

# Formación Profesional dual

# Implementación da FP dual

# FP dual

## Organización académica

### Organización académica da FP dual en Galicia

```
graph TD; A[Organización académica da FP dual en Galicia] --> B[Réxime de persoas adultas (Ciclo completo)]; A --> C[Réxime ordinario (Segundo curso)];
```

Réxime de persoas adultas  
(Ciclo completo)

Réxime ordinario  
(Segundo curso)

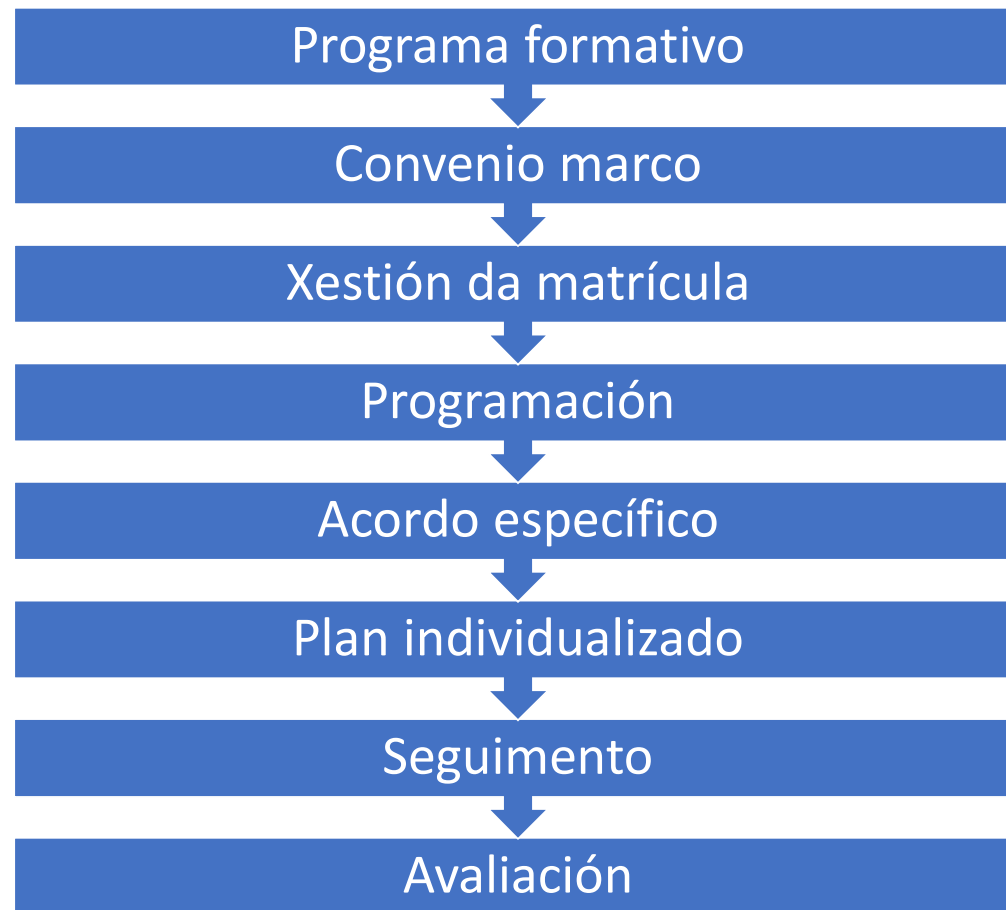
# Formación profesional dual

	Polo réxime de persoas adultas	Polo réxime ordinario
<b>Oferta</b>	Específica e adicional	Parte da oferta ordinaria
<b>Formalización</b>	Convenio marco + acordo esp.	Acordo específico
<b>Solicitud de participación</b>	Mesmo prazo que o resto de ofertas	1º Trim. do 2º curso ordinario
<b>Módulos</b>	Todos os módulos do ciclo	Módulos de 2º curso ordinario
<b>Nº de alumn@s</b>	Mínimo 12	Non hai número mínimo.
<b>Distr. módulos</b>	A acordada coa empresa	A establecida no currículo
<b>Temporalización</b>	A acordada coa empresa	Xaneiro - xuño
<b>Avaliación final</b>	Setembro	Xuño
<b>Continuidade</b>	Condicionada	-
<b>FCT</b>	Exención	Apto

