenerife.
- Asociación Provincial de Agencias de Viajes de Las Palmas.

• **Organizaciones sindicales**

- Federación Hotelera de U.G.T. Madrid.
- Federación Estatal de Hostelería y Turismo de CC.OO. Madrid.
- Federación de Empleados, Técnicos y Alimentación de ELA-STV. Bilbao.
- Federación de Hostelería y Turismo de CIGA. Pontevedra.
- Federación Canaria de Hostelería de CC.OO.
- Federación Insular de Hostelería de Tenerife de U.G.T.
- Federación Insular de Hostelería de Gran Canaria de U.G.T.
- Sindicato Insular de Hostelería de Gran Canaria de U.G.T.
- Sindicato Insular de Tenerife de Transportes, Comunicaciones y Mar de CC.OO.
- Sindicato Insular de Transportes y Telecomunicaciones de Tenerife de U.G.T.
- Federación Insular de Transportes y Telecomunicaciones de Gran Canaria de U.G.T.

• **Organizaciones profesionales**

- Asociación Española de Directores de Hotel. Madrid.
- Asociación Española de Gobernantas. Madrid.
- Asociación de Barman Españoles (ABE). Madrid.
- Asociación Nacional de Maitres y Camareros. Madrid.
- Club de Jefes de Cocina de la Comunidad de Madrid.

• **Organismos e instituciones**

- Secretaría General de Turismo. Madrid.

ANEXO II

**TERMINOLOGÍA BÁSICA
DEL CATÁLOGO DE TÍTULOS**

- Capacidades terminales:
 - Expresan en forma de resultados, que deben ser alcanzados por los alumnos, los “aspectos básicos” de la *competencia profesional* y del nivel de formación que acredita un título.
 - Caracteriza y permiten la validez del título en todo el territorio del Estado. Determinan la cualificación mínima del mismo que debe ser alcanzada por todas las administraciones educativas a fin de conseguir la preparación profesional básica y el grado de homogeneidad necesario en la misma.

- Ciclo formativo:
 - Formación profesional específica asociada al *perfil profesional* del Título, delimitada por dos criterios básicos: su afinidad y su contribución para alcanzar la competencia profesional característica del título. Se compone de Módulos profesionales.
- Competencia profesional:
 - Capacidades para realizar roles y situaciones de trabajo a los niveles requeridos en el empleo. Se expresa *mediante las realizaciones profesionales y el "dominio profesional"* de las mismas. (Es un término que informa sobre el buen hacer profesional en un campo ocupacional).
- Cualificación:
 - Nivel determinado de formación.

Debe precisarse "para qué". Así, "*Cualificación en la profesión*" (término introducido por la LOGSE al afirmar que la FP capacita para el "desempeño cualificado" en las distintas profesiones) debe entenderse como el nivel de formación profesional necesario para alcanzar la competencia profesional característica del título.

De esta forma, la *cualificación que acredita un título* tiene un doble alcance:

- a) Para la población escolar, es la formación necesaria para alcanzar la competencia profesional y la derivada de los objetivos socioeducativos.
- b) Para la población adulta, incluye además de la anterior un cierto nivel de conocimientos culturales, científicos y

tecnológicos derivados de la incardinación del título de FP en el sistema educativo.

