

Proyecto Curricular. Cursos 2003/2005
Programa de Garantía Social
Para A.C.N.E.E.
Centro de E.E. Fernando Arce (Torrelavega)

INDICE

- Perfil profesional *
- Proyecto Curricular^{*}
 - ✓ Componentes Formativo^{*}
 - Formación Específica^{*}
 - Formación Básica^{*}
 - Formación y Orientación Laboral^{*}
 - Tutoría^{*}
 - Actividades Complementarias^{*}
 - ✓ El programa diario^{*}
 - ✓ Control de conductas inadaptadas^{*}
 - ✓ Evaluación semanal^{*}
 - ✓ Gratificación semanal^{*}
- Alumnos
 - ✓ Grupo de alumnos^{*}
- Recursos^{*}
 - ✓ Humanos: Equipo de trabajo^{*}; Padres^{*}; Personal prácticas
 - ✓ Materiales^{*}
- Metodología de Trabajo^{*}
- Coordinaciones^{*}
- Servicios Complementarios^{*}
- Actividades y Proyectos del centro^{*}
- Actividades Extraescolares^{*}
- Formación^{*}
- Equipamiento y obras^{*}

1.- PERFIL PROFESIONAL

El perfil en torno al que se desarrollará este P.G.S. los próximos 2 años será el de Auxiliar de Hostelería, entendido en términos generales.

Pretendemos formar a nuestros alumnos para que realicen tareas propias del sector hostelero (cocina, bar, comedor, limpieza, mantenimiento de superficies...) siempre bajo la supervisión de un superior de mayor nivel de cualificación.

La experiencia y el tipo de alumnos a los que se ha dirigido el programa en cursos anteriores nos ha ido demostrando que una formación básica polivalente y adaptada a cada alumno es la línea de trabajo que debemos potenciar.

Centros especiales de empleo y empresas ordinarias con apoyo, orientadas hacia el sector servicios suponen de nuevo un punto de referencia para nuestros chicos/as. De ahí que se deban tener en consideración este tipo de empresas a la hora de planificar las prácticas de los alumnos. [volver](#)

2.- PROYECTO CURRICULAR

Se establecerán programas individualizados de trabajo adaptados a las necesidades de los alumnos/as. Partiremos de un proyecto común, dado que sus características y expectativas son diversas. Por ello consideramos importante no organizar el programa de acuerdo a un modelo único y cerrado, sino de forma polivalente, permitiendo modalidades diferentes adaptadas a las necesidades específicas de cada alumno/a.

El aprendizaje se enfocará como un proceso de **construcción activa** por parte de los alumnos/as a través de experiencias estructuradas y prácticas. Partimos de la base de que **el alumno "aprende a hacer, haciendo"**.[volver](#)

Componentes Formativos:

➤ FORMACIÓN ESPECÍFICA

Centrada en una serie de técnicas y conocimientos básicos que definen el perfil profesional de auxiliar de hostelería, tal y como lo concebimos.

Cocina, comedor, cafetería-bar, limpieza y mantenimiento de superficies... son las áreas de trabajo en torno a las que se desarrollarán las actividades a lo largo de estos cursos.

Se procurará reproducir, en la medida de lo posible, las condiciones de trabajo reales.

Actividades significativas:

- Realizar operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillajes de trabajo en el área de hostelería que se le encomiende.
- Colaborar , a su nivel, con el personal de mayor cualificación, apoyándoles en todas las peticiones que realicen en el área de trabajo.
- Recoger y limpiar el puesto de trabajo al finalizar el servicio...

Entre los distintos establecimientos en los que podrá ejercer su actividad profesional destacan:

- Establecimientos de restauración comercial
- Bares, cafeterías y análogos
- Establecimientos de restauración colectiva (colegios, hospitales, residencias...) [volver](#)

OBJETIVOS GENERALES

- Identificar los equipos y el utillaje de las distintas áreas en que se desarrollan los módulos, describiendo: características, manejo, aplicaciones y mantenimiento de uso, para una óptima utilización.
- Realizar la puesta a punto de los equipos y del utillaje del puesto de trabajo en el área de producción de alimentos, bar, comedor, limpieza de superficies...
- Interpretar y aplicar la normativa higiénico-sanitaria de obligado cumplimiento durante todo el proceso de trabajo.
- Adquirir y utilizar correctamente el vocabulario y la terminología específica de las distintas áreas para conformar un lenguaje preciso en la comunicación y expresión.
- Interpretar las instrucciones de trabajo que se le den
- Adquirir hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y de trabajo en equipo
- Adquirir hábitos de higiene, pulcritud, uniformidad y cuidado personal, necesarios para la manipulación de materias primas en el área de cocina, comedor y bar.
- Identificar los riesgos asociados al desempeño de sus funciones, adoptando las medidas y los hábitos de seguridad oportunos. [volver](#)

METODOLOGÍA

En el proceso de enseñanza-aprendizaje, la teoría y la práctica estarán integradas en las actividades, de forma que de la práctica diaria y continuada surja la necesidad de la teoría.