# Réxime de persoas adultas

# Réxime de persoas adultas

## Ciclo completo



# Réxime de persoas adultas

## Programa formativo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	Empresa	Compartido	Centro educativo
<b>RA1. Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.</b>			
· CA1.1. Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.	X		
· CA1.2. Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.		X	
· ...			X
· ...		X	
· ...			X
· ...	X		
· ...			X
<b>Nº de horas estimadas de formación</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>35</b>

Os criterios de avaliación determinarán o número de horas que se imparten:

- No centro educativo
- Na empresa

# Réxime de persoas adultas

## Convenio marco. Anexo

### Organización dos módulos profesionais

Código módulo	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostaría en cociña	210	60	150
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70	44	26
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53	44	9
MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	53	44	9
MP0500	Xestión da produción en cociña	244	180	64
<b>TOTAL</b>		<b>630</b>	<b>372</b>	<b>258</b>



# Réxime de persoas adultas

## Convenio marco. Anexo

### Distribución da formación curricular dos ciclos formativos

Duración do proxecto			Curso 2018-2019	Curso 2019-2020	FCT + Proxecto
Formación curricular	Centro educativo	Formación no centro educativo (50%)	628h	372h	-
	Empresa	Formación na empresa (50%)*	332h	258h	410 h
<b>Total</b>			<b>2.000 h</b>		

\* Maior ou igual ao 33%

### Planificación

Curso 2019-2020												
set.	out.	nov.	dec.	xan.	feb.	mar.	abr.	maio	xuño	xullo	ago.	set.
	Formación no centro educativo					Actividade profesionalizadora / formación na empresa						

# Réxime de persoas adultas

## Convenio marco

Para formalizalo cómpre dispor da seguinte información:

- Empresa: razón social, enderezo e CIF.
- Representante legal da empresa: nome, apelidos, DNI e cargo que ocupa.
- Poder notarial do/da representante legal da empresa.
- Número de alumnos ou alumnas participantes na formación.

# Réxime de persoas adultas

## Convenio marco

- A remuneración mínima que percibirá o alumnado.
- Datas de inicio e finalización do ciclo, de cada un dos cursos académicos e tamén dos períodos de formación na empresa.
- Período de vacacións: mínimo 1 mes/ano.

# Réxime de persoas adultas

## Xestión da matrícula

### **Requisitos das persoas destinatarias:**

- ✓ Requisitos académicos de acceso ao ciclo.
- ✓ Ter dezoito anos ou máis no ano natural en que comece o ciclo formativo.
- ✓ Carecer da cualificación profesional, para o posto de traballo ou a ocupación obxecto da formación.
- ✓ Non ter realizado con anterioridade un contrato para a formación e a aprendizaxe, e cumprir os requisitos establecidos na normativa laboral vixente para o poder efectuar.
- ✓ Non ter superado ningún módulo profesional do ciclo formativo da formación solicitada, agás que fose cursado noutro ciclo formativo.

# Réxime de persoas adultas

## Xestión da matrícula

### En XADE

- Crear grupo xerando a quenda FP dual no réxime correspondente
- Matricular alumnado

Pestana  
Mantemento

- Convocatoria actual

Pestana  
Ensinanzas

- Na xanela de quendas seleccionase **FP dual no réxime correspondente**

Matrícula

Oferta modular ciclos



Quenda

Xornada continua



Asistencia

FP Dual



# Réxime de persoas adultas

## Programacións

Módulo profesional MP0498 : Elaboracións de pastelería e repostería en cociña

*Sesións anuais: 210*

Estado inicial - Unidades didácticas ▶

Criterios de avaliación ▶

UD	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso(%)	Accións
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	40	30	+ x ↑ ↓
Total módulo			40.0	30	

Gardar

## Réxime de persoas adultas

### Acordo específico

- **Asinantes:** Persoa directora do centro educativo e a empresa.
- **Procedemento:** un acordo por cada grupo de alumnado que realice a formación nun centro de traballo. Igual que na FCT.
- **Inclúe:** a identificación do alumnado dos módulos profesionais obxecto da formación, e o titor ou a titora do centro de traballo.
- **Obtención:** na aplicación [www.edu.xunta.es/fct](http://www.edu.xunta.es/fct)
- **Remisión:** aos servizos de inspección educativa 15 días antes do inicio da actividade.

