ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO. MADRID.

PROYECTO EDUCATIVO DE CENTRO.

P.E.C. CURSO: 2026-2027

APROBADO 19/10/2026

Firmado por: SISTEMA DE FIRMA COMUNIDAD DE MADRID

ÍNDICE

1 Introducción....4

2 Señas de identidad....4

2.1 La Escuela como institución educativa....4

2.2 Principios educativos....4

2.3 Educación en valores....6

3 Objetivos generales....6

3.1 En el ámbito institucional....6

3.2 En el ámbito educativo....7

3.2.1 De carácter general....7

3.2.2 Del proceso de enseñanza y aprendizaje....8

3.2.3 De la educación en valores....8

3.3 En el ámbito de la participación....9

3.4 En el ámbito organizativo y de gestión....9

3.5 En el ámbito del desarrollo y la innovación....10

3.6 En el ámbito de la internacionalización....10

4 Principios metodológicos....10

5 Análisis del contexto....11

5.1 Descripción de la zona....11

5.2 Características de la comunidad educativa....11

5.2.1 Alumnado y sus familias....11

5.2.2 Profesorado....14

5.2.3 Personal no docente....15

5.3 Características del centro....16

5.3.1 Origen y consolidación....16

5.3.2 Infraestructuras....17

6 Oferta educativa....20

6.1 Grado Básico (Ley Orgánica 3/2020)....21

6.2 Condiciones de acceso a Grado Básico....21

6.3 Condiciones de acceso a Grado Medio....21

6.4 Condiciones de acceso a Grado Superior....22

7 Grupos y turnos....23

7.1 Turno diurno....23

7.2 Turno vespertino....23

7.3 Modalidad virtual....24

8 Relaciones con el entorno....24

8.1 Relaciones con las empresas del sector....24

8.2 Relaciones con instituciones....24

8.3 Relaciones con proveedores....24

8.4 Relaciones con asociaciones profesionales y empresariales....24

9 Proyectos propios del centro....25

9.1 Aulas cooperativas....25

9.2 Proyecto INNOVATUR....25

9.3 Proyecto EDUCATUR....26

9.4 Proyecto de colaboración “Creamos Oportunidades”....26
9.5 Proyecto aula práctica GUÍAS....27
9.6 Proyecto aula práctica AGENCIAS....27
9.7 Sistema de gestión de restaurante “Gestor de cocina”....27
9.8 Programa de sostenibilidad....27
9.9 Control APPCC....27
9.10 Gestión de reservas: The Fork....28
9.11 Programa de colaboración KM0: Alimentación Pública Sostenible....28
9.12 Programa GastroKaizen....28
9.13 Proyecto para refuerzo de inglés 2025-2027....28

10 Organización general del centro....29

11 Actividades extraescolares y complementarias....29

12 Proceso de elaboración del Proyecto Educativo de Centro....31

13 Seguimiento y evaluación del P.E.C....31

14 Anexos....32

1 INTRODUCCIÓN

El presente Proyecto Educativo es el resultado del trabajo, la reflexión y el acuerdo del conjunto de la Comunidad Educativa de la Escuela:

Profesores, personal no docente, alumnos, padres y otros miembros externos a la Escuela. Este documento pretende proporcionar un marco global que facilite la acción coordinada de todos los sectores implicados en la práctica educativa. Parte de un análisis pormenorizado de las características del entorno y de las necesidades educativas del alumnado.

En él se establecen los principios y perfiles de la acción educativa, los objetivos fundamentales que pretendemos alcanzar y la estructura y funcionamiento de los diferentes elementos que integran el centro. Asimismo, regula los cauces de participación y establece las normas de convivencia.

Se presenta, de esta manera, una declaración de intenciones y una expresión de los valores que constituyen el ideario de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid.

La legislación vigente establece los mecanismos de revisión y evaluación del Proyecto Educativo de los centros educativos.

Todos los miembros de la comunidad escolar, dentro de sus respectivos ámbitos de competencia, están obligados a cumplir y aplicar este Proyecto Educativo sin que puedan alegar desconocimiento del mismo como causa de incumplimiento de lo que en él se refleja.

2 SEÑAS DE IDENTIDAD

Nuestra Escuela posee un carácter especial que la hace única en nuestra Comunidad, ya que lleva 81 años formando profesionales que han llevado el nombre de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo con orgullo y dignidad por el mundo entero.

Es nuestro objetivo que los alumnos que aquí se formen se sepan parte de una larga tradición que les haga amar a su Escuela y a su profesión, siguiendo el ejemplo de tantos que así lo hicieron.

Sin embargo, no es nuestro deseo mirar hacia el pasado, sino apoyándonos en él y en la estrecha relación que siempre hemos mantenido con las empresas, seguir evolucionando de acuerdo con lo que la sociedad requiere.

2.1 La Escuela como institución educativa

La misión de nuestra Institución es la de convertirse en instrumento de cualificación e inserción laboral adecuándose a los cambios que experimenten las empresas de nuestro entorno en la actual sociedad global del conocimiento, con el fin de asegurar que las personas alcancen la excelencia en el desarrollo integral de sus competencias profesionales, satisfaciendo sus expectativas, aspiraciones, necesidades e intereses individuales.

2.2 Principios educativos

Se concibe en la Escuela la Educación como un todo que persigue la formación integral del alumnado a través del desarrollo de una serie de principios, que se concretan en:

a) Reconocimiento del derecho de los alumnos a recibir una formación que asegure el pleno desarrollo de su personalidad y, como centro específico de Formación Profesional, garantice su formación en la familia profesional de Hostelería y Turismo,

de forma que pueda integrarse en el mundo laboral, garantizando la igualdad de oportunidades.

b) Establecimiento de una gestión que forme al alumnado en el conocimiento y ejercicio de los derechos y deberes inherentes a todo ciudadano.

c) Reconocimiento de la necesidad de educar y orientar al alumno en su individualidad, respetando sus peculiaridades y personalidad concreta, lo que se traduce en la transmisión de conocimientos generales y específicos sobre los ámbitos del saber de los que es responsable y en la orientación de cada alumno tanto en el aprendizaje de la materia como en su inserción laboral y social.

d) Respeto y valoración de la libertad de conciencia de todos los miembros de la comunidad educativa, así como de su integridad y dignidad personales.

e) Reconocimiento de la necesidad de respetar escrupulosamente las normas de higiene, especialmente en la manipulación de alimentos, y todas las normas de seguridad que el desarrollo de la profesión hostelera requiere. Además, el claustro de profesores fomentará entre el alumnado la imagen, maneras y roles profesionales atendiendo a la idiosincrasia de las profesiones que contempla la oferta educativa del centro.

f) Favorecimiento de la actuación del profesorado como experto y especialista en su campo, potenciando la actualización constante de conocimientos y promoviendo la investigación y el desarrollo en su materia.

g) Promoción de actividades de formación para el profesorado a través de cursos y actividades de autoformación, con presencia de expertos y profesionales del sector hostelero y fomento del reciclaje de conocimientos, materiales e instalaciones.

h) Fomento de la permanente renovación y actualización tanto técnica como profesional y laboral que abarque las instalaciones, la dotación de material y el perfeccionamiento de los profesionales de la Escuela.

i) Integración y participación democrática de todos los miembros de la comunidad educativa tanto en el entorno docente como en el entorno social y laboral, siguiendo los principios de no discriminación y de atención a la diversidad y fomentando el derecho de asociación, a través de:

- La participación de los distintos estamentos de la comunidad educativa en sus correspondientes órganos de representación, facilitando una estructura que fomente el diálogo y favorezca el intercambio de ideas para llegar a una toma de decisión consensuada, integrando las diferentes sensibilidades.

- El asociacionismo dentro y fuera de la institución para propiciar el intercambio y la colaboración con otros centros e instituciones, de cara a la continua mejora del proceso enseñanza-aprendizaje.

- El acceso a la información tanto profesional y específica como acerca de la gestión y funcionamiento del centro y de la educación en general, potenciando reuniones informativas y facilitando la documentación pertinente.

- La participación en la gestión del centro favoreciendo el aporte de ideas, opiniones y sugerencias de todos los miembros de la comunidad educativa, directamente y a través de sus órganos de representación.

j) Orientación escolar y profesional que facilite al alumnado el acceso al mundo laboral en función de sus características y aspiraciones personales, favoreciendo su participación en actividades relacionadas con el mismo.

k) Fomento de los convenios de cooperación con el entorno productivo para facilitar el conocimiento y la progresiva integración del alumnado en la empresa.

l) Incremento de la autonomía del alumno para que pueda optar libre y progresivamente entre las diversas opciones que la vida le ofrecerá al terminar su formación.

m) Potenciación de la adquisición de hábitos intelectuales, técnicas de trabajo, habilidades, destrezas manuales, conocimientos científicos, humanísticos y técnicos, así como de su capacidad creativa y autonomía personal, que le proporcionará mayores posibilidades personales y laborales.

n) Promoción de iniciativas que favorezcan el desarrollo de la creatividad, fomenten la motivación e incrementen el interés y la participación activa del alumnado en los distintos módulos.

o) Reconocimiento del derecho del alumnado a una valoración de su aprendizaje conforme a criterios objetivos.

2.3 Educación en valores

Creemos que la educación escolar debe ser coherente con el conjunto de principios fundamentales que se recogen dentro de los valores de libertad, respeto, responsabilidad, igualdad de oportunidades, equidad, diversidad, participación, afán de superación y transparencia.

Por otro lado, entendemos que la función básica de la educación escolar es la socialización en un entorno democrático: la construcción de la identidad personal y profesional tributaria de un contexto socio-cultural concreto.