Los módulos tratarán de favorecer una formación práctico y teórica, a fin de que el alumno vea la utilidad de lo que está aprendiendo y comprenda que lo que se enseña es lo que le van a exigir cuando acuda al mundo laboral.

Los aprendizajes se realizarán en ámbitos que reproduzcan, lo más fielmente posible, y en la medida de los recursos existentes, las condiciones de trabajo reales.

Se hará hincapié en la interacción de los distintos componentes formativos.

Se establecerá un programa individualizado, partiendo de la situación inicial del alumno.

En la programación de las actividades del área de formación específica habrá dos etapas. Una primera de adaptación, en la que se tratará de despertar el interés del alumno; fijar los hábitos más elementales de orden y autodisciplina personal y de grupo. Una segunda etapa de soltura y autonomía, en la que se tratará de alcanzar progresivamente todos los objetivos del área.

La propuesta curricular se realiza basándose en una estructura de módulos, en la que se recogerán los procedimientos, actitudes y conceptos necesarios para adquirir la competencia vinculada a cada uno de los módulos que van a endosar el perfil profesional de Auxiliar de Hostelería. [volver](#)

EVALUACIÓN

Será individualizada y formativa, partiendo de la situación inicial del alumno y valorando el proceso de aprendizaje con arreglo a los objetivos establecidos en el programa individualizado. [volver](#)

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Tiene como principal objetivo establecer la conexión entre el mundo educativo y el mundo laboral a través de la formación práctica de los alumnos recibida en centros productivos.

A pesar de no ser obligatorias se considera que todos los alumnos deben realizar un periodo de prácticas, quedando a elección del equipo educativo cualquier alteración.

Tienen una duración de 150 horas, aunque se consideran insuficientes, por lo que se propone establecer algún convenio interno con la Fundación Seryman, a fin de poder aumentar este tiempo. La finalidad perseguida con estas prácticas es la de:

* Facilitar una posterior inserción laboral, aplicar los conocimientos adquiridos en el centro educativo, adquirir conocimientos propios del mundo laboral, acercarle al mundo laboral. [volver](#)

MÓDULO I: TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCINA

CONTENIDOS

Procedimientos:

- Identificación de los equipos y útiles de uso habitual en el área de producción culinaria.
- Aplicación de las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de equipos, útiles e instalaciones conforme con instrucciones y normas sanitarias.
- Realización de las operaciones de preparación y puesta a punto de los equipos, útiles e instalaciones conforme con instrucciones y normas sanitarias.
- Identificación de zonas de consumo y almacenamiento de materias primas en el área de producción de alimentos.
- Identificación de materias primas de uso habitual en el área de producción.
- Preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de uso habitual, conforme con los métodos establecidos y la normativa higiénico-sanitaria.
- Colaboración en el desarrollo de técnicas culinarias conforme con los métodos establecidos y las normas higiénico-sanitarias para obtener elaboraciones culinarias simples y significativas.
- Realización, a su nivel, de operaciones de acabado, decoración y cuantas sean demandadas por el personal de mayor cualificación durante el servicio de alimentación.
- Realización de tareas de limpieza del puesto de trabajo al término de las tareas.

Actitudes

- Diligencia y responsabilidad en el trabajo a realizar.
- Pulcritud, limpieza, aseo y apariencia personal requeridas en el desarrollo de tareas a realizar.
- Corrección en el uso del lenguaje en la comunicación con el personal del área personal de su área personal.
- Interés en el mantenimiento del buen estado de uso y limpieza de los locales, material, equipamiento y utillaje.
- Hábito de trabajo en equipo y actitud de colaboración.
- Valoración del orden y de secuenciación en las operaciones para una correcta planificación del trabajo a realizar.
- Respeto a la normativa y procedimientos higiénico- sanitarios en el desarrollo de operaciones para la conservación y manipulación de alimentos

Conceptos

- Géneros básicos a utilizar en cocina. Características y cualidades. Variedades y aplicaciones culinarias. Necesidades de almacenamiento y conservación.
- Conocer la normativa básica, a nivel muy elemental, higiénico-sanitaria.
- Guarniciones elementales. Aplicaciones. Elementos más comunes que componen las guarniciones. Técnicas de elaboración de las guarniciones más usuales y características.
- Elaboraciones culinarias elementales. Esquemas de realización.