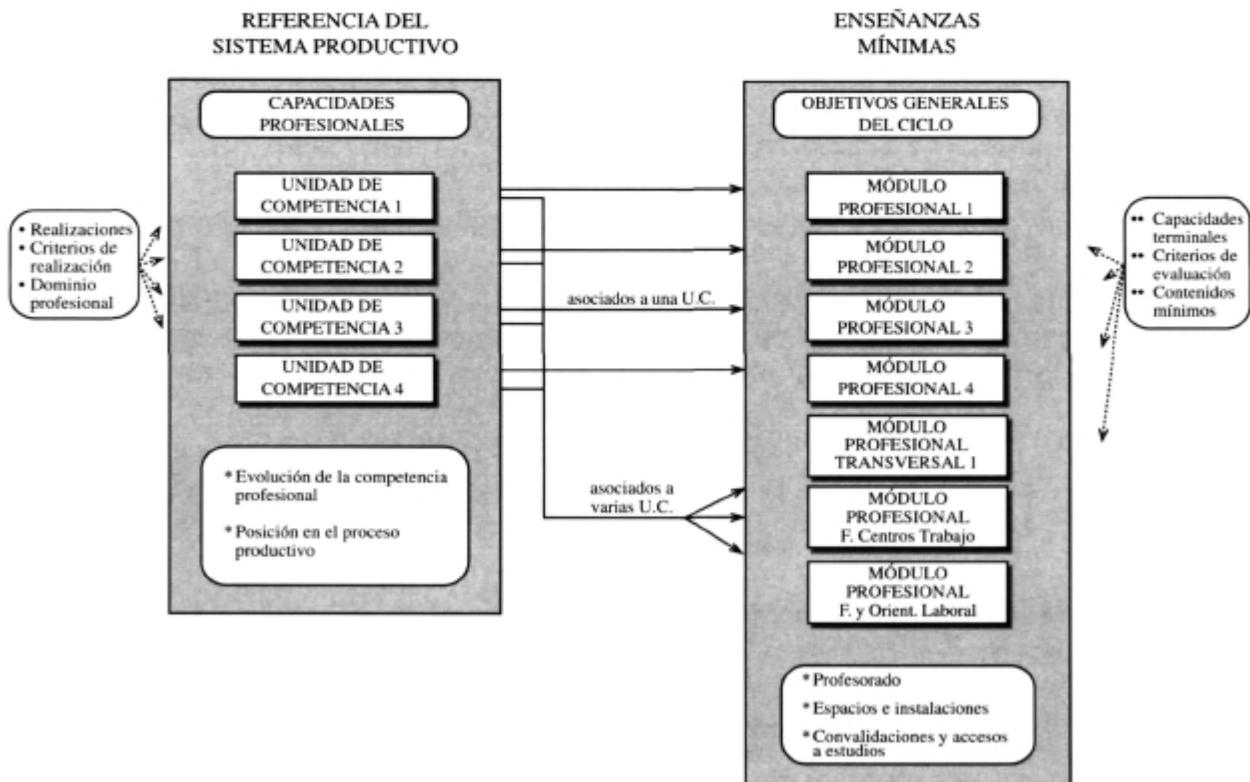
- Currículo de la formación profesional asociada a cada título:
 - Conjunto de *capacidades terminales*, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación necesarios para alcanzar la *competencia profesional* característica de cada título (definida en el perfil) y para alcanzar el nivel de formación establecido.
- Documento base del título:
 - Determina la *competencia profesional* que debe conseguirse (perfil profesional), las "enseñanzas mínimas" (2) necesarias para alcanzarla, la duración de las enseñanzas profesionales, las especialidades de profesorado que deben impartirlas, los requisitos necesarios de espacios e instalaciones y las convalidaciones y/o accesos a estudios superiores.
- Dominio profesional:
 - Es una descripción del campo de aplicación de las realizaciones profesionales de cada unidad de competencia. Expresa todos los elementos clave que deben considerarse para interpretar, en términos de la práctica actual (y previsiblemente futura), las realizaciones profesionales. Establece, pues, el contexto de las mismas y proporciona una guía para la evaluación de la competencia profesional.
 - Una realización profesional será satisfactoria o "competente" cuando la persona obtiene los resultados esperados expresados en los criterios de realiza-

ción, en la diversidad de contextos, situaciones y condiciones definidas en el dominio.

- Se define por los siguientes elementos y tipos de los mismos:
 - Medios de producción o tratamiento de la información.
 - Materiales y productos intermedios.
 - Principales resultados del trabajo: productos y/o servicios.
 - Procesos, métodos y procedimientos.
 - Información: naturaleza tipo y soportes.
 - Personal y/u organizaciones destinatarias de un servicio.