3 OBJETIVOS GENERALES

A fin de que los principios educativos enunciados en el apartado anterior puedan hacerse realidad, se plantean una serie de objetivos generales que deberán irse concretando en los objetivos de los proyectos curriculares de los distintos ciclos. Estos objetivos generales son:

3.1 En el ámbito institucional

a) Favorecer un clima positivo dentro del centro que propicie la integración de los distintos estamentos de la comunidad educativa.

b) Potenciar la participación de padres y madres del alumnado en la vida escolar, en aquellos aspectos de su incumbencia que favorezcan la educación integral de los alumnos.

c) Potenciar la Asociación de Antiguos Alumnos como forma de colaboración, generar corrientes de pertenencia y fomentar el nexo de unión con el centro.

d) Mantener actualizada de forma permanente la dotación material e instalaciones del centro para facilitar una formación basada en las tecnologías más innovadoras.

e) Mantener relaciones fluidas y constantes con las empresas del sector hostelero para mejorar la fase de formación en la empresa (FFE) y su inserción laboral.

f) Establecer mecanismos que permitan evaluar los objetivos planteados y que faciliten su actualización.

3.2 En el ámbito educativo

La misión de nuestro Centro es educar personas y formar profesionales en estrecho contacto con el mundo laboral en el que se integran.

3.2.1 *De carácter general*

a) Fomentar el ambiente de estudio y trabajo propiciando iniciativas y actividades que atiendan a las distintas capacidades del alumnado, mediante actividades culturales y deportivas, revistas especializadas, biblioteca, visitas profesionales, etc.

b) Favorecer la activación del aprendizaje de por vida para preparar personas que lo incorporen a su actividad ordinaria. Vivir el aprendizaje como una aventura y así activar los resortes necesarios para que los alumnos aprendan a aprender y comprendan que es un proceso que dura toda la vida.

c) Orientar al alumnado tanto en el plano educativo como en el profesional para favorecer su inserción en el mundo laboral.

d) Desarrollar la adquisición de la competencia profesional característica de cada título y de las cualificaciones que lo integran y capacitar para el ejercicio de las actividades profesionales inherentes a estas.

e) Fomentar la comprensión de la organización y características del sector, así como los mecanismos de la inserción profesional. Conocer la legislación laboral básica y los derechos y obligaciones que se deriven de las relaciones laborales, y adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir los posibles riesgos derivados de las situaciones de trabajo.

f) Fomentar la adquisición de una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones a través de una formación polivalente funcional y técnica. Afianzar un espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.

g) Desarrollar las competencias lingüísticas específicas y necesarias para el ejercicio profesional en distintos ámbitos de la Unión Europea.

h) Adquirir la competencia requerida para el uso y aprovechamiento de las tecnologías de la información y la comunicación.

3.2.2 *Del proceso de enseñanza y aprendizaje*

a) Fomentar la participación del profesorado en la marcha y funcionamiento de la Escuela a través de la creación de comisiones y grupos de trabajo, y mediante su participación activa en los órganos de gestión.

b) Favorecer el trabajo en equipo en el marco de las reuniones de Departamentos, Juntas de Evaluación, Equipos de Ciclo, etc.

c) Promover proyectos de formación e innovación y cuantas actividades se consideren adecuadas para la permanente actualización científica, pedagógica y profesional del profesorado.

d) Integrar al alumno en el entorno educativo y socio-laboral, creando un clima receptivo, informando de la realidad de la Escuela desde el primer día y posibilitando un ambiente de solidaridad, amistad y confianza.

e) Proporcionar al alumno un conocimiento progresivo de la profesión elegida, así como del entorno en que deberá desenvolverse en el futuro. Ajustar las capacidades de los alumnos a las demandas de cualificación del entorno productivo.

f) Fomentar la autoestima y la confianza en sí mismos, ayudándoles a asumir responsabilidades concretas como forma de desarrollar su propia individualidad, su capacidad de razonamiento, su espíritu crítico y de adquirir hábitos, destrezas y técnicas de trabajo que le permitan afrontar de forma creativa situaciones nuevas.

g) Ayudar al alumno a descubrir la importancia de la obra bien hecha, el amor a su profesión y la vocación de servicio, de modo que desarrolle una actitud positiva ante la vida.

h) Adaptar los contenidos de las programaciones a cada alumno, sin renunciar al rigor y profundidad que garanticen mejor calidad de la enseñanza y fomenten la constante mejora en la formación del profesorado.

i) Potenciar el espíritu de colaboración de alumnos, padres y profesores en el proceso educativo, dotando la Escuela de los órganos necesarios para que la participación de todos sea eficaz y clara, no deteniéndose en lo estrictamente marcado por la ley, abiertos a la colaboración con todas aquellas personas, instituciones y empresas que completen la labor del propio centro.

j) Mantener el proceso de orientación durante la permanencia del alumno en el centro, tanto en el aspecto personal y social como en el de sus posibilidades académicas y profesionales, estimulando la actitud dinámica del profesorado, especialmente de los tutores, como elementos básicos del proceso e implicando a los padres en él como forma de lograr la compenetración entre los objetivos de la Escuela y la realidad familiar.

3.2.3 *De la educación en valores*

a) Respetar y hacer respetar los principios higiénico-sanitarios que la normativa vigente y la profesión hostelera establecen.

b) Establecer los mecanismos necesarios para que las prácticas en empresas resulten lo más formativas posible.

c) Favorecer la reflexión y la práctica de los valores citados en las señas de identidad del centro y en sus principios educativos.

d) Formar para el empleo, incorporando objetivos transversales basados en competencias de gestión y relación, que extiendan el aprendizaje de la profesión hacia dominios vinculados con el individuo tanto como trabajador como ciudadano.

e) Promover valores éticos y ciudadanos entre el alumnado, atendiendo a la diversidad, tolerancia, convivencia, respeto a los demás y respeto al medio ambiente.

3.3 En el ámbito de la participación

a) Potenciar cuantas actividades contribuyan a la mejor formación profesional dentro de las especialidades correspondientes.

b) Facilitar al alumnado información sobre sus calificaciones y la relación de éstas con su proceso de evaluación para garantizar su derecho a ser calificado con criterios objetivos.

c) Promover que todos los miembros de la comunidad educativa conozcan, asuman y lleven a la práctica las tareas derivadas de los derechos y obligaciones de cada uno y que todos asumamos las consecuencias derivadas de nuestros actos.

d) Fomentar que los profesores, los trabajadores no docentes, los alumnos y padres de alumnos intervengan en el control y la gestión del centro, mediante los órganos de gobierno del mismo.

e) Comprometer a todas las personas de la comunidad educativa en el cuidado y mantenimiento de las instalaciones y los recursos materiales de la Escuela en condiciones adecuadas para uso y disfrute de todos.

f) Concienciar a los alumnos desde el comienzo de curso del compromiso que supone integrarse dentro del proyecto educativo de un centro de nuestras características con el fin de que se cumplan de modo óptimo los objetivos programados. Conseguir su compromiso para alcanzar los objetivos de la forma más eficaz y con las mayores garantías de calidad posible.

g) Favorecer la participación del profesorado en actividades de formación permanente.

h) Contrastar información con las empresas, las instituciones públicas y los agentes sociales de forma que nuestras actividades se enriquezcan con sus aportaciones.

3.4 En el ámbito organizativo y de gestión

a) Desarrollar estrategias dirigidas tanto a la ordenación y mejora de nuestro sistema organizativo, como a la implantación de procesos de gestión que garanticen la calidad del mismo. Es imprescindible la participación de toda la Comunidad Educativa en estos procesos.

b) Mostrar flexibilidad para adecuar la estructura y la organización a los cambios, necesidades y demandas de la sociedad y a las diversas aptitudes, intereses, expectativas y personalidades de los alumnos.

c) Gestionar de forma eficaz todos los recursos disponibles, humanos, materiales y económicos. Facilitar los procedimientos administrativos mediante una organización rigurosa y eficaz de los medios.

d) Desarrollar y utilizar instrumentos eficaces para la difusión de la comunicación externa e interna de las actividades que se desarrollan en la Escuela.

e) Conseguir la implantación, el respeto y la observancia de las normas de funcionamiento del centro (N.O.F.C.).

3.5 En el ámbito del desarrollo y la innovación

a) Convertirnos en un centro de formación e innovación tecnológica, fomentando y favoreciendo aquellos métodos y recursos pedagógicos que más motiven el aprendizaje de los alumnos.

b) Ofrecer a la pequeña y mediana empresa un servicio formativo integrado. Atender el reciclaje de parados y profesionales de las empresas. Atender las demandas en materia de formación de profesores de otros centros.

c) Potenciar la adecuación de las acciones formativas a las necesidades del mercado.

d) Realizar actuaciones de información sobre la Escuela en el entorno y ante la Administración.

e) Colaborar en el progreso profesional de los profesores, facilitando las actividades de formación en la Escuela.

3.6 En el ámbito de la internacionalización

a) Organizar y potenciar intercambios de profesores, personal de administración y servicios y alumnos con otros centros europeos de parecidas características.

b) Fomentar la realización de fase de formación en empresas (FFE) en otros países.