A lo largo del curso se desarrollará un cursillo de cocina básica, un día a la semana, a fin de enseñar a elaborar menús sencillos: macarrones con tomate, arroz a la cubana, tortillas francesas rellenas, revueltos... [volver](#)

MÓDULO II: SERVICIOS DE BAR-CAFETERÍA

CONTENIDOS

Procedimientos

- Identificación de los equipos y útiles de uso habitual en el área de producción culinaria.
- Aplicación de las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de equipos, útiles e instalaciones conforme con instrucciones y normas sanitarias.
- Realización de las operaciones de preparación y puesta a punto de los equipos, útiles e instalaciones conforme con instrucciones y normas sanitarias.
- Anotación de los encargos del cliente
- Preparación de consumiciones requeridas por el cliente: infusiones, cafés, zumos, batidos.....
- Transporte y servicio de consumiciones.*
- Cobro con caja registradora y sin ella.*
- Realización de actividades como: colocación de existencias, atender llamadas telefónicas etc...
- Realización de compras de existencias por encargo.
- Mantenimiento del orden en el lugar de trabajo.*

Actitudes

- Diligencia y responsabilidad en el trabajo a realizar.
- Pulcritud, limpieza, aseo y apariencia personal requeridas en el desarrollo de tareas a realizar.
- Corrección en el uso del lenguaje en la comunicación con el personal del área personal de su área personal.

- Interés en el mantenimiento del buen estado de uso y limpieza de los locales, material, equipamiento y utillaje.
- Hábito de trabajo en equipo y actitud de colaboración.
- Valoración del orden y de secuenciación en las operaciones para una correcta planificación del trabajo a realizar.
- Respeto a la normativa y procedimientos higiénico-sanitarios en el desarrollo de operaciones para la conservación y manipulación de alimentos
- Relación cordial y de respeto hacia el cliente.

Conceptos

- Conocer los géneros básicos a utilizar en una cafetería o bar.
- Conocer la normativa básica, a nivel muy elemental, higiénico-sanitaria.
- Conocer el funcionamiento de la distinta maquinaria a utilizar en el puesto de trabajo.
- Elaboración de pinchos básicos.

Durante los dos cursos, y en horario de 10:30 a 12:00 horas se continuará ofreciendo un servicio de cafetería para personal y alumnos del centro. Bebidas frías (refrescos, zumos, mosto, blanco) y calientes (café, infusiones, cola cao...); pinchos de tortilla y bocadillos de embutido; pastelitos y dulces variados. Este servicio de bar permitirá trabajar los géneros básicos a usar en una cafetería, la normativa elemental a nivel higiénico-sanitaria, el funcionamiento de útiles y maquinarias de trabajo...

Elaborar la lista de precios, hacer inventario de existencias, ir a hacer las compras, reponer o introducir nuevos productos... son algunas de las actividades complementarias a la labor de atención al público que se trabajarán con los alumnos.

El contar con un nuevo espacio destinado exclusivamente a estas tareas va a permitir "normalizar" la actividad laboral de los alumnos de forma que ésta sea más significativa y satisfactoria por acercarse al mundo "real". [volver](#)

MÓDULO III: HIGIENIZACIÓN LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES

CONTENIDOS

Procedimientos

- Identificación y análisis de las tareas propias del puesto "ayudante de limpieza": barrer, fregar suelos, limpiar sanitarios, limpiar clases o despachos, pasar la aspiradora, pulir suelos, limpiar

cristales (con rasqueta, con paño), sacar la basura, limpiar el polvo.....

- Análisis de los pasos que componen cada tarea.
- Establecimiento ordenado de las tareas.
- Comprensión y realización de órdenes.
- Selección de productos y útiles adecuados a las tareas y manejar útiles propios en cada tarea.
- Utilización adecuadamente los útiles y máquinas de limpieza: máquina limpiadora, pulidora....
- Selección de materiales y útiles adecuados para cada tarea y dosificar los productos en la medida adecuada.
- Conservación y mantenimiento de útiles y herramientas precisas en cada lugar de trabajo.

Actitudes

- Resistencia a la fatiga y/o la rutina.
- Diligencia y responsabilidad en el trabajo a realizar.
- Pulcritud, limpieza, aseo y apariencia personal requeridas en el desarrollo de tareas a realizar.
- Corrección en el uso del lenguaje en la comunicación con el personal del área personal de su área personal.
- Interés en el mantenimiento del buen estado de uso y limpieza de los locales, material, equipamiento y utillaje.
- Hábito de trabajo en equipo y actitud de colaboración.
- Valoración del orden y de secuenciación en las operaciones para una correcta planificación del trabajo a realizar.
- Respeto a la normativa y procedimientos higiénico- sanitarios en el desarrollo de operaciones para la conservación y manipulación de alimentos

Conceptos

- Conoce las distintas técnicas de limpieza de superficies
- Conoce los útiles necesarios para proceder a la limpieza de las distintas superficies y su funcionamiento
- Conoce los distintos productos químicos y el momento o la ocasión en que deben ser aplicados.
- Conoce la dosificación de los productos a utilizar. [volver](#)

MÓDULO IV: SERVICIOS A LA COMUNIDAD.