- Formación asociada al título (FAT):
 - Conjunto de formación profesional de base y específica necesario para la adquisición de la *competencia profesional* y el nivel de formación característicos del Título.
- Formación Profesional de Base (FPB):
 - Conjunto de conocimientos y habilidades relativos a un grupo de figuras profesionales que constituyen un Área Profesional. Proporciona la base científico-tecnológica y las destrezas comunes para la adaptación al cambio en las cualificaciones y a la movilidad profesional en el Área. Se cursa en el

LA ESTRUCTURA DE LOS TITULOS



tronco de la enseñanza secundaria o debe ser acreditada para el acceso a la FPE de los ciclos formativos.

— Formación Profesional Específica (FPE):

- Conjunto de conocimientos y habilidades más profesionalizadoras que culminan la formación profesional. Se ordenan en ciclos formativos de grado medio y superior.

— Módulo profesional:

- Bloque coherente de FPE. Es la unidad de oferta educativa y la parte más pequeña de FPE que puede acreditarse y capitalizarse para la obtención de un título profesional.

Pueden estar asociados a una o varias unidades de competencia, o bien a objetivos socio-educativos.

— Profesión:

- *Competencia profesional* relativa a un título. Se expresa por el perfil del mismo. Es el conjunto de *capacidades* profesionales predicadas del titulado, es decir, conjunto apropiado de capacidades profesionales.

— Título profesional:

- Denominación de la profesión. Acreditada con alcance y validez estatal:
 - a) La formación necesaria para alcanzar la "*cualificación en la profesión*".
 - b) La formación necesaria para posibilitar una adecuada inserción profesional (organización y características del sec-

tor, mecanismos de la inserción profesional, legislación laboral básica, trabajo en condiciones de seguridad...)

ANEXO III

DOCUMENTO BASE DE UN TÍTULO PROFESIONAL: ÍNDICE DE SU CONTENIDO

1. Identificación.

- 1.1. *Denominación.*
- 1.2. *Nivel.*
- 1.3. *Duración del ciclo formativo.*

2. Referencia del sistema productivo.

- 2.1. *Perfil profesional.*
 - 2.1.1. Competencia general.
 - 2.1.2. Capacidades profesionales.
 - 2.1.3. Responsabilidad y autonomía.
 - 2.1.4. Unidades de competencia.
 - 2.1.5. Realizaciones y dominios profesionales.
- 2.2. *Evolución de la competencia profesional.*
 - 2.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.
 - 2.2.2. Cambios en las actividades profesionales.
 - 2.2.3. Cambios en la formación.
- 2.3. *Posición en el proceso productivo.*
 - 2.3.1. Entorno profesional y de trabajo.

2.3.2. Entorno funcional y tecnológico.

3. Enseñanzas mínimas.

- 3.1. *Objetivos generales del ciclo formativo.*
- 3.2. *Módulos profesionales asociados a una unidad de competencia.*
- 3.3. *Módulos profesionales transversales.*
- 3.4. *Módulo profesional de formación en centro de trabajo.*
- 3.5. *Módulo profesional de formación y orientación laboral.*
- 3.6. *Materias del Bachillerato que se han debido cursar para acceder al ciclo formativo correspondiente a este título (para títulos de FP).*

4. Profesorado.

- 4.1. *Especialidades del profesorado que deben impartir los módulos profesionales del ciclo formativo.*
- 4.2. *Materias y/o áreas que pueden impartir las especialidades definidas en el presente Real Decreto.*
- 4.3. *Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.*

5. Requisitos mínimos de espacios e instalaciones.

- 5.1. *Requisitos mínimos de los centros que impartan estas enseñanzas.*

6. Convalidaciones y/o accesos a estudios superiores.

- 6.1. *Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.*
- 6.2. *Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.*
- 6.3. *Acceso a estudios universitarios (para títulos de FP de Grado Superior) o acceso al Bachillerato (para títulos de FP de Grado Medio).*

NOTAS

(1) Existe un quinto título de Grado Superior, el de Animación Turística, todavía no publicado por el Boletín Oficial del Estado.

(2) Definidos en el Proyecto por el que se establecen directrices generales sobre los títulos.