4 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

Los principios metodológicos esenciales de nuestra actividad educativa son los siguientes:

a) Proporcionar a los alumnos una enseñanza de calidad integradora y completa tanto en los conocimientos teóricos como en el desarrollo de las actividades prácticas.

b) Coordinar un sistema de interacción entre los distintos Ciclos Formativos, fomentando el aprendizaje entre iguales a través de los programas de aulas cooperativas.

c) Desarrollar los contenidos de los distintos módulos en un entorno eminentemente práctico y, en la medida de lo posible, en un ámbito real de trabajo.

d) Promover la participación de los distintos sectores de la comunidad educativa en el desarrollo de la actividad escolar, dentro del ámbito de sus responsabilidades, facilitando el necesario clima de convivencia y estudio: la asistencia a clase, la responsabilidad en las tareas académicas y la presencia en las reuniones de delegados y Juntas de Evaluación.

e) Potenciar la capacidad de los alumnos para confiar en sus propias aptitudes y conocimientos, desarrollando los valores y principios básicos de creatividad, iniciativa personal y espíritu emprendedor.

f) Promocionar en el alumno la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo, así como la formación para la prevención de conflictos y para su resolución pacífica en todos los ámbitos de la vida personal, familiar, social y laboral.

g) Considerar la responsabilidad y el esfuerzo personal elementos esenciales del proceso educativo. El grupo de profesores de esta Escuela se considera transmisor de conocimientos y el alumnado receptor de los mismos, por lo cual su interés y esfuerzo son imprescindibles como punto de partida, al igual que lo es reconocer que necesitan aprender de manera efectiva y rápida.

5 ANÁLISIS DEL CONTEXTO

5.1 Descripción de la zona

En el año 1945 nace la Escuela Profesional de Hostelería, a partir de la idea de un grupo de profesionales y empresas del sector, conocida como “Escuela Cervantes” por estar situada en la calle Cervantes, 3.

Pronto sus instalaciones se quedan pequeñas y la gran demanda de alumnos hizo necesaria la creación de nuevas instalaciones. Durante el curso académico 1959-1960 se inauguraron las actuales instalaciones en la Casa de Campo, en la llamada Carretera de Puerta del Ángel, hoy Avenida de la Puerta del Ángel, junto a la piscina municipal dentro del recinto de la Feria del Campo, que reunía, por su situación, condiciones envidiables.

5.2 Características de la comunidad educativa

5.2.1 *Alumnado y sus familias*

La procedencia del alumnado es sumamente diversa, afectando al municipio de Madrid y a muchas localidades de la periferia, ya que en la Comunidad de Madrid sólo cinco centros imparten enseñanzas de la familia de Hostelería y Turismo. Cabe también destacar la existencia de un pequeño porcentaje de alumnos procedentes de otras comunidades e incluso de otros países.

La edad media del alumnado en los ciclos de grado medio es la correspondiente en su mayoría a la de su nivel educativo, aunque cada vez con más excepciones, con tendencia a mayor edad.

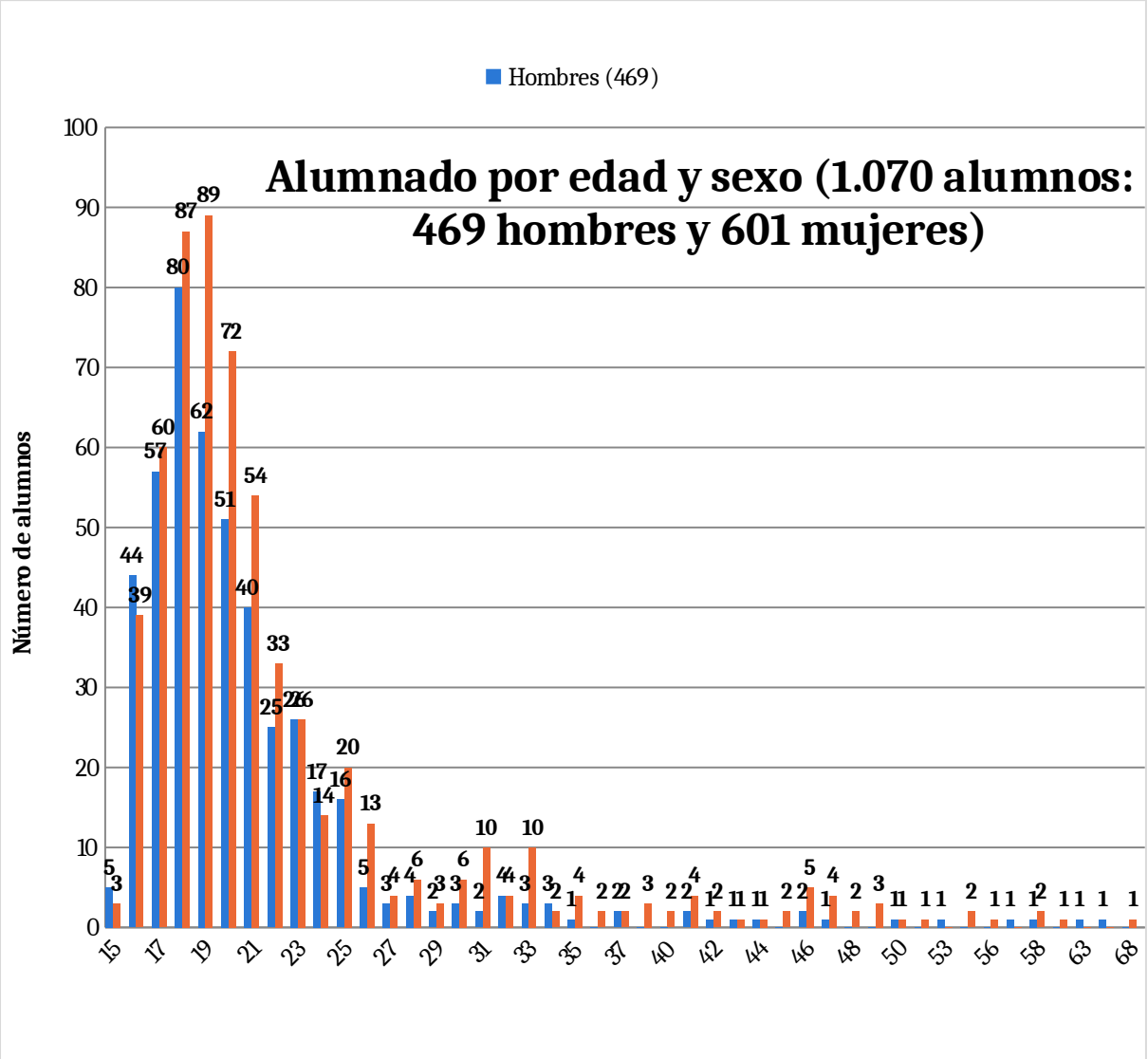
En el caso de los alumnos de los ciclos de grado superior, la edad media suele estar bastante por encima de lo que cabría esperar por su nivel educativo. Esto es debido en muchos casos a que buena parte de los alumnos que acceden a estos ciclos han cursado previamente otros estudios post-bachillerato.

El nivel económico familiar se sitúa en los ciclos de grado superior en una posición media o media-alta. En los ciclos de grado medio la situación es media.

En los ciclos de Formación Profesional Grado Básico el nivel de edad media se establece entre los 15 y los 16 años y su entorno económico y familiar es de tipo medio-bajo.

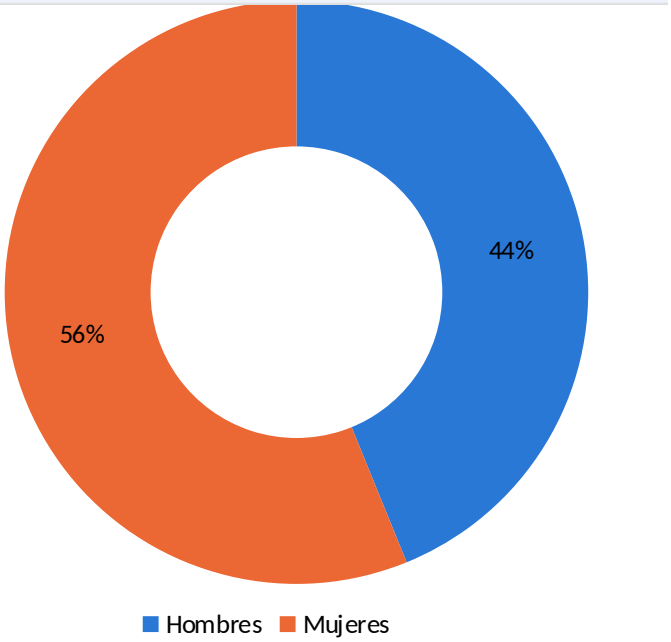
A continuación se muestra una gráfica con el rango de edades a fecha 31 de diciembre de 2026.

Como se puede apreciar, tenemos alumnos desde los 15 hasta los 68 años.