CONTENIDOS

Procedimientos

- Identificación del material necesario para desempeñar su puesto de trabajo.
- Colaboración en las distintas tareas a desarrollar por los cuidadores.
- Manejo de la plataforma elevadora.
- Desplazamiento de silla de ruedas.
- Control del alumno en actividades básicas de autonomía personal.
- Apoyo al cuidador en patios y salidas.
- Diligencia ante una situación de emergencia.

Actitudes

- Diligencia y responsabilidad en el trabajo a realizar.
- Pulcritud, limpieza, aseo y apariencia personal requeridas en el desarrollo de tareas a realizar.
- Corrección en el uso del lenguaje en la comunicación con el personal del área personal de su área personal.
- Interés en el mantenimiento del buen estado de uso y limpieza de los locales, material, equipamiento y utillaje.
- Hábito de trabajo en equipo y actitud de colaboración.
- Valoración del orden y de secuenciación en las operaciones para una correcta planificación del trabajo a realizar.
- Respeto a la normativa y procedimientos higiénico- sanitarios en el desarrollo de operaciones para la conservación y manipulación de alimentos

Conceptos

- Conoce las funciones básicas de su categoría profesional, según convenio.
- Conoce una tabla de control de esfínteres.
- Conoce las normas básicas de higiene y limpieza personal.
- Conoce los distintos procedimientos de limpieza.
- Conoce los pasos a seguir ante una situación de emergencia.

Se pretende que algunos alumnos colaboren en distintas tareas desarrolladas por los cuidadores en tiempos no lectivos (patios), así como apoyando en salidas de algunas unidades, para lo cual será necesario coordinar el trabajo de los docentes.

Con estas tareas pretendemos fomentar la responsabilidad en un trabajo.
[volver](#)

MÓDULO V: ATENCIÓN, CUIDADO Y VIGILANCIA.

CONTENIDOS

Procedimientos

- Identificación de los equipos y útiles de uso habitual en esta área.
- Realización de operaciones depuesta a punto de los equipos, útiles e instalaciones.
- Desplazamientos en silla de ruedas
- Vigilancia y cuidado sobre las personas que están a su cargo.
- Diligencia ante una situación de emergencia.

Actitudes

- Diligencia y responsabilidad en el trabajo a realizar.
- Pulcritud, limpieza, aseo y apariencia personal requeridas en el desarrollo de tareas a realizar.
- Corrección en el uso del lenguaje en la comunicación con el personal del área personal de su área personal.
- Interés en el mantenimiento del buen estado de uso y limpieza de los locales, material, equipamiento y utillaje.
- Hábito de trabajo en equipo y actitud de colaboración.
- Valoración del orden y de secuenciación en las operaciones para una correcta planificación del trabajo a realizar.
- Respeto a la normativa y procedimientos higiénico- sanitarios en el desarrollo de operaciones para la conservación y manipulación de alimentos

Conceptos

- Conoce las técnicas de movimiento y transporte de usuarios.
 - Conoce las normas básicas de higiene.
 - Conoce los pasos a seguir ante una situación de emergencia.
- volver

➤ **FORMACIÓN BÁSICA**

Mantener, potenciar o mejorar las habilidades instrumentales básicas (lectura escritura y cálculo) y ampliar el nivel cultural, fomentar la formación de opiniones y la forma de exponerla son algunos de los objetivos que se perseguirán en esta área de trabajo. [volver](#)

COMPONENTES

1.- Matemáticas

Bloque 1: Los números

Bloque 2: Medidas

Bloque 3: Formas y representación del espacio

Bloque 4: Organización, interpretación y representación de la información

2.- Lenguaje

- Bloque 1: Comunicación oral
- Bloque 2: Comunicación escrita
- Bloque 3: Comunicación verbal y no verbal
- Bloque 4: Animación a la lectura

3.- Socio-Natural

- Bloque 1: Ser humano y salud
- Bloque 2: Medio ambiente y sociedad de progreso y consumo
- Bloque 3: Entorno próximo y otros comunes
- Bloque 4: Organización y participación social y cultural

METODOLOGIA

La relación entre los contenidos de los diversos bloques presidirá toda la programación.