# Réxime de persoas adultas

## Acordo específico

**Centro de traballo**

Empresa \*

Centro \*

Alumnado sen acordo Marco asinado por Servizos Centrais

Acordo FP Dual \*

C\_2018\_001 - Convenio entre a Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional e a empresa



Manter desmarcada a opción “Alumnado sen acordo Marco asinado por Servizos Centrais”.



# Réxime de persoas adultas

## Acordo específico

- Obtense, logo de pechadas todas as programacións dos módulos, a través aplicación [www.edu.xunta.es/fct](http://www.edu.xunta.es/fct).

PLAN INDIVIDUALIZADO DE FP DUAL	
<b>Alumno/a</b>	<b>Periodo</b>
<b>Denominación da ensinanza</b> (A)-Dirección de cociña	<b>Código da ensinanza</b> ZSHOT04
<b>Centro de traballo</b>	<b>Titor/a centro de traballo</b>
<b>Centro educativo</b>	<b>Profesor/a titor/a</b>

# Réxime de persoas adultas

## Plan individualizado

- Porase ao dispor da persoa titora da empresa.

Capacidades terminais/resultados de aprendizaxe e actividades formativas/criterios de avaliación.

### **Módulo: Elaboracións de pastelería e repostería en cociña**

**RA1 Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.**

**Adquirida**

CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.

CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.

CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.

CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

# Réxime de persoas adultas

## Seguimento

- Marcaranse os CA que o alumnado vaia adquirindo durante o período de estadía na empresa.

Capacidades terminais/resultados de aprendizaxe e actividades formativas/criterios de avaliación.

### **Módulo: Elaboracións de pastelería e repostería en cociña**

**RA1 Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.** **Adquirida**

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería. | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.   | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.   | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.   | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.  | <input type="checkbox"/> |

# Réxime de persoas adultas

## Seguimento

- O seguimento permite:
  - ✓ Realizar unha avaliación óptima do alumnado .
  - ✓ Detectar carencias de formación. De ser o caso planificaranse reforzos formativos en calquera momento da actividade formativa do alumnado na empresa.

# Réxime de persoas adultas

## Seguimento

- Poderase autorizar unha **variación do horario** do alumnado na empresa, sempre e cando supoña unha mellora cualitativa na formación.

### Solicitud para o cambio de horario do alumnado na empresa

Don/Dona , con DNI , alumno/alumna de FP dual do ciclo de grao \_\_\_\_\_, autorizado pola (*nomear , de existir, a normativa que a regula*), manifesta:

O seu desexo de adherirse voluntariamente ao novo horario proposto pola empresa, (*describir, de ser necesario, o horario*).

Entendo que realizar a estada formativa na empresa neste novo horario supón unha mellora cualitativa na miña formación porque:

- Permite a miña integración no grupo de traballo, fomentando a colaboración e o traballo en equipo, así como o seguimento continuo da miña formación.
- Fai posible presenciar os traballos que, pola súa natureza ou funcionalidade, se realizan cando as necesidades de operación así o esixen, completando desta maneira o conxunto de operacións que hai que desenvolver no meu futuro posto de traballo.

Asdo. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

# Réxime de persoas adultas

## Exclusión

Durante a estadía do alumnado na empresa, esta pode solicitar a exclusión dun alumno ou dunha alumna do proxecto por algunhas das seguintes causas:

- a) Por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas.
- b) Por actitude incorrecta, atendendo ao código disciplinario da empresa, ou por falta de aproveitamento.
- c) Para o alumnado con contrato para a formación e a aprendizaxe, pola extinción do contrato por calquera das causas que se establecen no artigo 13 do Real decreto 1529/2012, do 8 de novembro.

## Réxime de persoas adultas

### Exclusión

Nesta modalidade, a exclusión dun proxecto de FP dual implica a baixa da matrícula do/a alumno/a, suporá a perda da condición de alumno ou de alumna do ciclo formativo, e a correspondente convocatoria computarase como xa consumida.

## Réxime de persoas adultas

# Seguimento e avaliación

- **Responsable:** o profesorado dos módulos profesionais do centro educativo, tendo en conta as achegas das persoas expertas da empresa e o resultado das actividades desenvolvidas nesta.
- **Seguimento do alumnado:** a través do plan de formación individualizado.
  - A empresa emitirá por cada módulo unha valoración de favorable ou non favorable (**non é unha avaliación**)

Valoración empresa

Favorable

Non favorable



# Réxime de persoas adultas

## Avaliación

O módulo de proxecto desenvolverase durante o derradeiro ano dos proxectos de formación profesional dual e será avaliado xunto co módulo de FCT.