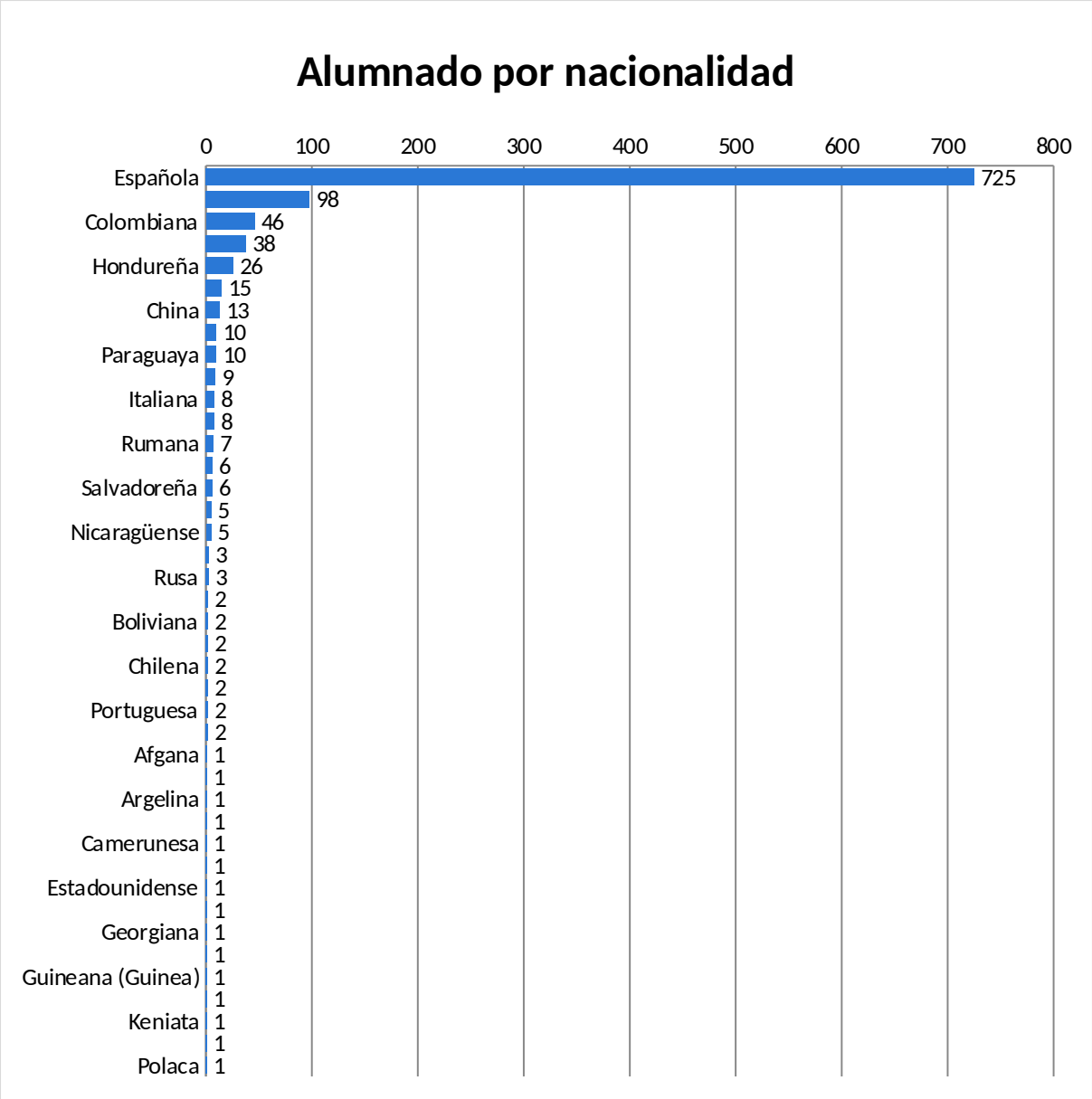


Alumnado por sexo

Sexo	Alumnos	% del total	Edad media
Hombres	469	43,8%	21,0
Mujeres	601	56,2%	22,4
Total	**1070**	**100,0%**	**21,8**



El cuadro siguiente refleja las 41 nacionalidades distintas de nuestro alumnado.



5.2.2 *Profesorado*

La Escuela tiene actualmente 91 profesores, agrupados en seis Departamentos Didácticos. Gran parte de ellos simultanean las tareas docentes con la responsabilidad de algún cargo de gobierno o de coordinación.

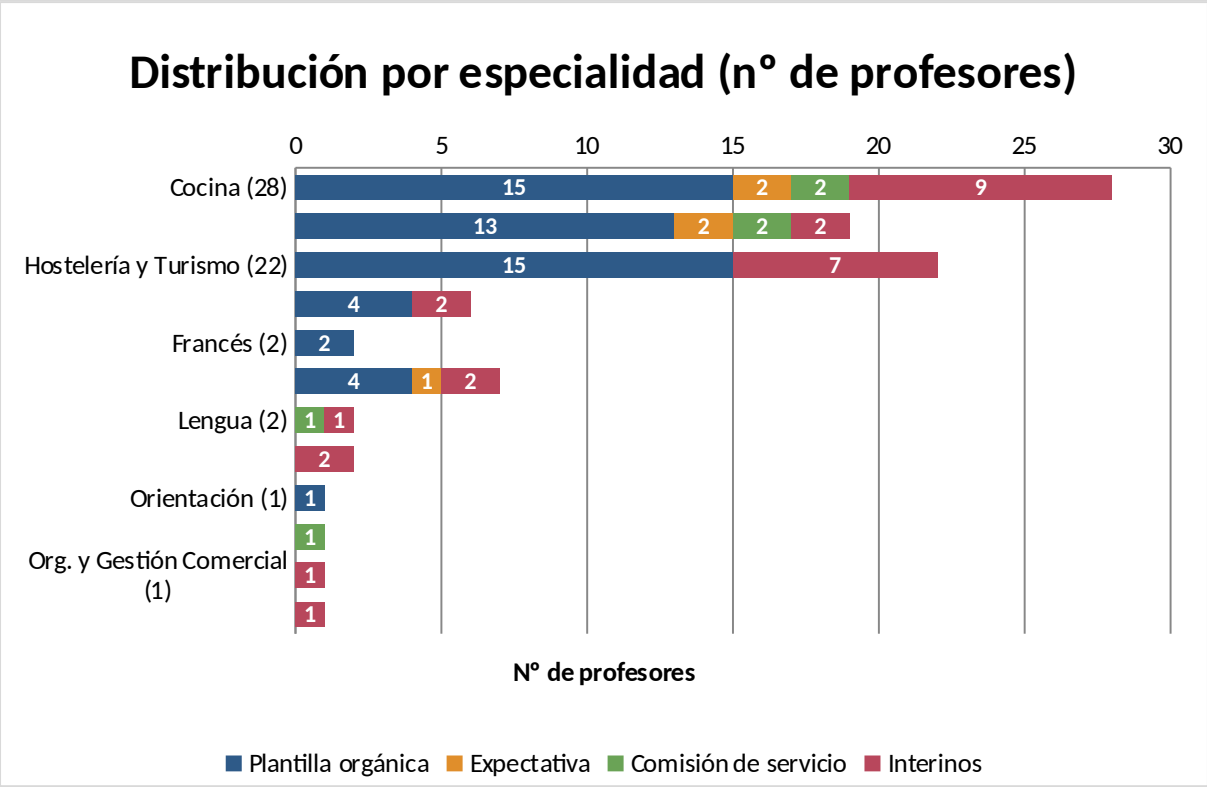
En el gráfico podemos apreciar las distintas situaciones administrativas.

Cabe destacar:

Solamente el 59% de la plantilla de profesores tiene destino definitivo en la Escuela.

La mayoría del profesorado de la Escuela se considera bastante satisfecho en ella y la implicación en actividades lectivas, de convivencia, de participación y formación es elevada.





5.2.3 *Personal no docente*

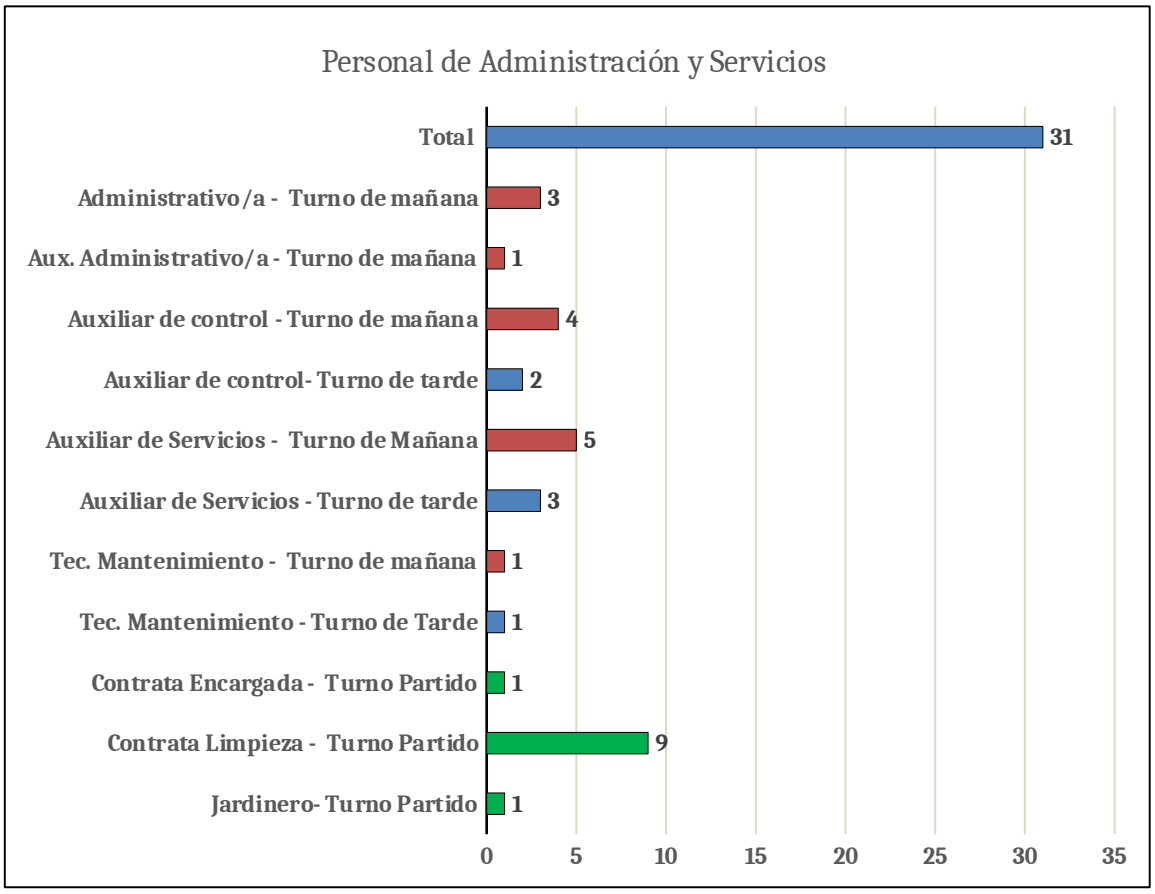
El centro cuenta con treinta y una personas dedicadas a tareas no docentes. Cuatro de ellas realizan tareas administrativas y de servicio, trabajando en equipo con el Secretario y el Director del centro.