El taller como metodología de trabajo regirá las actuaciones, tanto del profesor como de los alumnos. Este curso se prevé realizar una programación por unidades didácticas que sean significativas para los alumnos, con la consiguiente elaboración de material para trabajar sobre ellas. [volver](#)

EVALUACIÓN

Será continua y personalizada. Se realizará una evaluación inicial que sirva para conocer el punto de partida, respecto al nivel de conocimientos, motivaciones e intereses.

Regularmente se realizarán una serie de pruebas de conocimientos y habilidades que recojan el nivel y la evolución del alumno.

Por último habrá una prueba final que refleje el nivel conseguido.

Así mismo, en el Boletín de Evaluación Semanal, queda recogido el comportamiento, las actitudes y habilidades en esta área a lo largo de los cinco días. [volver](#)

➤ **FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

Se procurará familiarizar a los chicos con las condiciones de trabajo y las relaciones laborales de su ámbito profesional. Al tiempo que dotarles de recursos para la búsqueda de un puesto de trabajo acorde con el perfil profesional obtenido y a sus propias capacidades.

La METODOLOGÍA de trabajo girará en torno a fichas adaptadas por el profesor, tomando como base el currículo ordinario, las cuales se completarán con actividades prácticas y pequeños cursillos de formación (manipulador de alimentos, seguridad laboral y primeros auxilios).

La EVALUACIÓN seguirá en la misma línea que el área de formación básica. [volver](#)

CONTENIDOS:

- 1.- Salud e higiene, condiciones de trabajo y seguridad social. Prevención medidas sanitarias.
- 2.- Marco legal de la relaciones laborales
- 3.- Recursos para la autoorientación y adaptación profesional
- 4.- Inserción sociolaboral [volver](#)

➤ TUTORIA

El Programa de tutoría pretende iniciar a los alumnos en un sistema organizado de sociedad, donde las personas tienen criterio, opinan y respetan las opiniones de los demás, establecen acuerdos y los respetan, elogian o condenan, según los casos, públicamente las conductas indeseables de sus compañeros. Aceptar que su comportamiento y esfuerzo laboral es objeto de evaluación y sanción. Aprender a vivir en una sociedad jerarquizada, a superar los prejuicios machistas. Construir, en definitiva un sistema de valores por el que gobernar su conducta.

Para ello se dispondrá de un sistema de entrevistas personales para recibir apoyo y orientación en sus conflictos sociales y familiares. De procedimientos estructurados para opinar y presentar quejas. Y participar semanalmente en la Asamblea de alumnos, estableciendo acuerdos para regular el régimen interno. [volver](#)

CONTENIDOS

1.- Identidad personal:

- Historia
- Autoestima
- Valores, actitudes
- Aficiones e intereses

Supervisión de las materias específicas del curso:

- Conocimientos
- Habilidades

2.- Formación y orientación laboral.

3.- Desarrollo personal:

- Habilidades sociales y autocontrol
- Integración social

4.- Convenciones sociales en diferentes entornos y áreas (vestido, lenguaje...)

5.- Detección de indicadores de riesgo

6.- Vida afectiva:

- amigos,
- familia,
- pareja,
- educación sexual.

7.- Consumo y servicios comunitarios.

8.- Administración del tiempo libre.

9.- Programa complementario cultural (cine, TV., música, prensa, radio)

METODOLOGIA

- Entrevista individual.
- Encuentros de grupo
- Coloquios precedidos de documentación (video, lectura de prensa, T.V....).
- Salidas didácticas (culturales y sociales). [volver](#)

EVALUACIÓN.

Sistema de evaluación continua individualizada.

De cada alumno existirá un informe abierto en el que se irán anotando las incidencias a nivel comprensivo y aplicación práctica de las competencias en proceso de adquisición.

Se emitirá un informe escrito periódico que recoja la evaluación conjunta de los responsables del programa. En él se recogerán las habilidades adquiridas y el grado de desempeño que cabe esperar. [volver](#)

➤ **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS**

- Como actividades complementarias al programa, se desarrollarán actividades fuera del centro:
 - Visitas a ferias, museos, centros de formación, empresas, actos culturales, etc., que les acerquen al conocimiento del entorno y de determinados sectores.
 - Comidas sociales de grupo en restaurantes o autoservicios de la zona, con el ánimo de trabajar habilidades de mesa, elección de menús, uso de diferentes formatos de restauración...

- Compras de diferentes tipos de productos en distintos formatos de establecimiento (tienda de barrio, supermercado, hipermercado...) [volver](#)

OBJETIVOS

- Adquirir hábitos positivos en relación con el disfrute del ocio y del tiempo libre.
- Desarrollar gustos y actividades personales.
- Fomentar las relaciones interpersonales entre los miembros del grupo.
- Fomentar las relaciones con otras personas del ámbito en el que viven.
- Fomentar el interés por el deporte.