A terceira avaliación parcial, a avaliación final de módulos de cada ano do ciclo formativo así como a proposta de título realizarase sempre logo de rematar o período formativo dos módulos realizados no centro educativo e na empresa.

Cando finalice o proxecto de formación profesional dual, **o alumnado que superase todos os módulos** profesionais do ciclo formativo **quedarán exentos da realización do módulo de Formación en Centros de Traballo.**

# Réxime de persoas adultas

## Avaliación

O alumnado **deberá superar a totalidade dos módulos** profesionais do ciclo formativo correspondente previstos para cada curso académico para poder continuar no proxecto dual.

### Solicitud de autorización para continuidade nun proxecto de FP dual

\_\_\_\_\_, con DNI \_\_\_\_\_, matriculado/a no curso \_\_\_\_\_ no ciclo \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, correspondente ao proxecto de FP dual que se desenvolve no \_\_\_\_\_ en colaboración coa empresa \_\_\_\_\_.

#### SOLICITA:

Autorización para continuar no citado proxecto de FP dual, malia non ter superada a totalidade dos módulos profesionais do ciclo formativo correspondentes ao curso \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_

(Sinatura do/da interesado/a)

Dirixir a:

**Sr./Sra. Director/a do**

# Réxime de persoas adultas

## Avaliación. Continuidade

### Informe para continuidade nun proxecto de FP dual

\_\_\_\_\_, representante da empresa\_\_\_\_\_, participante no convenio asinado entre a Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional e \_\_\_\_\_ para a implantación dun sistema de Formación Profesional dual polo réxime de bolsas.

#### EXPÓN:

Que segundo a valoración do/da titor/a desta empresa, relativa a asistencia, puntualidade, actitude e aproveitamento, e tendo en conta as circunstancias que concorren no/na alumno/a \_\_\_\_\_, con DNI\_\_\_\_\_, informa favorablemente para que se autorice, malia non ter superada a totalidade dos módulos profesionais do ciclo formativo correspondentes ao curso \_\_\_\_\_, a continuidade do/da devandito/a alumno/a no proxecto de Formación Profesional dual do ciclo formativo de grao \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, que se desenvolve no en colaboración coa empresa que represento.

\_\_\_\_\_, \_\_ de \_\_ de 20

(Sinatura do/da representante da empresa)

Dirixir a:

Sr./Sra. Director/a do centro

### Informe para continuidade nun proxecto de FP dual

\_\_\_\_\_, director/a do \_\_\_\_\_.

#### EXPÓN:

Que oído o equipo docente do ciclo \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ do proxecto de FP dual que se desenvolve en colaboración coa empresa \_\_\_\_\_, ao abeiro da Orde \_\_\_\_\_, e tendo en conta as circunstancias que concorren no/na alumno/a \_\_\_\_\_ con DNI \_\_\_\_\_, informa favorablemente para que se autorice, malia non ter superada a totalidade dos módulos profesionais do ciclo formativo correspondentes ao curso \_\_\_\_\_, a continuidade do devandito alumno/a no citado proxecto de Formación Profesional dual.

\_\_\_\_\_, \_\_ de \_\_\_\_ de 20

(Sinatura do/a director/a do centro)