Seis personas son auxiliares de control, realizando tareas relacionadas con la información y mensajería. Dos de ellas, en turno vespertino.

Dos personas se encargan del mantenimiento del utillaje y el edificio.

Finalmente, el equipo de limpieza está compuesto por ocho auxiliares de Hostelería y diez personas de una contrata externa, todos ellos repartidos en dos turnos, diurno y vespertino.

Contamos con un jardinero contratado por el centro.



5.3 Características del centro

5.3.1 *Origen y consolidación*

El origen del centro fue la Escuela Nacional de Hostelería, “Escuela Cervantes”, conocida así por estar situada en la calle Cervantes, 3, que se inauguró en el año académico 1944-45, con dependencia sindical y gubernamental.

En el año 1959 se inauguran las actuales instalaciones de la Casa de Campo, con cuatro especialidades: Gerencia, Cocina, Servicios (comedor, bar) y Regiduría de pisos.

Entre las instalaciones se contaba con el fuselaje de un avión que, en ocasiones, servía para dar clases de azafatas.

La Escuela tenía un edificio de residencia para los alumnos, ya que era la única de ámbito nacional y eran muchos los alumnos procedentes de otras provincias.

En 1964 cambia la denominación del centro, que pasa a ser “Escuela Superior Sindical de Hostelería y Turismo”, ya que al crear el Ministerio de Información y Turismo su propia escuela oficial, la organización sindical incorpora a sus planes de estudio la rama de Turismo a cambio de la de Gerencia, integrándose en la Escuela e incorporándose a su denominación. A efectos de titulaciones y programaciones dependerá de la Escuela Oficial de Turismo.

Desaparece entonces la residencia de estudiantes y surge, en el edificio donde estuvo ubicada, el instituto Mª Pilar Ruiz Linares, hoy denominado IES Lago.

En 1975 la desaparición de la Organización Sindical hizo que la Escuela pasara a depender de la A.I.S.S. (Administración Institucional de Servicios Socioprofesionales), ente autónomo creado para integrar en él, entre otros, los centros de la denominada Obra Nacional de Formación Profesional.

Desde allí la Escuela es transferida en 1978 al INEM (Instituto Nacional de Empleo), dependiente del Ministerio de Trabajo.

En 1983 pasan todos los centros del INEM al Ministerio de Educación y Ciencia. Posteriormente, en 1999, con el traspaso de competencias a las Comunidades Autónomas pasa la Escuela a depender de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, organismo al que pertenece el centro en estos momentos.

5.3.2 *Infraestructuras*

AULAS ESPECÍFICAS PROCEDIMIENTOS PRÁCTICOS

- Restaurante pedagógico. Capacidad para 50/60 personas.
- Restaurante pedagógico. Capacidad para 150 personas.
- Autoservicio. Comedor para 50 personas.
- Aula Cafetería y su mobiliario.
- Aula Office de cafetería.
- Aula de coctelería.
- Aula de Análisis sensorial y Cata de vinos.
- Aula Cocina Central, de estructura industrial.
    - cuarto frío
    - pastelería
    - cocina caliente
    - fogones comedor
        - entremetier
        - salsero
    - fogones de restaurante
        - entremetier
        - salsero
- Aula específica de Pastelería y Panadería.
    - Aula Cocina de estructura pedagógica (28 módulos individuales) Pabellón de Málaga.
    - Aula de demostraciones culinarias. (totalmente dotada de infraestructura profesional y con medios audiovisuales: 2 pantallas de plasma, sistema de grabación y proyección de imágenes).
- Aula habitación de hotel.
- Aula de lencería y lavandería.
- Aula Punto de Información Turística.
- Aula de agencias.
- Aula de guías.
- Aula específica para la especialidad de barista ***"La Casita".***
- Aula de venta de productos ***"La Tienda".***
- ***Aula específica de mixología.***
- ***Aula de emprendimiento.***
- ***Aula de ERASMUS.***

- ***Aula ATECA audiovisuales.***

SALAS COMPLEMENTARIAS DE HOSTELERÍA

- Economato.
- Almacenes de material en el edificio central.
- Almacén en pabellón de Málaga
- Office (2): Cocina Central y Pabellón de Málaga.
- Plonge (2): Cocina Central y Pabellón de Málaga.

OTRAS SALAS

- Biblioteca.
- Salón de actos.
- Sala de profesores.
- Despachos de Departamentos Didácticos.
- Despachos de Jefatura de Estudios.
- Sede Social de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Hostelería y Turismo.
- Almacenes de material didáctico (4 más 1 en pabellón de Málaga)
- Despacho orientadora

SECTOR ADMINISTRATIVO

- Despacho y antedespacho de Dirección.
- Despacho del Secretario del Centro.
- Despacho del Administrador y Oficina de Administración.
- 2 despachos de jefaturas de estudio.
- Despacho de T.I.C.
- Despacho de jefatura de estudios Dual.
- Despacho Coordinación Erasmus, internacionalización y Jefatura de Actividades Extraescolares.
- Secretaría General de Alumnos.
- Sala de Juntas.
- Recepción.
- Taquillas y Vestuarios de alumnos.
- Vestuarios del personal de limpieza.
- Vestuarios de Profesores Técnicos.
- Aseos del personal administrativo.
- 2 zonas de aseos de profesorado.
- 3 zonas de aseos de alumnos.
- Almacén de jardinería.
- Almacén de mantenimiento.

AULAS GENERALES

- Pabellón de Málaga (5).
- Pabellón Central primera planta (13).
- Pabellón Central segunda planta (7).
- Aula Emprendimiento.

- *Aula de ERASMUS.*
- *Aula ATECA. Audiovisuales*
- *Aula mixología*
- Aparcamiento.
- Zonas ajardinadas:
  - fachada Edificio Central.
  - fachada Pabellón de Málaga.
  - Patio-jardín interior
  - patio entre los dos edificios

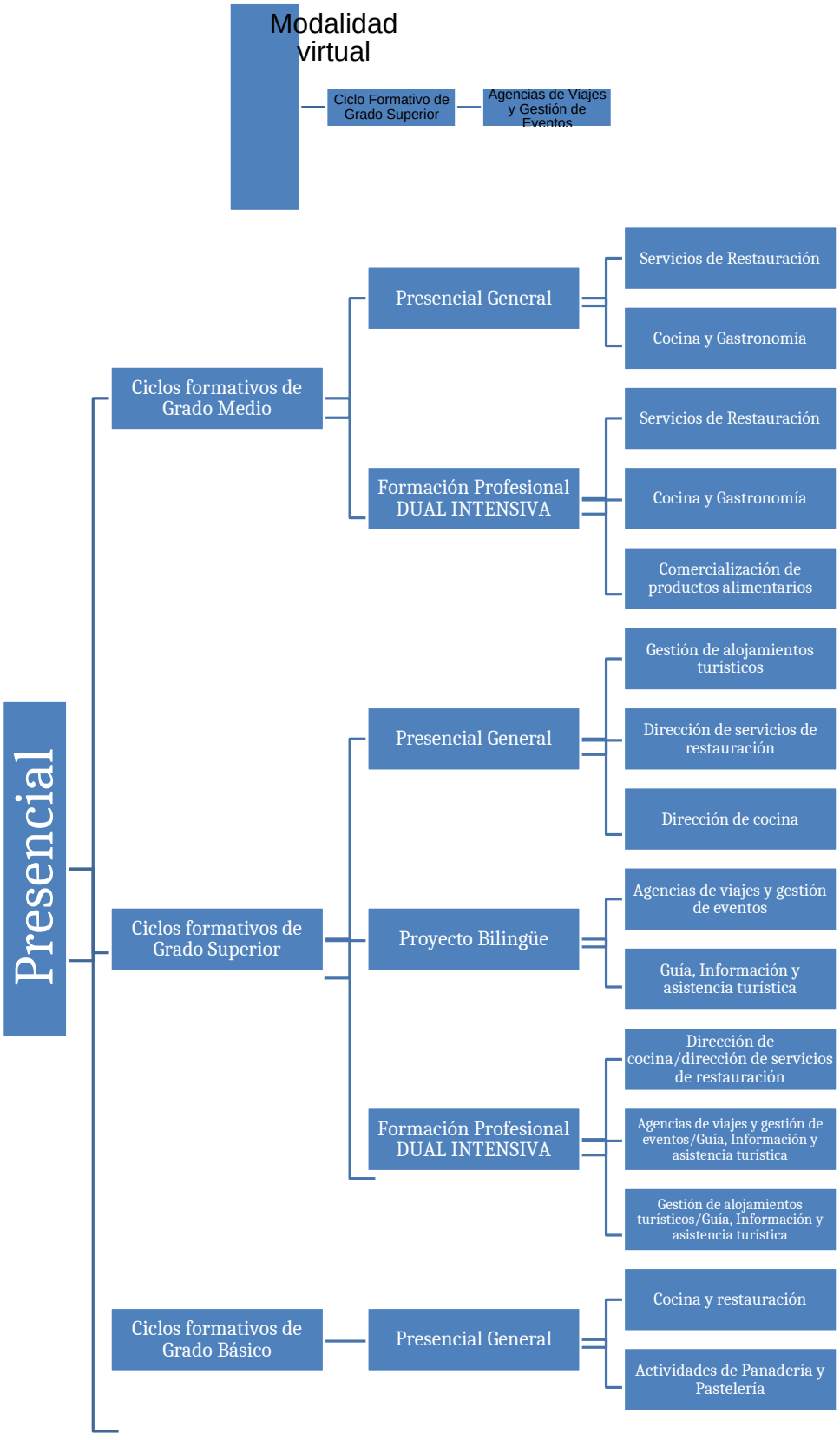
AUDIOVISUALES

- Todas las aulas del centro están dotadas de pantalla y sistema de audio.