CONTENIDOS

Deporte y Juego

Procedimientos

- Participación del alumno en juegos y deportes.
- Selección por parte del propio alumno de juegos y deportes.
- Uso correcto de los materiales a emplear durante la práctica de los deportes y juegos.

Actitudes

- Actitud positiva hacia el deporte y el ejercicio físico.
- Adquisición de hábitos saludables.
- Valoración del grupo dentro del cual está integrado y posibilidades de realización dentro de él.
- Cuidado de los materiales y equipos utilizados.
- Respeto hacia las normas.

Conceptos

- Conoce distintos tipos de deportes y juegos.
- Conoce las reglas que rigen los deportes o los juegos.

Cultura

Procedimientos

- Organización de asistencia a espectáculos.
- Uso de los medios necesarios para conseguir información sobre espectáculos, museos...

Actitudes

- Sensibilización ante distintas manifestaciones culturales.
- Valoración de las distintas expresiones culturales.
- Interés por la realidad urbana o rural en la que vive.
- Curiosidad por conocer los monumentos y lugares de interés artístico

Conceptos

- Conoce distintos tipos de espectáculos y de manifestaciones artísticas.
- Conoce los canales que facilitan la información sobre este tipo de actividades.
- Aficiones personales.

Ocio

Procedimientos

- Organización y planificación de fiestas para la celebración de acontecimientos.
- Participación en distintos tipos de fiestas.
- Integración dentro de los distintos ambientes en los que se desarrollarán estas actividades.

Actitudes

- Valoración del grupo dentro del cual está integrado y posibilidades de realización dentro de él.
- Valoración del espacio social en el que vive.
- Interés por participar en las distintas actividades festivas.

Conceptos

- Conoce los lugares apropiados para cada tipo de celebración.
- Conoce las distintas ofertas de ocio que existen en su ámbito social habitual. [volver](#)

El programa diario

La organización diaria se estructurará en dos subgrupos que reparten el horario entre las actividades escolares, los talleres y la formación-orientación laboral. Aunque se parte de una asignación básica a cada una de las actividades, la propuesta para cada alumno se concreta según sus necesidades. Además se procurará que en cada una se produzcan contenidos mixtos (ej. en el taller de cafetería se trabajará el cálculo al cobrar las

consumiciones y al hacer caja al fin de la mañana. En FOL se trabajarán la lectura y la escritura; las habilidades sociales, aunque sean objeto de la Tutoría se tratarán también en las demás áreas: mediante trabajo en equipo, respeto y buen trato, controlando agresiones, etc.).

Los viernes, como actividad importante del programa mantendremos la Asamblea de alumnos en la que se discutirán los asuntos más relevantes, tomado acuerdos, leyendo y entregando el boletín de evaluación semanal y se les dará la paga. [volver](#)

Control de conductas inadaptadas

Seguiremos en la línea de trabajo iniciada el programa anterior. El método consiste en negociar con el alumno un programa de intervención a fin de:

- fijar metas progresivas y asequibles
- pactar compensaciones por los avances
- establecer multas por los errores.

El profesor abre diariamente una cartulina de pequeño formato en que figuran los nombres de los alumnos y un sistema de claves para registrar con un simple código cada vez que se produce un hecho (positivo o negativo) de los incluidos en el programa.

La acumulación semanal de incidencias se recoge en el Boletín Semanal de Evaluación, pondera la cuantía de gratificación semanal y permite ajustar progresivamente el programa de control de conducta.

Digamos como referencia aclaratoria que la cuantía de cada incidencia (positiva o negativa) es de 5 céntimos y que su efectividad está probada, durante dos años, como plenamente satisfactoria. [volver](#)

Evaluación semanal

Es un informe semanal, escrito e individual, donde se recogen resumidamente las incidencias de la semana (tanto positivas como negativas). Expresa una calificación global del conjunto de la semana y en relación con las anteriores. Recoge también en detalle la gratificación económica que se le asigna. Y expresa, como observaciones, los aspectos más sobresalientes de su maduración personal. Al recibir el boletín de evaluación el alumno tiene oportunidad de presentar cuantas preguntas y observaciones estime oportuno. Al recibirlo, firma su conformidad y se compromete a presentarlo a sus padres con cuyo visado lo devolverá al profesor a la vuelta del fin de semana. [volver](#)

Gratificación semanal

Tratándose de alumnos con edades superiores a los 16 años y capacidad mental próxima a la normalidad entendemos que el dinero es el único

mediador versátil para estimular su trabajo y regular las incidencias. Dentro del modelo de funcionalidad y normalización que defendemos, hacer al alumno agente responsable de su economía nos parece prioritario.