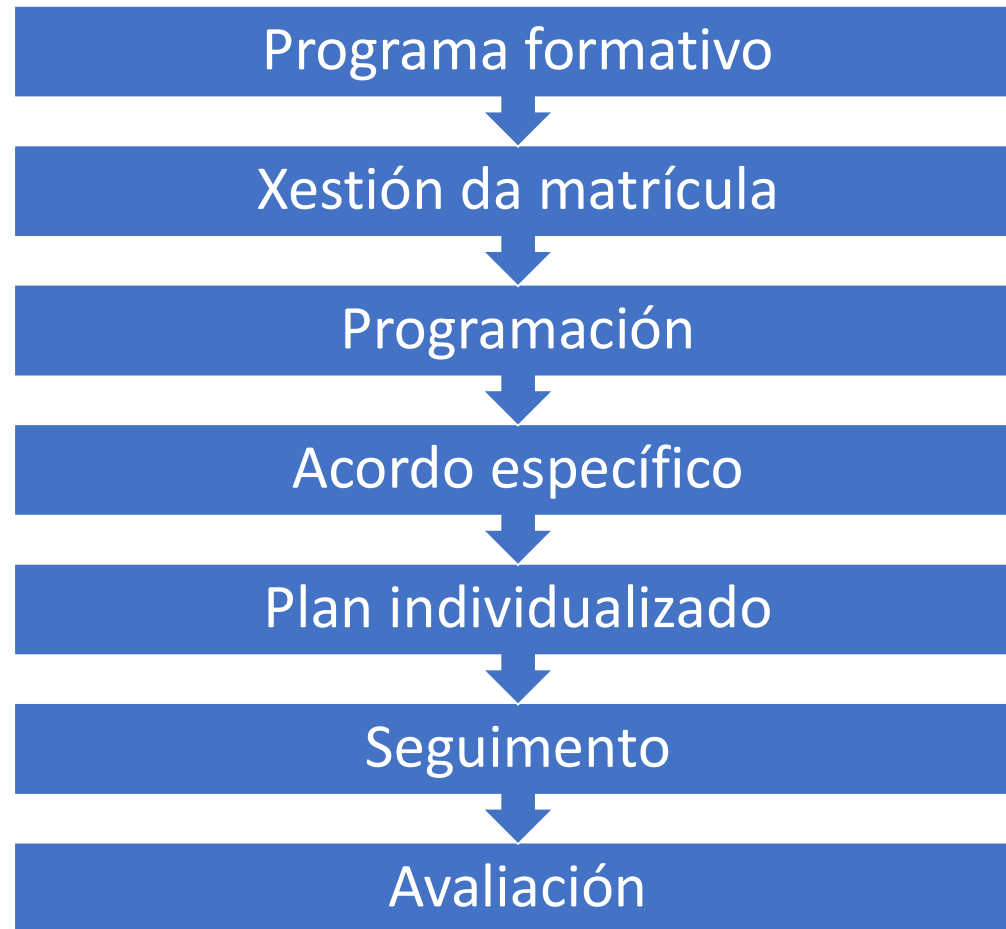
Dirixir a:

**DIRECCIÓN XERAL DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E INNOVACIÓN EDUCATIVA**

# Régime ordinario

# Réxime ordinario

## Segundo curso



# Réxime ordinario

## Programa formativo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	Empresa	Compartido	Centro educativo
<b>RA1. Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.</b>			
. CA1.1. Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.	X		
. CA1.2. Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.		X	
. ...			X
. ...			X
. ...	X		
. ...			X
<b>Nº de horas estimadas de formación</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>35</b>

A análise dos criterios de avaliación determinará o número de horas:

- No centro educativo.
- Na empresa.

# Réxime ordinario

## Xestión da matrícula

### **Proceso de selección:**

1. O alumnado solicitará participar.
2. Achegará o currículo co formato Europass, que se poderá elaborar no enderezo <https://europass.cedefop.europa.eu/es/documents/curriculum-vitae>.
3. A empresa ou entidade colaboradora, xunto coa persoa representante do centro educativo, farán a selección.

# Réxime ordinario

## Xestión da matrícula

### En XADE

- Crear grupo xerando a quenda FP dual no réxime correspondente

Pestana  
Mantemento

- Convocatoria actual

Pestana  
Ensinanzas

- Na xanela de quendas seleccionase **FP dual no réxime correspondente**

- Modificar matrícula do alumnado seleccionado

Matrícula	Ordinaria de ciclos	Quenda	Xornada continua	Asistencia	FP Dual
-----------	---------------------	--------	------------------	------------	---------



# Réxime ordinario

## Programación

Para este novo grupo de alumnos será necesario realizar a **correspondente programación.**

As ensinanzas do primeiro trimestre do curso académico serán comúns aos dous grupos.

# Réxime ordinario

## Programación

Módulo profesional MP0498 : Elaboracións de pastelería e repostería en cociña

*Sesións anuais: 210*

Estado inicial - Unidades didácticas ▶

Criterios de avaliación ▶

UD	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso(%)	Accións
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	40	30	+ x ↑ ↓
Total módulo			40.0	30	

Gardar

## Réxime ordinario

### Acordo específico

- **Asinantes:** Persoa directora do centro educativo e a empresa.
- **Procedemento:** un acordo por cada grupo de alumnado que realice a formación nun centro de traballo. Igual que na FCT.
- **Inclúe:** a identificación do alumnado dos módulos profesionais obxecto da formación, e o titor ou a titora do centro de traballo.
- **Obtención:** na aplicación [www.edu.xunta.es/fct](http://www.edu.xunta.es/fct)
- **Remisión:** aos servizos de inspección educativa 15 días antes do inicio da actividade.

