

I. COMUNIDAD DE MADRID

A) Disposiciones Generales

Consejería de Educación e Investigación

- 2** *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.*

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional define la formación profesional como el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Asimismo establece que la Administración General del Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.7.^a y 30.^a de la Constitución Española y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la propia ley, cuyos contenidos podrán ampliar las Administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, modificada por Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, dispone en el artículo 39 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en el artículo 8, dispone que sean las Administraciones educativas las que, respetando lo previsto en dicha norma y en aquellas que regulan los títulos respectivos, establezcan los currículos correspondientes a las enseñanzas de formación profesional. Asimismo el artículo 72.a) de la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía sostenible establece como objetivo en materia de formación profesional facilitar la adecuación constante de la oferta formativa a las competencias profesionales demandadas por el sistema productivo y la sociedad mediante, entre otros, la adaptación de los títulos de formación profesional.

La Comunidad de Madrid publicó 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, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. El plan de estudios establecido contempla una formación en lengua extranjera mediante un módulo profesional propio de la Comunidad de Madrid. No obstante se ha observado la necesidad de ampliar esta formación, con el fin de adaptar estas enseñanzas a las necesidades de la sociedad actual y proporcionar al alumnado mayores y mejores oportunidades, lo que se traducirá, sin duda, en una mayor empleabilidad, en consonancia con los objetivos estratégicos de 2020 que la Unión Europea pretende alcanzar con el aprendizaje de los idiomas.

En este sentido se sustituye el módulo propio de la Comunidad de Madrid “Lengua extranjera”, que se imparte en segundo curso, por dos módulos propios de la Comunidad de Madrid repartidos en ambos cursos, con el resultado de un aumento y una mejor distribución en la carga lectiva dedicada a la lengua extranjera. Este cambio lleva aparejada la necesidad de redefinir la duración y carga horaria de algunos módulos profesionales, que en algunos casos requieren una revisión en sus contenidos, con objeto de adaptarlos a la nueva distribución horaria. El presente decreto se dicta conforme a los principios de necesidad, eficacia, seguridad jurídica y transparencia recogidos en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En el proceso de elaboración de este decreto, ha emitido dictamen el Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con el artículo 2.1.b) de la Ley 12/1999, de 29 de abril, de creación del Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid. Asimismo, el proyecto

normativo ha sido sometido a los trámites de audiencia e información pública, a través del Portal de Transparencia de la Comunidad de Madrid. También se ha recabado informe de la Abogacía General y dictamen de la Comisión Jurídica Asesora de la Comunidad de Madrid.

El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid es competente para dictar el presente Decreto, de acuerdo con lo establecido en el artículo 21.g) de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid.

En virtud de lo anterior, a propuesta del Consejero de Educación e Investigación, oída la Comisión Jurídica Asesora de la Comunidad de Madrid y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su reunión del día 19 de diciembre de 2017,

DISPONE

Artículo único

Modificación del 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

El Decreto 96/2008, de 17 de julio, 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, queda modificado como sigue: .

Uno. El apartado b del artículo 3 queda redactado de la siguiente manera:

“b) Los siguientes módulos profesionales propios de la Comunidad de Madrid, no asociados a unidades de competencia:

- CM15-HOT1 ‘Lengua extranjera profesional I’.
- CM15-HOT2 ‘Lengua extranjera profesional II’”.

Dos. Se modifican los contenidos y duración recogidos en el Anexo I del citado decreto, correspondientes al módulo profesional “Ofertas gastronómicas” (código 0045), por los siguientes:

“Módulo profesional: Ofertas gastronómicas (Código: 0045)

Contenidos (Duración: 50 horas)

Organización de las empresas en restauración:

- Concepto de restauración en hostelería.
- Estructuras organizativas más comunes.
- Clasificación de las empresas de restauración.
 - Restauración Pública o Comercial.
 - Cautiva o Institucional.
 - Social-Comercial.
- Formulas de restauración, tipos de establecimientos y características determinantes.
- Diferenciación y características de los segmentos de restauración: food delivery, fast food, catering, vending, alimentación hospitalaria.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Alimentación, nutrición y dietética. Analogías y diferencias.
- Los alimentos: agrupación y clasificación.
- Función y degradación de nutrientes. Transformación de los alimentos en nutrientes.
- Composición de los alimentos. Sustancias nutritivas.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Elementos determinantes y variables en la oferta.
- Descripción, caracterización y clases de ofertas: desayunos (continental o europeo, americano, español, buffet), brunch, almuerzo o cena, cóctel, vino español, lunch.
- Ofertas gastronómicas. Descripción y análisis: Menú fijo, menú-carta, menú degustación, menú largo y estrecho, menú de banquetes, jornadas gastronómicas, menú dietético.
- El buffet:
 - Teoría y técnica en la presentación.
 - Distribución, circulación y abastecimiento.
- Self-service (Autoservicio).
 - Teoría y técnica en presentación.
 - Distribución, circulación y abastecimiento.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- La carta del restaurante:
 - Planificación y estructuración.
 - Presentación y redacción del nombre de los platos.
 - Aspectos gastronómicos en consideración.
 - Sugerencias comerciales para la elaboración de la carta.
- La carta de vinos.
- La carta de room-service.
- La baraja de menús de banquetes.
- La oferta del autoservicio o self-service. Composición, distribución y presentación.
- La Dieta Mediterránea como composición de las ofertas gastronómicas.
- Informatización para la estructuración y presentación de las ofertas gastronómicas.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Los costes: definición y clases.
- Componentes del precio.
- Cálculo de los costes y determinación de los márgenes de rentabilidad.
 - Coste de materias primas o de alimentos.
 - Margen bruto de explotación.
 - Coste de fabricación.
 - Costes de personal.
 - Costes generales o gastos de explotación.
- Rendimiento de ventas de un plato.
- Costes de un banquete y su rendimiento.
- Análisis del umbral de rentabilidad o punto muerto.
- Precio de venta de las ofertas gastronómicas.
 - Políticas de precios.
 - Criterios de consideración.
- Métodos para el cálculo del precio.
 - El precio en función de los costes.
 - Métodos de fijación de los precios.
- Informatización para el cálculo del coste de materia prima, determinación del precio de venta y rentabilidades en la cuenta de explotación.
- Posibilidades de ahorro energético”.

Tres. Se modifica la duración recogida en el Anexo I del citado decreto, correspondiente al módulo profesional “Postres en restauración” (código 0028) por 180 horas.

Cuatro. Se modifica la duración recogida en el Anexo I del citado decreto, correspondiente al módulo profesional “Productos culinarios” (código 0048) por 180 horas.

Cinco. El Anexo II que recoge los resultados de aprendizaje, contenidos y orientaciones pedagógicas de los módulos profesionales propios de la Comunidad de Madrid a los que se refiere el apartado b del artículo 3, queda redactado de la siguiente manera:

“ANEXO II

Módulo Profesional: Lengua extranjera profesional I

Código: CM15-HOT1

Duración: 70 horas

Principio general: El proceso de enseñanza-aprendizaje estará orientado al desarrollo de la competencia comunicativa del alumnado en todas las destrezas, con especial énfasis en el desarrollo de la destreza oral, con objeto de que resuelva los problemas y situaciones laborales más habituales usando como herramienta una lengua extranjera.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>Obtiene información global en situaciones de comunicación oral, tanto presencial como no presencial.</p> <p>Produce mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Después de escuchar atentamente una audición breve en la lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> - Se ha captado su contenido global. - Se ha identificado el objetivo de la conversación. - Se ha especificado el registro lingüístico utilizado por los interlocutores. • En una simulación de conversación o entrevista: <ul style="list-style-type: none"> - Se han respetado las normas de protocolo al presentar y presentarse. - Se ha sabido dar información de sí mismo, hablar de sus cualidades, de sus gustos y de sus competencias. - Se ha sabido dar información relacionada con otra persona. • A partir de diferentes imágenes relacionadas con el entorno profesional: <ul style="list-style-type: none"> - Se ha reconocido y descrito el mobiliario de una cocina profesional y los utensilios habituales que se utiliza. - Se ha sabido situar dicho mobiliario. - Se ha reconocido y descrito la indumentaria que llevan habitualmente los miembros de una brigada en hostelería. - Se ha identificado las distintas profesiones del sector de la hostelería. - Se han enumerado actividades y tareas del sector. • A partir de intercambios orales breves, relativos a situaciones del entorno profesional: <ul style="list-style-type: none"> - Se ha utilizado el léxico y las estructuras básicas propias a la situación de comunicación, aunque tengan una variedad limitada. - Se han descrito acciones que se realizan de manera cotidiana, utilizando los nexos o conectores necesarios. - Se han descrito acciones que se van a desarrollar en un futuro.
<p>Comprende, elabora y cumplimenta escritos y documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A partir de documentos administrativos, publicitarios, informativos: <ul style="list-style-type: none"> - Se han redactado mensajes, textos sencillos sobre temas generales, utilizando los conectores, puntuación, ortografía y el léxico apropiados. • A partir de diferentes imágenes relacionadas con el entorno profesional se han redactado textos en los que: <ul style="list-style-type: none"> - Se han reconocido y descrito el mobiliario de una cocina profesional y los utensilios habituales que se utilizan. - Se han situado el mobiliario y los diferentes utensilios que puedan verse en una cocina. - Se ha descrito la indumentaria que llevan habitualmente los miembros de una brigada en hostelería. - Se han identificado las distintas profesiones del sector de la hostelería. - Se sabe enumerar actividades y tareas del sector. • A partir de un documento escrito: <ul style="list-style-type: none"> - Se han extraído las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema. - Se ha resumido en la lengua extranjera correspondiente el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla. • Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada: <ul style="list-style-type: none"> - Se ha escrito un correo electrónico. - Se ha redactado una carta transmitiendo un mensaje sencillo. • A partir de imágenes, se han construido mensajes escritos en los que: <ul style="list-style-type: none"> - Se han descrito acciones que se realizan de manera cotidiana, utilizando los nexos o conectores necesarios. - Se han descrito acciones que se van a desarrollar en un futuro.

Contenidos

1. Uso de la lengua oral.
 - Aspectos formales y funcionales.
 - Idea principal e ideas secundarias.
 - Recursos gramaticales: Tiempos verbales (presente y futuro próximo), preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales.
 - Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones e instrucciones, entre otros.

- Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
 - Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
 - Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.
 - Entonación como recurso de cohesión del texto oral.
 - Glosario de términos sociales y profesionales, así como terminología específica asociada a la cocina I.
 - Expresiones idiomáticas y de uso frecuente en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción social y profesional I.
2. Uso de la lengua escrita.
- Léxico básico, general y profesional. Uso de diccionarios.
 - Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales y nexos).
 - Relaciones lógicas I: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
 - Relaciones temporales I: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
 - Soportes telemáticos.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en lengua extranjera.

Estas funciones incluyen aspectos como:

- El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.
- La aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.
- El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de protocolo e imagen personal utilizando la lengua extranjera.
- La caracterización de los actos protocolarios y los sistemas de organización de invitados en lengua extranjera.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en lengua extranjera.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en lengua extranjera.

Módulo Profesional: Lengua extranjera profesional II
Código: CM15-HOT2
Duración: 60 horas