Para ello esperamos seguir contando con una paga o gratificación semanal para cada alumno y pretendemos que mediante las orientaciones del Boletín Semanal de Evaluación, la familia regule a su vez la paga que se les asgna en casa.

Nuestra gratificación estará diferenciada en varios niveles, según categorías, a las que pueden ir accediendo pasando las pruebas correspondientes: habilidades instrumentales (lecto-escritura, cálculo, manejo del dinero..) y laborales propias de su oficio. La cuantía media será de 2 euros.

A esta gratificación de base se le acumularán, con el signo correspondiente, las multas o gratificaciones registradas a lo largo de la semana. Estas se comunicarán en la asamblea y se harán efectivas tras atender las objeciones del interesado reflejándose, para conocimiento de la familia en el Boletín Semanal de Evaluación. [volver](#)

3.- ALUMNOS

3.1.- Grupo de alumnos

Se trata de un grupo de 11 alumnos (7 chicas y 4 chicos), en el que los niveles cognitivos de partida, las competencias, la motivación, la capacidad de adaptación y la normalidad conductual son tremendamente diversas. Nuestro programa ha de hacer frente a las necesidades individuales pero también a las del grupo, y en ello tiene su principal reto. [volver](#)

4.- RECURSOS

4.1.- HUMANOS

➤ Equipo de Trabajo

Tres personas serán las responsables directas del programa:

- un profesor de Formación Básica y Actividades Complementarias
- una profesora de Formación Específica y Formación y Orientación Laboral
- un psicólogo, encargado de las tutorías y la función orientadora, tanto de los alumnos como de los otros dos profesores en su actuación docente.

Se espera contar, además, con el apoyo de la logopeda, la asistente social, el personal de cocina y resto del claustro, como personal complementario en

el proceso formativo de nuestros alumnos, siempre que se considere necesario.

Las reuniones de coordinación tendrán lugar los martes y los viernes, de 8 a 9 de la mañana, de forma ordinaria, haciéndolo con carácter extraordinario siempre que se considere oportuno.

Por su parte los dos profesores destinarán los lunes, miércoles y jueves, en el mismo horario, a reuniones de organización y actividades.

Los viernes, antes de la Asamblea, se reunirán el psicólogo y el profesor de formación básica para valorar la evolución de cada alumno/a a lo largo de la semana. [volver](#)

➤ Padres

Constituyen otro recurso importante en la marcha del proyecto. Se espera contar con la complicidad de algunas familias para el control semanal de tareas domésticas, que ya se puso en marcha con algunos alumnos, bien por petición de la propia familia, o a sugerencia nuestra.

Por otra parte, el Boletín de Evaluación Semanal que se enviará sistemáticamente a casa, tendrá como objetivo que las familias tengan una información de la marcha del alumno, y puedan utilizarla para negociar con sus hijos las ventajas que estos tuvieran en tiempos no lectivos (pagas, horario, salidas...). [volver](#)

Coordinación con las familias

Se prevé que la familia intervenga en varios momentos del programa.

- Conozca y asuma el proyecto global al matricular a su hijo o hija.
 - Conozca los objetivos propuestos específicamente para su hijo/a, exponga sus propuestas de ampliación o modificación.
 - Reciba el boletín semanal de evaluación en el que se informa del rendimiento y comportamiento de su hijo/a y se le proponen orientaciones para la intervención educativa familiar.
 - Reciba ayuda para hacer frente a problemas individuales que pudieran surgir fuera del colegio.
 - Establezca y controle programas de colaboración en tareas domésticas.
- [volver](#)

➤ Personal de prácticas

Nos gustaría contar con personal de este tipo que tenga una formación mínima en el campo educativo a fin de colaborar en la elaboración de material, diseño de actividades, protocolos de exploración de habilidades, conductas... Para ello proponemos convenios de colaboración con la Universidad de Cantabria y/u otras universidades próximas a este distrito (ejemplo Oviedo). Sería necesario formar más a este personal y deseable que las prácticas tuvieran al menos carácter trimestral. [volver](#)

4.2.-MATERIALES

El **factor económico** se ha convertido en un **elemento pedagógico** fundamental para el buen desarrollo del proyecto.

En el proceso formativo de los alumnos dentro de los talleres, y en concreto en el de cocina-bar, se elaborarán una serie de productos (tortillas, bocadillos, café...) a los que se dará salida a través de la gestión del bar del colegio.

La venta de pinchos de tortilla, bocadillos, cafés... que ellos mismos preparen suponen unos ingresos, que a su vez se emplearán en reponer existencias, subvencionar actividades sociales de los alumnos, dotar de material al proyecto..., y lo que es más importante, considerarlo como elemento básico en el proceso madurativo y educador de nuestros alumnos.