# Réxime ordinario

## Acordo específico

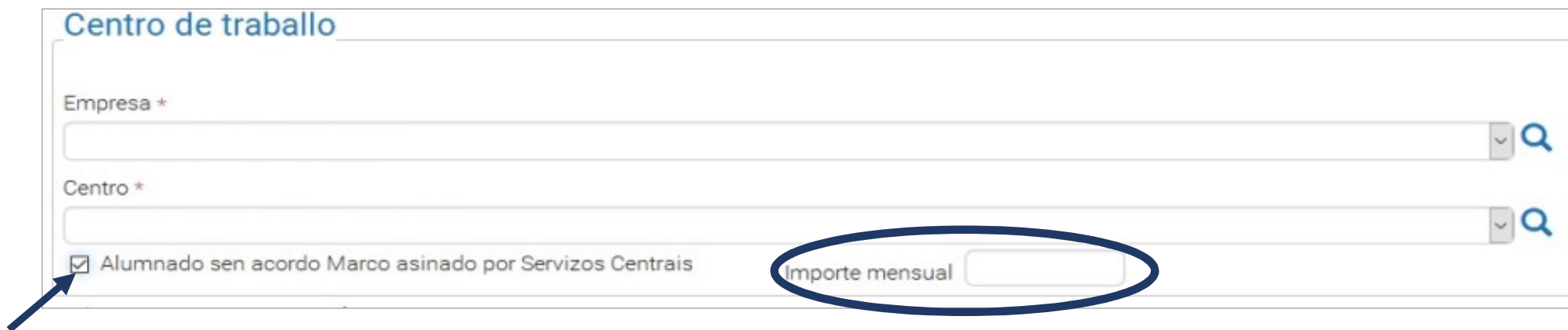
**Centro de trabajo**

Empresa \*

Centro \*

Alumnado sen acordo Marco asinado por Servizos Centrais

Importe mensual

The image shows a web form titled 'Centro de trabajo'. It contains several fields: 'Empresa \*' and 'Centro \*' are dropdown menus with search icons; 'Alumnado sen acordo Marco asinado por Servizos Centrais' is a checked checkbox; and 'Importe mensual' is a text input field. A blue arrow points to the checkbox, and a blue oval highlights the 'Importe mensual' field.

# Réxime ordinario

## Plan individualizado

- Obtense, logo de **pechadas todas as programacións** dos módulos, a través aplicación [www.edu.xunta.es/fct](http://www.edu.xunta.es/fct).

PLAN INDIVIDUALIZADO DE FP DUAL	
<b>Alumno/a</b>	<b>Periodo</b>
<b>Denominación da ensinanza</b> (A)-Dirección de cociña	<b>Código da ensinanza</b> ZSHOT04
<b>Centro de traballo</b>	<b>Titor/a centro de traballo</b>
<b>Centro educativo</b>	<b>Profesor/a titor/a</b>

# Réxime ordinario

## Plan individualizado

- Porase ao dispor da persoa titora da empresa.

Capacidades terminais/resultados de aprendizaxe e actividades formativas/criterios de avaliación.

### **Módulo: Elaboracións de pastelería e repostería en cociña**

**RA1 Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.**

**Adquirida**

CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.

CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.

CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.

CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

# Réxime ordinario

## Seguimento

- Marcaranse os CA que o alumnado vaia adquirindo durante o período de estadía na empresa.

Capacidades terminais/resultados de aprendizaxe e actividades formativas/criterios de avaliación.

### **Módulo: Elaboracións de pastelería e repostería en cociña**

**RA1 Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.**

**Adquirida**

CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.

CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.

CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.

CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

# Réxime ordinario

## Seguimento

- O seguimento permite:
  - ✓ Realizar unha avaliación óptima do alumnado .
  - ✓ Detectar carencias de formación. De ser o caso planificaranse reforzos formativos en calquera momento da actividade formativa do alumnado na empresa.