Principio general: El proceso de enseñanza-aprendizaje estará orientado al desarrollo de la competencia comunicativa del alumnado en todas las destrezas, con especial énfasis en el desarrollo de la destreza oral, con objeto de que resuelva los problemas y situaciones laborales más habituales usando como herramienta una lengua extranjera.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>Obtiene información específica y profesional en situaciones de comunicación oral, tanto presencial como no presencial.</p> <p>Produce mensajes orales en lengua extranjera, de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.</p> <p>Traduce textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En supuestos prácticos de audición o visualización de una grabación de corta duración en lengua extranjera, en el ámbito de la hostelería: <ul style="list-style-type: none"> - Se ha captado el significado del mensaje. - Se han identificado las ideas principales - Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones. • Se ha reconocido el nombre de la receta que se está nombrando, sus ingredientes y su elaboración, y se ha identificado el modo y tiempo verbal que se está utilizando. • Se han comprendido y analizado mensajes e instrucciones orales relacionados con la regulación de la prevención de riesgos laborales de su entorno profesional y sobre la higiene. • Se ha descrito una receta, previamente visualizada en imágenes, ante un auditorio o ante el profesor o la profesora, explicitando sus ingredientes y los utensilios que deben utilizarse así como todos los procesos de su elaboración. • En una simulada entrevista laboral con un director de recursos humanos de una empresa hostelera, se ha descrito a sí mismo (ha sabido decir nombre, apellidos, lugar y fecha de nacimiento, dirección, teléfono, estudios realizados, razones por las cuales desee incorporarse a ese sector de trabajo) y se ha preguntado sobre los datos más significativos de esa empresa y sobre el puesto que ocupará en ella. • A partir de fotos o imágenes, se ha reconocido el léxico relacionado con técnicas culinarias, así como el nombre de las frutas, verduras, pescado, crustáceos, moluscos y carnes (despiece) más utilizadas en cocina. • Se han expresado situaciones cotidianas en presente, narrado hechos acaecidos en el pasado y acontecimientos que puedan suceder en un futuro. • En todos los casos, se ha mantenido la conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos. • Se han traducido textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos. • Se han identificado los productos de un albarán o de una hoja de pedidos. • Se han analizado y comprendido instrucciones, circulares e informes relacionados con la prevención de riesgos laborales de su entorno profesional y la higiene.
<p>Elabora y cumplimenta documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha escrito una receta explicitando sus ingredientes y los utensilios que deben utilizarse así como todos los procesos de su elaboración utilizando el vocabulario preciso. • Se han redactado cartas de presentación y currículum vitae, en las que se ha descrito a sí mismo (ha sabido decir nombre, apellidos, lugar y fecha de nacimiento, dirección, teléfono, estudios realizados, aptitudes, razones por las cuales desea incorporarse a ese sector de trabajo). • Se han expresado por escrito situaciones cotidianas en presente, narrado hechos acaecidos en el pasado y acontecimientos que puedan suceder en un futuro.
<p>Valora y aplica los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc.), se han señalado y diferenciado los rasgos socioculturales característicos de los países de la lengua extranjera estudiada, comparándolos con los del propio. • A partir de la información de un supuesto un viaje a uno de los países de lengua extranjera, se ha respondido a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionadas con una situación concreta. • Se han descrito los hábitos culinarios del país o países que utilizan en la lengua extranjera estudiada.

Contenidos

1. Uso de la lengua oral.
 - Aspectos formales y funcionales.
 - Idea principal e ideas secundarias.
 - Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto.
 - Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
 - Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.

- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
 - Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.
 - Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Diferentes acentos de lengua oral.
 - Glosario de términos sociales y profesionales, así como terminología específica asociada a la cocina II.
 - Expresiones idiomáticas y de uso frecuente en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción social y profesional II.
2. Uso de la lengua escrita.
- Léxico básico, general y profesional. Uso de un diccionario.
 - Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos).
 - Relaciones lógicas II: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
 - Relaciones temporales II: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
 - Soportes telemáticos.
3. Aspectos socioculturales.
- Análisis de los comportamientos propios de los países de lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.
 - Valoración y actitud positiva ante las distintas normas de conducta y en el ámbito de las relaciones sociales y profesionales.
 - Utilización de los recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones de empresa.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en lengua extranjera.

Estas funciones incluyen aspectos como:

- El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.
- La aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.
- El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de protocolo e imagen personal utilizando la lengua extranjera.
- La caracterización de los actos protocolarios y los sistemas de organización de invitados en lengua extranjera.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en lengua extranjera.

La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en lengua extranjera”.

Seis. El Anexo III, sobre organización académica y distribución horaria semanal de los módulos profesionales del ciclo formativo, al que alude el artículo 5 del citado decreto, queda redactado de la siguiente manera:

“ANEXO III
ORGANIZACIÓN ACADÉMICA Y DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO							
Ciclo Formativo: Cocina y Gastronomía							
Grado: Medio			Duración: 2000 horas		Código: HOTM01		
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	Oferas 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

”

Siete. El Anexo IV, sobre especialidades y titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales incorporados al ciclo formativo por la Comunidad de Madrid, al que alude el artículo 7.2 del citado decreto, queda redactado de la siguiente manera:

“ANEXO IV

ESPECIALIDADES Y TITULACIONES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES INCORPORADOS AL CICLO FORMATIVO POR LA COMUNIDAD DE MADRID