Sería deseable seguir contando con la dotación económica semanal proporcionada por Seryman, que nos permita dar a los alumnos una pequeña **gratificación** al finalizar la semana, en función de la categoría laboral en la que estén, así como del registro de conductas que se realice a lo largo de los cinco días.

Este apoyo económico se traduce en un procedimiento pedagógico de registro de conductas, y en un elemento sancionador de comportamientos relevantes (premios o multas) en el terreno social o laboral, acumulados durante la semana. Además se considera la **nominilla** como una oportunidad de ejercicio aritmético y control de la distribución de gratificaciones. [volver](#)

5.- Metodología

Queda recogida en los distintos componentes formativos. De forma general, se pueden señalar a modo de resumen los siguientes aspectos:

- Activa: profesor como guía y mediador; alumno protagonista de su propio aprendizaje
- Refuerzo del aprendizaje significativo

- Funcionalidad: lo aprendido hay que saber utilizarlo en circunstancias reales.
- Vinculación con el mundo laboral
- "Aprender haciendo"
- Enseñanza individualizada
- Relación entre los contenidos de las diversas áreas [volver](#)

6.- Coordinaciones

El horario de reuniones de coordinación para los integrantes del proyecto quedará de la siguiente forma:

- Profesores de F.Básica y F.Específica: Lunes, Miércoles y Jueves de 8 a 9
- Equipo de trabajo: Martes y Viernes de 8 a 9 h.
- Miembros del equipo con Jefe de Estudios: ¿Martes de 8 a 9 (quincenal), o a petición de los interesados?
- Con padres: una al trimestre; semanalmente a través del BES; previa cita siempre que sea necesario
- Con otros miembros: a petición de los interesados siempre que se considere oportuno.
- Con alumnos: viernes en la asamblea [volver](#)

7.- Servicios Complementarios

Los servicios de Comedor, Transporte y Residencia les serán ofertados a los alumnos del grupo en función de sus necesidades. Se estudiará cada caso.

Los alumnos de G.Social colaborarán en las tareas de poner y recoger el comedor, así como en las tareas de limpieza de la residencia, previas coordinaciones con los responsables de estos servicios.

En régimen de voluntariado, fuera del horario lectivo del programa, se propone la incorporación de algún alumno al servicio de residencia y apoyo a unidades en salidas fuera del centro y/o actividades lúdicas de los alumnos. [volver](#)

8.- Proyectos de Centro

PROYECTO CHATEC

Inició su andadura el último trimestres del curso 2000/2001, con buena aceptación y resultados por parte de los alumnos. En el curso 2002/2003 sufrió un parón debido al bajo nivel de los alumnos en ese momento. Para el presente curso se pretende recuperar dicho proyecto, a fin de que el alumno o alumna mantenga correspondencia escolar y se comuniquen con alumnos de otros centros, mediante correo electrónico y/o chat. Ello nos

permitirá trabajar de modo funcional la lecto-escritura en muy diferentes niveles y las habilidades de interacción social. Supondrá, pues, una fuente viva de ampliación cultural (geografía, costumbres, dialectos...). Respecto a los centros de contacto próximos servirá de base para enriquecer posible encuentros, ya iniciados, y generar amistades.

RADIO MENUDA

Los alumnos de G. Social continuarán participando en las emisiones de Radio Menuda a nivel lector, y/o en otras actividades que se les propongan, siempre que no altere la marcha diaria del programa. [volver](#)

9.- Actividades Extraescolares

OCIO Y TIEMPO LIBRE

Este curso pretendemos relanzar la guía del ocio y darle un nuevo enfoque más participativo, ya que el tiempo libre de nuestros alumnos sigue siendo nuestra asignatura pendiente. [volver](#)

10.- Formación

El autoaprendizaje es la metodología de trabajo que proponemos para los docentes, sin descartar la asistencia a cursos que se puedan realizar tanto en el centro como en otras instituciones que se adapten a nuestras necesidades formativas.

Para los alumnos, proponemos 3 "cursillos":

- Cocina básica
- Primeros auxilios
- Manipulador de alimentos. Este último curso se realizará independientemente de que logremos o no el aval de centro formador expedido por la consejería de sanidad de cantabria. [volver](#)

11.- Equipamiento y obras.

La asignación a la unidad de nuevos espacios se puede considerar un avance importante, pero aún es necesario abordar una serie de aspectos a fin de adecuar el espacio a la normativa legal. Así, planteamos una serie de necesidades: agua caliente en el rincón de la cocina; placa vitrocerámica, frigorífico, y campana extractora son algunos de los elementos que sería necesario incorporar a la unidad este curso. [volver](#)

Torrelavega, 23 de Septiembre de 2001
Fdo.- Raúl Merino San Emeterio
Ana M^a Riaño Galán
Alejandro M. Rivas Barreda