# Réxime ordinario

## Seguimento

- Poderase autorizar unha **variación do horario** do alumnado na empresa, sempre e cando supoña unha mellora cualitativa na formación.

### Solicitud para o cambio de horario do alumnado na empresa

Don/Dona , con DNI , alumno/alumna de FP dual do ciclo de grao \_\_\_\_\_, autorizado pola (nomear , de existir, a normativa que a regula), manifesta:

O seu desexo de adherirse voluntariamente ao novo horario proposto pola empresa, (describir, de ser necesario, o horario).

Entendo que realizar a estada formativa na empresa neste novo horario supón unha mellora cualitativa na miña formación porque:

- Permite a miña integración no grupo de traballo, fomentando a colaboración e o traballo en equipo, así como o seguimento continuo da miña formación.
- Fai posible presenciar os traballos que, pola súa natureza ou funcionalidade, se realizan cando as necesidades de operación así o esixen, completando desta maneira o conxunto de operacións que hai que desenvolver no meu futuro posto de traballo.

Asdo. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

# Réxime ordinario

## Exclusión

Durante a estadía do alumnado na empresa, esta pode solicitar a exclusión dun alumno ou dunha alumna do proxecto por algunhas das seguintes causas:

- a) Por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas.
- b) Por actitude incorrecta, atendendo ao código disciplinario da empresa, ou por falta de aproveitamento.

Nesta modalidade, a exclusión dun proxecto de FP dual implica o retorno do alumno ou da alumna ao grupo ordinario.

# Réxime ordinario

## Avaliación

- **Responsable:** o profesorado dos módulos profesionais do centro educativo, tendo en conta as achegas das persoas expertas da empresa e o resultado das actividades desenvolvidas nesta.
- **Seguimento do alumnado:** a través do plan de formación individualizado.
  - A empresa emitirá por cada módulo unha valoración de favorable ou non favorable (**non é unha avaliación**)

Valoración empresa

Favorable

Non favorable

## Réxime ordinario

### Avaliación

A segunda avaliación parcial, a avaliación final de módulos de cada ano do ciclo formativo así como a proposta de título realizaranse sempre logo de rematar o período formativo dos módulos realizados no centro educativo e na empresa.

Ao acadar o alumnado a avaliación positiva no resto de módulos, o módulo de **Formación en Centros de Trabajo** avaliarase como **apto**.

# **Rede Galega de dinamización da FP dual**

# Rede Galega de dinamización da FP dual (REGADual)

**A rede actuará, baixo a coordinación da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa como:**

- Puntos de atención ao empresariado.
- Canle de comunicación directa entre administracións, centros educativos e empresas.

# REGADual

## Persoas responsables de dinamización da FP dual

### **Funcións:**

- Facer prospección de empresas.
- Atender as necesidades das empresas, dando a coñecer os perfís profesionais axeitados en cada caso e fomentando o achegamento das empresas cos centros educativos.
- Atender ás necesidades dos titores e titoras dos centros de traballo e dos centros educativos no desenvolvemento das súas funcións.

## REGADual

### Persoas responsables de dinamización da FP dual

- Divulgar a FP dual entre o alumnado doutras ensinanzas.
- Asesorar a todos os actores participantes nos proxectos de FP dual de cara a realizar unha xestión de calidade.
- Formar e informar aos mesmos e realizar outras actuacións relacionadas coa FP dual.



# REGADual

## Persoas responsables de dinamización da FP dual

### Programación do plan de traballo

Persoa responsable			
Centro educativo		Mes	

Data	Actividade	Tempo previsto	Persoa de contacto	Observacións

Persoa responsable:	Director do centro educativo:

# REGADual

## Persoas responsables de dinamización da FP dual

### Seguimento semanal

Persoa responsable			
Centro educativo		Mes	

Data	Actividades realizadas	Resultado obtido	Observacións

Persoa responsable:	Director do centro educativo:

# REGADual

## Persoas responsables de dinamización da FP dual

### Consideracións a ter en conta:

- Nomeamentos do persoal responsable da dinamización da FP dual (ata decembro 2019)
  - Elección de horarios
- Nomeamentos das persoas substitutas
- Cada centro pertencente a Rede Galega de dinamización da FP dual será dotado cunha partida económica específica para a xestión das súas funcións.

# Grazas pola súa atención



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Social Europeo  
*O FSE inviste no teu futuro*



**XUNTA  
DE GALICIA**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

galicia