OTROS MEDIOS INFORMÁTICOS

- En todos los departamentos didácticos los profesores disponen de un ordenador con impresora.
- En la sala de profesores se dispone de equipos informáticos con impresora.
- En la biblioteca se dispone de 22 equipos informáticos para el uso de alumnos y profesores.
- Todo el centro dispone de conexión Wifi a internet.
- Equipos y sistema informático de gestión y facturación en aulas prácticas de Restaurante y Cocina.
- Cada profesor dispone de un ordenador portátil para su uso personal.
- El Centro dispone de 4 carros para la carga de los ordenadores portátiles.

6 OFERTA EDUCATIVA



6.1 Grado Básico (Ley Orgánica 3/2020)

«Artículo 30. Ciclos formativos de grado básico.

1. El equipo docente podrá proponer a padres, madres o tutores legales y al propio alumno o alumna, a través del consejo orientador, su incorporación a un ciclo formativo de grado básico cuando el perfil académico y vocacional del alumno o alumna así lo aconseje, siempre que cumpla los requisitos establecidos en el artículo 41.1 de esta Ley. Las Administraciones educativas determinarán la intervención del propio alumnado, sus familias y los equipos o servicios de orientación en este proceso. Los ciclos formativos de grado básico irán dirigidos preferentemente a quienes presenten mayores posibilidades de aprendizaje y de alcanzar las competencias de educación secundaria obligatoria en un entorno vinculado al mundo profesional, velando para evitar la segregación del alumnado por razones socioeconómicas o de otra naturaleza, con el objetivo de prepararlos para la continuación de su formación.

2. Los ciclos formativos de grado básico facilitarán la adquisición de las competencias de educación secundaria obligatoria a través de enseñanzas organizadas en los siguientes ámbitos:

a) Ámbito de Comunicación y Ciencias Sociales, que incluirá las siguientes materias: 1.º Lengua Castellana. 2.º Lengua Extranjera de Iniciación profesional. 3.º Ciencias Sociales. 4.º En su caso, Lengua Cooficial.

b) Ámbito de Ciencias Aplicadas, que incluirá las siguientes materias: 1.º Matemáticas Aplicadas. 2.º Ciencias Aplicadas.

c) Ámbito Profesional, que incluirá al menos la formación necesaria para obtener una cualificación de nivel 1 del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales a que se refiere el artículo 7 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.»

6.2 Condiciones de acceso a Grado Básico

Artículo 41. Condiciones de acceso y admisión

1. El acceso a los ciclos formativos de grado básico requerirá el cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:

a) Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso.

b) Haber cursado el tercer curso de educación secundaria obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso.

6.3 Condiciones de acceso a Grado Medio

Artículo 41. Condiciones de acceso y admisión

2. El acceso a ciclos formativos de grado medio requerirá una de las siguientes condiciones:

a) Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

b) Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa.

c) Haber superado una prueba de acceso.

d) Estar en posesión del título de Técnico Básico.

En los supuestos de acceso al amparo de las letras b) y c), se requerirá tener diecisiete años como mínimo, cumplidos en el año de realización de la prueba.

6.4 Condiciones de acceso a Grado Superior

Artículo 41. Condiciones de acceso y admisión

3. El acceso a ciclos formativos de grado superior requerirá una de las siguientes condiciones:

a) Estar en posesión del título de Bachiller.

b) Poseer el título de Técnico de Grado Medio de Formación Profesional.

c) Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos de grado superior en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa.

d) Haber superado una prueba de acceso.

e) Estar en posesión de un título de Técnico Superior de Formación Profesional o grado universitario.

En los supuestos de acceso al amparo de las letras c) y d), se requerirá tener diecinueve años como mínimo, cumplidos en el año de realización de la prueba.

7 GRUPOS Y TURNOS

7.1 Turno diurno

- Cocina y Gastronomía 1º curso Dual General.....1 grupo
- Cocina y Gastronomía 2º curso Dual General.....1 grupo
- Cocina y Gastronomía Dual 1º Intensivo.....1 grupo
- Cocina y Gastronomía Dual 2º curso Intensivo.....1 grupo
- Servicios de Restauración 1º curso Dual General.....1 grupo
- Servicios de Restauración 2º curso Dual General.....1 grupo
- Servicios de Restauración Dual 1º curso Intensivo.....1 grupo
- Servicios de Restauración Dual 2º curso Intensivo.....1 grupo
- Dirección de Cocina 1º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Cocina 2º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Servicios 1º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Servicios 2º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 1º Intensivo.....1 grupo
- Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 2º Intensivo.....1 grupo
- Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 3º Intensivo.....1 grupo
- Agencias de viajes/Guía e información Dual 1º Intensivo.....1 grupo
- Agencias de viajes/Guía e información Dual 2º Intensivo.....1 grupo
- Agencias de viajes/Guía e información Dual 3º Intensivo.....1 grupo
- Gestión de Alojamientos/Guía e información Dual 1º Intensivo.....1 grupo
- Gestión de Alojamientos/Guía e información Dual 2º Intensivo.....1 grupo
- Gestión de Alojamientos/Guía e información Dual 3º Intensivo.....1 grupo
- FP Básica Cocina y Restauración 1º curso Dual General.....1 grupo
- FP Básica Cocina y Restauración 2º curso Dual General.....1 grupo
- FP Básica Actividades de Panadería y Pastelería 1º curso Dual General. .1 grupo
- FP Básica Actividades de Panadería y Pastelería 2º curso Dual General. .1 grupo

7.2 Turno vespertino

- Cocina y Gastronomía 1º curso Dual General.....2 grupos
- Cocina y Gastronomía 2º curso Dual General.....2 grupos
- Servicios de Restauración 1º curso Dual General.....1 grupo
- Servicios de Restauración 2º curso Dual General.....1 grupo
- Comercialización de productos alimentarios 1º Dual Intensivo.....1 grupo
- Comercialización de productos alimentarios 2º Dual Intensivo.....1 grupo
- Dirección de Cocina 1º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Cocina 2º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Servicios 1º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Servicios 2º curso Dual General.....1 grupo
- Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 1º Intensivo.....1 grupo
- Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 2º Intensivo.....1 grupo
- Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 3º Intensivo.....1 grupo
- Agencias de viajes Bilingüe 1º curso Dual General.....1 grupo
- Agencias de viajes Bilingüe 2º curso Dual General.....1 grupo

- Guía e información Bilingüe 1º curso Dual General.....1 grupo
- Guía e información Bilingüe 2º curso Dual General.....1 grupo
- Gestión de Alojamientos ordinario 1º curso Dual General.....1 grupo
- Gestión de Alojamientos ordinario 2º curso Dual General.....1 grupo
- FP Básica Cocina y Restauración 1º curso Dual General.....2 grupos
- FP Básica Cocina y Restauración 2º curso Dual General.....2 grupos

7.3 Modalidad virtual

- Agencias de viajes (modalidad virtual).....1 grupo

8 RELACIONES CON EL ENTORNO

Uno de los objetivos generales, ya mencionado, es un óptimo desarrollo de la fase de formación en empresa (FFE), así como la plena inserción de los alumnos en el mercado laboral. Para ello, la Escuela mantiene de forma regular y cotidiana relaciones con el entorno profesional.

8.1 Relaciones con las empresas del sector

Actualmente la Escuela mantiene convenios de colaboración para el desarrollo de la fase de formación en la empresa (FFE) y del programa de FP Dual Intensivo con más de 300 empresas nacionales e internacionales.

8.2 Relaciones con instituciones

Existen también acuerdos institucionales con organismos e instituciones:

- Madrid Rutas del Vino
- Consejería de Turismo de la Comunidad de Madrid.
- Ayuntamiento de Madrid
- Universidad Rey Juan Carlos
- CEU San Pablo
- Palacio Real de Madrid
- Museo del Prado
- Palacio Real de Aranjuez
- Monasterio de El Escorial
- Cáritas Madrid
- Fundación “La Casa del Mundo”
- IMIDRA

8.3 Relaciones con proveedores

Cada promoción que sale de la Escuela es “apadrinada” generalmente por una marca, razón social o persona física relacionada con el sector de la Hostelería y el Turismo. Además, existen acuerdos de colaboración con algunos proveedores:

- Grupo Mahou San Miguel
- Grupo Pascual
- Hornos Salva
- Grupo Norteños
- Tu pesca Día a Día

8.4 Relaciones con asociaciones profesionales y empresariales

- Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo.

- AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración).
- ACYRE (Asociación de Cocineros y Reposteros).
- AMYCE (Asociación de Maîtres y Camareros Españoles).
- AEDH (Asociación Española de Directores de Hotel).
- Hostelería Madrid.

9 PROYECTOS PROPIOS DEL CENTRO

9.1 Aulas cooperativas

El programa didáctico Aulas Cooperativas se enmarca en el Proyecto Educativo de Centro de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, que, en su proceso constante de innovación pedagógica, promueve vincular durante el presente curso al alumnado de Formación Profesional Básica con grupos de otros niveles formativos como Grado Medio y Grado Superior.