Módulos profesionales	Cuerpo docente y especialidad ⁽¹⁾		Titulaciones ⁽³⁾
	Cuerpo ⁽²⁾	Especialidad	
<ul style="list-style-type: none"> Lengua extranjera profesional I Lengua extranjera profesional II 	CS PS	Especialidad correspondiente a la lengua extranjera que se imparta.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, o título de Grado, en Filología, Filosofía y Letras (Sección Filología), Traducción e Interpretación, en la lengua correspondiente u otros títulos equivalentes. Cualquier titulación de Licenciado del área de Humanidades o Graduado de la rama de conocimiento de Artes y Humanidades que acredite el dominio de las competencias correspondientes, al menos, al nivel B2 del Marco Común de Referencia para las lenguas en el idioma que se imparta, o equivalente.

(1) Profesorado de centros públicos.

(2) CS = Catedrático de Enseñanza Secundaria PS = Profesorado de Enseñanza Secundaria.

(3) Profesorado de centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa.

”

Ocho. Se añade una disposición adicional segunda que queda redactada en los siguientes términos:

«DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA

Módulos propios “Lengua extranjera profesional I” y “Lengua extranjera profesional II” de la Comunidad de Madrid, del plan de estudios del ciclo formativo de grado medio “Cocina y Gastronomía” derivado de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación

En los módulos profesionales propios “Lengua extranjera profesional I” y “Lengua extranjera profesional II” establecidos en el presente decreto se impartirá como norma general la lengua inglesa. La Consejería competente en materia de educación podrá autorizar, excepcionalmente, que la lengua impartida sea distinta del inglés, previa solicitud motivada del centro educativo».

DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA

Proyectos propios y proyectos bilingües autorizados

Los centros que tengan proyectos propios o proyectos bilingües autorizados, en el ciclo formativo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y deseen continuar con los mismos, adecuarán dichos proyectos a las modificaciones establecidas en el presente Decreto, de forma experimental y siguiendo el calendario de implantación.

En este caso deberán presentar el proyecto modificado en la convocatoria correspondiente, inmediatamente posterior, para su aprobación y autorización.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA

Alumnado procedente del plan de estudios anterior

1. Aquel alumnado que haya iniciado las enseñanzas conforme al plan de estudios previo a las modificaciones establecidas en el presente Decreto, y que, durante el período de implantación de las mismas, se viera afectado como consecuencia de la decisión de no promoción a segundo curso en el año académico 2016-2017 o la decisión de no promoción al módulo de Formación en Centros de Trabajo en el año académico 2017-2018, continuará las enseñanzas conforme a las modificaciones establecidas en el presente Decreto.

2. Asimismo, quienes hayan interrumpido su formación y se reincorporen a estas enseñanzas una vez implantadas las modificaciones, continuarán sus estudios conforme a éstas.

3. Aquel alumnado que, habiendo cursado el primer curso del ciclo formativo en el año académico 2016-2017 promocione a segundo curso debiendo superar algún módulo

profesional del primer curso, o que, habiendo cursado el segundo curso del ciclo formativo en el año académico 2017-2018 promocione al módulo de Formación en Centros de Trabajo debiendo superar algún módulo profesional de segundo curso, dispondrá de las convocatorias que no haya agotado para superar dichos módulos sin la aplicación de las modificaciones previstas en el presente Decreto, mientras no se encuentren en las circunstancias descritas en los apartados anteriores.

4. Quienes, habiendo comenzado estas enseñanzas con anterioridad a la aplicación de las modificaciones previstas en el presente Decreto, continuarán sus estudios con el plan de estudios modificado, trasladarán las calificaciones obtenidas en los módulos profesionales superados y se computarán el número de convocatorias realizadas en los módulos profesionales cursados.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Implantación de las modificaciones

Las modificaciones que se determinan en el presente decreto se implantarán en primero a partir del curso escolar 2017-2018 y en segundo a partir del curso escolar 2018-2019.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Habilitación para el desarrollo normativo

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para dictar las disposiciones que sean precisas para el desarrollo y la aplicación de lo dispuesto en este decreto.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA

Entrada en vigor

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

Madrid, a 19 de diciembre de 2017.

El Consejero de Educación e Investigación,
RAFAEL VAN GRIEKEN SALVADOR

La Presidenta,
CRISTINA CIFUENTES CUENCAS
(03/42.393/17)