Según la RAE, cooperar es obrar conjuntamente con otro u otros para la consecución de un bien común. Por lo tanto, entendemos por cooperación la capacidad que tienen los seres humanos para operar, colaborar y trabajar junto a otro de forma coordinada mientras se persigue un objetivo común. Mediante la cooperación no se produce rivalidad ni competencia, sino que se suman energías, capacidades y esfuerzos para lograr el reto propuesto.

En este programa, partimos de la definición de Aprendizaje Cooperativo como una metodología de enseñanza que consiste en organizar las actividades del aula de forma que los alumnos trabajen en grupos para alcanzar objetivos comunes. Cada individuo se responsabiliza de su propio trabajo y se compromete con el resto de miembros del equipo. Entendemos por aula cooperativa un espacio sistemático y cuidadosamente organizado para realizar actividades de enseñanza-aprendizaje basadas en la metodología de cooperación del alumnado y profesorado con la pretensión de disfrutar de las innumerables ventajas que este sistema ofrece para el crecimiento social, intelectual y profesional de nuestro alumnado.

9.2 Proyecto INNOVATUR

El Aula de Innovación Turística (Innovatur) es un proyecto propio de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid que se pretende incorporar al Proyecto Educativo del Centro durante el curso 2023-2024. El objetivo de este es la búsqueda constante de la innovación educativa, la transversalidad y el refuerzo de la vinculación y cooperación entre el alumnado de 1º y 2º curso de los ciclos duales de doble titulación de Grado Superior de la subfamilia de Turismo propio del centro:

Grado Superior de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencias Turísticas, en adelante AGEN-GUÍA

Grado Superior de Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencias Turísticas, en adelante ALO-GUÍA.

La Escuela ya cuenta con un proyecto de similares características que se incorporó al centro en el curso escolar 2021-2022 en los ciclos de las subfamilias de Restauración y de Cocina con unos resultados extraordinarios llamado Aulas Cooperativas, que se fundamenta en la metodología de apadrinamiento, que se replicará en este proyecto y que será explicado posteriormente.

Se contempla la extensión de Innovatur a los ciclos ordinarios de Grado Superior de la misma subfamilia, que se imparten en turno vespertino, en sucesivas fases del proyecto, a futuro:

Grado Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.

Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Grado Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.

Este proyecto ha derivado en un nuevo proyecto denominado EDUCATUR.

9.3 Proyecto EDUCATUR

El Aula de Innovación Turística 2.0, rebautizada como EDUCATUR, es un proyecto propio de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid que se pretende incorporar al proyecto educativo del centro (PEC) durante el curso 24-25.

Este proyecto tiene como objetivo transformar el Aula de Innovación Turística a través de la búsqueda constante de la innovación educativa, la transversalidad y el refuerzo de la vinculación y cooperación entre el alumnado de Grado Superior de la subfamilia de Turismo propio del centro.

Además, busca integrar metodologías innovadoras, aprendizaje activo y tecnología como eje fundamental para lograr un aprendizaje auténtico y así convertir este espacio en un lugar central y relevante en el centro educativo.

El presente proyecto ha comenzado por valorar los resultados de la prueba piloto del curso anterior, y argumentar las líneas principales que permitan su rediseño para lograr implantar en su desarrollo las pautas que nos conduzcan a elevarlo a ser un espacio innovador, donde las metodologías activas, la tecnología y la internacionalización se unan en un diseño universal de aprendizaje DUA.

Con este nuevo enfoque se pretende lograr un espacio diseñado para el aprendizaje, conciliando contenidos y competencias; y que fomente la autonomía y responsabilidad del alumnado a través del “learning by doing”, apostando por el desarrollo de las Soft Skills.

Se trabajará en el concepto de Aula Líquida que impregna a todos los implicados, y que se fundamenta en la colaboración y trabajo entre iguales, fomenta la autonomía e impulsa la motivación de nuestro alumnado e involucra a todo el claustro gracias a la transversalidad propuesta.

9.4 Proyecto de colaboración “Creamos Oportunidades”

Desde hace más de una década venimos participando en el proyecto “Creamos Oportunidades”. Es una colaboración entre el IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo, la Fundación Mahou San Miguel, la Fundación Exit y distintas pymes del sector de la hostelería.

El objetivo del programa es ofrecer apoyo en la formación académica y orientación personalizada a los alumnos, evitar el abandono escolar, así como aumentar la integración laboral de los jóvenes en el ámbito de la hostelería y el turismo.

Este proyecto nació en 2014 y ya en el 2015 iniciamos nuestra colaboración como experiencia piloto, con el grupo de grado medio de servicios de restauración dual y lo seguimos haciendo hasta hoy, lo que nos ha permitido obtener unos resultados altamente satisfactorios.

Además de ofrecer acompañamiento a los alumnos, formación extra sobre la cultura cervecera y un aporte económico superior respecto a la beca que reciben durante la duración de las prácticas, establecen un vínculo con el alumno a través de la plataforma Linkados para

incluirlos en su bolsa de trabajo y realizar un seguimiento profesional de la trayectoria de los estudiantes, una vez acabado el ciclo formativo.

La alianza entre los tres organismos, unida a las empresas colaboradoras con la formación de prácticas, nos ha deparado un alto nivel de inserción laboral y ha permitido que algunos alumnos, con escasos recursos económicos, puedan seguir estudiando, por lo que la implicación en el proyecto resulta enriquecedora para todos los participantes.

9.5 Proyecto aula práctica GUÍAS

Estamos trabajando en ello.

9.6 Proyecto aula práctica AGENCIAS

Estamos trabajando en ello.

9.7 Sistema de gestión de restaurante “Gestor de cocina”

El departamento utiliza un programa de gestión integral de restaurante que centraliza varios procesos que hasta ahora se llevaban de forma manual o dispersa:

- Pedidos del profesorado a los distintos proveedores y partidas.
- Cálculo de costes por plato y escandallos.
- Gestión de alérgenos por receta y por menú.
- Elaboración de menús y cartas de los distintos restaurantes-escuela.

Esta aplicación se complementa con el sistema de cobro de los comedores, BDP, integrado en los TPV, de modo que el circuito completo —desde el pedido y el coste de la materia prima hasta el cobro al cliente— queda registrado en un mismo entorno digital.

9.8 Programa de sostenibilidad

El Plan de Sostenibilidad define el marco, los objetivos, la organización y las actuaciones del IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (ESHTM) en materia de sostenibilidad ambiental, social y económica, con un enfoque de mejora continua.

Se integra expresamente en la Programación General Anual (PGA) y es de aplicación a la gestión del centro, al desarrollo curricular de las enseñanzas y a la organización de actividades formativas y de servicios asociados a la Formación Profesional.

El Plan se formula para un curso de referencia y se revisa anualmente a partir del diagnóstico inicial y de la memoria final, garantizando su adecuación a la realidad del centro y a las prioridades detectadas.

9.9 Control APPCC

Se ha implantado una herramienta digital para el control de los procesos de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) del departamento, que sustituye a los registros en papel y permite un seguimiento sistemático de:

- Temperaturas de cámaras frigoríficas, con gráficos de evolución.
- Limpieza y desinfección.
- Gestión de residuos.
- Control de plagas.
- Mantenimiento de maquinaria.
- Control del agua.
- Control de proveedores.

El resultado es un histórico trazable y consultable en cualquier momento, lo que refuerza tanto la seguridad alimentaria de las instalaciones como el valor formativo de estos procesos para el alumnado.

9.10 Gestión de reservas: The Fork

El control de reservas de los comedores del departamento se realiza a través de la aplicación The Fork, donde los clientes externos reservan directamente su mesa. Para el profesorado y el alumnado, la aplicación funciona además como herramienta de planificación diaria, al permitir conocer con antelación la previsión de comensales en cada servicio y organizar en consecuencia la producción y el reparto de tareas entre el alumnado.

9.11 Programa de colaboración KM0: Alimentación Pública Sostenible

Comedores Públicos Sostenibles 4.0: Consolidación y escalabilidad de una Alimentación Pública.

La realización de actividades relacionadas con la promoción e implementación de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible en España, del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.

La alimentación sana y sostenible en los centros educativos públicos es una necesidad estratégica que incide en la salud de la comunidad educativa y, muy especialmente, en la población estudiantil que se alimenta en los comedores públicos. De ahí que contar con profesionales dedicados a la restauración, con capacidades para trabajar con buenas prácticas de sostenibilidad social, ambiental y económica, sea un reto importante para nuestro centro.

Los objetivos y actuaciones del proyecto nos vinculan con la necesidad de caminar hacia una restauración colectiva sostenible, favoreciendo con ello que las nuevas generaciones de profesionales de gastronomía y cocina formen parte de esta transición. Por todo ello facilitaremos la ejecución del proyecto en nuestro centro.

9.12 Programa GastroKaizen

Como complemento formativo dirigido al alumnado, un grupo de estudiantes cuenta con becas de uso de la aplicación GastroKaizen, donde pueden clasificar, escandallar y organizar sus propias recetas. Esta herramienta traslada al aula las mismas dinámicas de trabajo que ya se emplean en cocinas profesionales, y da continuidad práctica a los contenidos de costes y gestión que se trabajan en el resto de aplicaciones del departamento.

9.13 Proyecto para refuerzo de inglés 2025-2027

A la vista de la necesidad creciente del dominio de los idiomas en el sector turístico, el departamento de inglés propone llevar a cabo un plan de refuerzo de la lengua para que los alumnos puedan reforzar aquellas destrezas que no hay tiempo de desarrollar en las clases regulares.

Asimismo, en grado básico, el alumnado suele presentar una carencia de base en general, que no les permite seguir el ritmo adecuado de la clase de inglés, por lo que este proyecto también incluiría un refuerzo para grado básico.

Además, es un hecho que, para la realización de las tareas del mundo profesional al que van a acceder al acabar los estudios de los diferentes ciclos formativos, el dominio del inglés es fundamental.

También hay que tener en cuenta que el centro está en pleno proceso de internacionalización y lleva a cabo varios proyectos de intercambio con otros países, con un flujo constante de personas de diferentes países con los que hay que comunicarse fundamentalmente en lengua inglesa.

Por todo ello, hemos diseñado este plan de refuerzo con el objetivo de animar al aprendizaje y perfeccionamiento de lenguas extranjeras, en este caso el inglés, y, en la medida de lo posible, y ya que la ampliación del número de horas y los agrupamientos por niveles parecen ser un plan más difícil de llevar a cabo, conseguir al menos que el alumnado se interese por alcanzar un nivel de inglés adecuado para el sector profesional de los ciclos formativos que se imparten en este centro.

10 ORGANIZACIÓN GENERAL DEL CENTRO

La organización general está desarrollada de forma íntegra en el N.O.F.C. del Centro por lo que en este apartado se ofrece solo una descripción general.

Queremos dejar claro que para que la organización de un centro sea real y efectiva, debe ser conocida por todos y contar con su colaboración y apoyo. Si toda la comunidad educativa colabora, la convivencia será armónica y dará lugar a un buen funcionamiento del centro y posibilitará la consecución de los objetivos recogidos en este documento.

Las normas de funcionamiento y de atención a los usuarios (clientes) de las aulas, comedor, cocina, mixología, cafetería y punto de información turística están recogidas en el N.O.F.C. Cabe destacar que su uso y la obligación de su cumplimiento están condicionados por las necesidades del Centro en cada momento, que prevalecen y, en algunos casos, condicionan incluso el orden y los contenidos de las programaciones didácticas.

11 ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Tradicionalmente en el centro se ha venido dando gran importancia a las actividades extraescolares y complementarias considerándolas un importante recurso educativo y potenciándolas al máximo en la medida de nuestras posibilidades y de las de nuestro alumnado y sus familias.

Se programarán adecuadamente al principio de curso, para evitar improvisaciones y durante el curso solo se tendrán en cuenta aquellas propuestas valoradas como interesantes por el Consejo Escolar.

En dichas salidas irán prioritariamente los profesores tutores, acompañados por cuantos profesores se consideren necesarios en cada momento y teniendo en cuenta los recursos personales del centro en ese momento. En cualquier caso, siempre irá más de un profesor.

En caso de salidas de más de un grupo, si el tutor no puede salir con sus alumnos será sustituido por otro profesor del Centro y el tutor se quedará realizando las labores que se le asignen.

Los profesores especialistas, profesores de secundaria o sin tutorías que imparten clases en más de un Equipo docente se repartirán las salidas, en base fundamentalmente a las necesidades de acompañamiento de cada salida, para lo cual las salidas se programarán en diferentes días y prioritariamente dependiendo de las necesidades del Centro. Para poder

llevar a cabo una salida del tipo que sea: Curso, varios niveles, etc., se deberá contar siempre con más del 80% del alumnado del curso, o niveles, etc., suspendiéndose la salida siempre que no se alcance esta cifra.

En las salidas escolares fuera del entorno cercano al Centro irán siempre un mínimo de 2 profesores.

Los criterios que deben cumplir las actividades complementarias y extraescolares del centro son los siguientes:

a) Se especificarán en la Programación General Anual y serán aprobadas por el Consejo Escolar. Cuando no se encuentren en la P.G.A. el coordinador del Equipo Docente correspondiente, comunicará a la Jefatura de Estudios la actividad a realizar con objeto de plantear a la C.C.P. la viabilidad de la misma, con la máxima antelación.
b) Partirán de necesidades e intereses reales del alumnado y estarán relacionadas con aspectos curriculares del nivel o niveles a los que vayan dirigidas. Tendrán siempre un contenido formativo. Se intentará que supongan el menor desembolso económico posible a las familias. Las salidas que sean gratuitas tendrán carácter obligatorio y la no participación requerirá justificación por escrito de las familias.
c) Serán acompañantes preferentemente los tutores/as, el profesorado del mismo nivel, Equipo Docente, especialistas que incidan en el mismo objeto de enriquecer la salida y rentabilizar los recursos humanos del centro.
d) Todas las actividades complementarias y/o extraescolares que deban realizarse fuera del recinto escolar deberán ser comunicadas a los padres/madres o tutores/as, para que estos den su autorización y permiso. En la comunicación a las familias se puntualizará:
    - El día, la hora y el lugar de salida.
    - El día, la hora y lugar de regreso.
    - El tipo de actividad que se realizará.
    - El destino de la actividad.
    - El coste monetario.
e) En todas las actividades complementarias y/o extraescolares deberá nombrarse un profesor responsable, el cual, si surgiera algún incidente, será el encargado de comunicarlo y de las actuaciones que se requieran.
f) La autorización deberá presentarse en el plazo establecido por los profesores responsables de la actividad. Sin esta autorización, el/la alumno/a no podrá realizarla.
g) Se entregará una lista en Jefatura de Estudios con antelación, especificando tanto los alumnos que participan como los que no van a realizarla. De esta forma se organiza la atención a los alumnos que asistan al Centro.
h) Podrán ser privados/as de este derecho aquellos/as alumnos/as que por su comportamiento representen un problema para el normal desarrollo y aprovechamiento de la actividad planificada. Previamente el tutor/a, con el conocimiento del/a Jefe/a de Estudios, comunicará a los/as padres/madres o tutor/a la exclusión del/de la alumno/a de dicha actividad.
i) No podrá realizarse ninguna actividad sin el conocimiento del/a Jefe/a de Estudios y del Director/a del Centro con una antelación suficiente para prever todo tipo de situaciones (sustituciones, profesores acompañantes, etc.) que pudiera ocasionar la misma.

j) La solicitud deberá realizarse por escrito en el que figure el número de profesores y alumnos/as participantes. Cuando un alumno no asista a una excursión, no recuperará el dinero abonado.
k) Se tendrá en cuenta la atención al alumnado con necesidades educativas especiales para establecer las medidas de apoyo necesarias. La Jefatura de Estudios, determinará las medidas para la atención pedagógica de los cursos en los que falte algún profesor y la ubicación del alumnado que no vaya a las salidas.
l) No se autorizará ninguna actividad de tipo lucrativo.

Propuesta de protocolo para situaciones extraordinarias

m) En días lectivos el centro educativo permanecerá abierto en su horario habitual, circunstancia que se mantendrá aun cuando algún grupo de alumnos pueda encontrarse realizando alguna actividad extraescolar. El centro no cerrará sus puertas hasta haber comprobado que todos y todas han regresado con normalidad.
n) **En situaciones extraordinarias** en las que los alumnos menores de edad no puedan regresar a sus domicilios, será el centro educativo juntamente con los profesores que realicen la actividad los responsables de su custodia hasta que padre/madre/tutor/a debidamente acreditado venga personalmente a recogerles.

12 PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PROYECTO EDUCATIVO DE CENTRO

Para la elaboración del P.E.C. se han seguido los siguientes pasos:

- Propuesta del Equipo Directivo con un guion de trabajo para la elaboración de cada uno de los puntos del P.E.C.
- Trabajo de los sectores de la Comunidad Educativa implicados en el tema.
- Elaboración de un borrador por parte del E.D., a partir de las propuestas surgidas.
- Discusión en la C.C.P. y toma de decisiones.
- Presentación del anteproyecto a los ciclos, al claustro y demás sectores de la C.E.
- Discusión de dicho anteproyecto.
- Anotación de las sugerencias surgidas de la reflexión de los miembros de la Comunidad Educativa.
- Aprobación del documento final en el Consejo Escolar.

Queremos destacar que es un texto real, que parte de las características de nuestro entorno y que pretende ser un referente válido para llevar a cabo la labor educativa en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid.

13 SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL P.E.C.

Este P.E.C. será revisado todos los años de acuerdo con las aportaciones de todos los miembros de nuestra Comunidad Educativa, especialmente: Consejo Escolar, Claustro de Profesores, Comisión de Coordinación Pedagógica y Equipo Directivo.

Las posibles modificaciones, una vez analizadas y aceptadas por el Consejo Escolar, pasarán a los diversos Órganos Unipersonales y Colegiados para su aplicación inmediata.

14 ANEXOS

- *Normas de Organización y Funcionamiento*
- *Programación General Anual*
- *Plan de Convivencia*
- *Plan de Acción Tutorial*
- *Plan Incluyo*
- *Plan de Coordinación T.I.C.*
- *Plan de Igualdad*
- *Plan de refuerzo*
- *Plan de internacionalización*
- *Programaciones didácticas de los departamentos*
  - *Departamento de Hostelería y Turismo*
  - *Departamento de Prácticas*
  - *Departamento de Inglés*
  - *Departamento de Francés*
  - *Departamento de Formación y Orientación Laboral*
  - *Departamento de Actividades Complementarias y Extraescolares*
  - *Departamento de Orientación - Ámbitos F. P. Grado Básico.*
  - *Departamento de Comercio*
- *Coordinación de FP Virtual*
- *Coordinación Emprendimiento*
- *Competencia Digital del Centro*

Madrid, 19 de octubre de 2026

Firmado por LOPEZ ARIAS FRANCISCO JESUS - ***1622** el día 29522/10/2026 con un certificado emitido por AC FNMT Usuarios

Firmado digitalmente por: GONZALEZ RUBIO JOSE LUIS
Fecha: 2026.10.22 11:39
Verificacion y validez por CSV: 094577005281797638356 5
La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv
Referencia: 69/124470.9/26