

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA FORMACIÓN SEMIPRESENCIAL



¿Qué es la
formación
semipresencial?

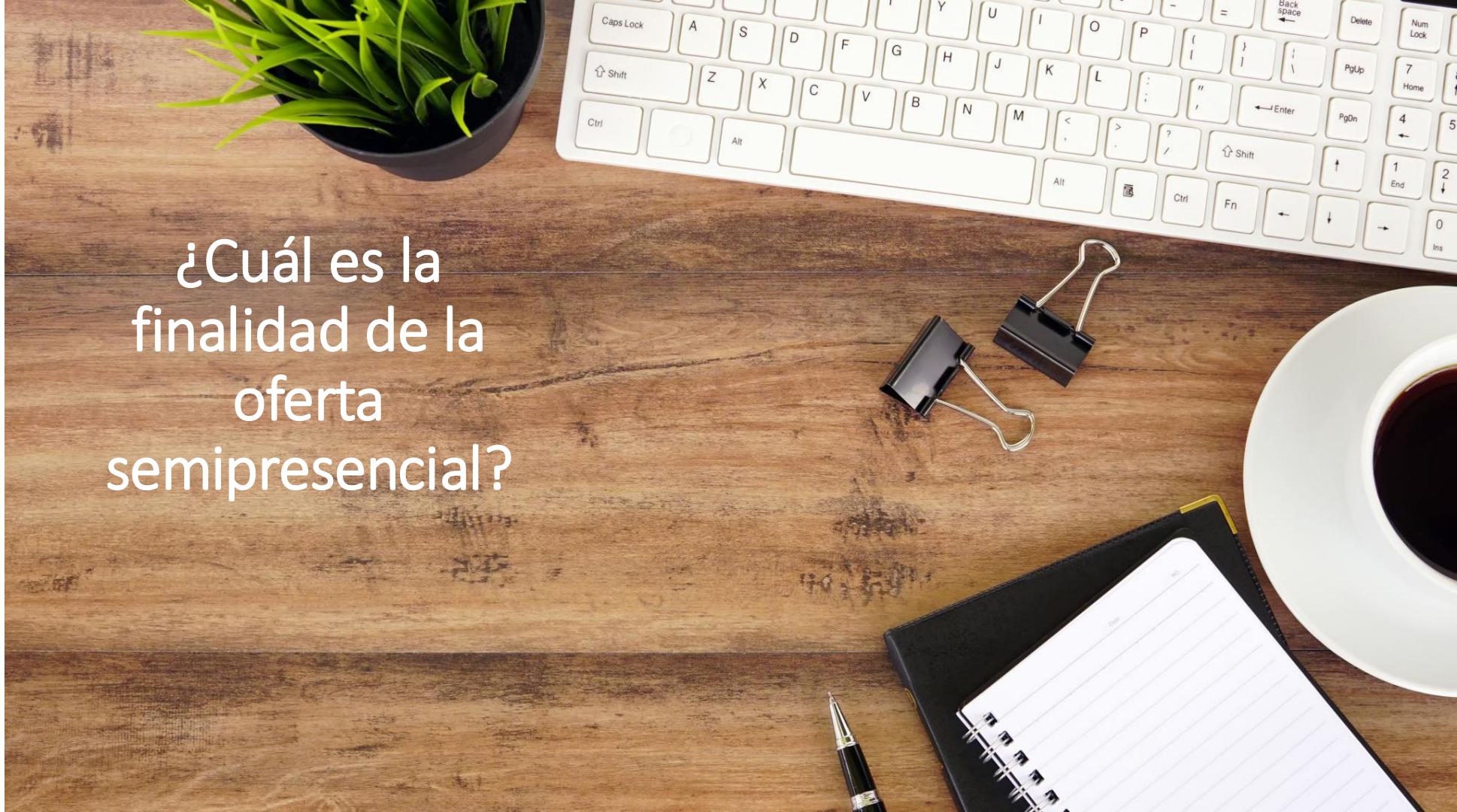




Es una modalidad educativa que comparte características de la formación presencial y de la formación a distancia; es decir potencia el aprendizaje autónomo del alumnado, dejando más libertad para su organización personal, como en la formación a distancia y se es guiado por el profesorado mediante tutorías, algunas de las cuales requieren la presencialidad del alumnado en el centro como en la formación presencial.



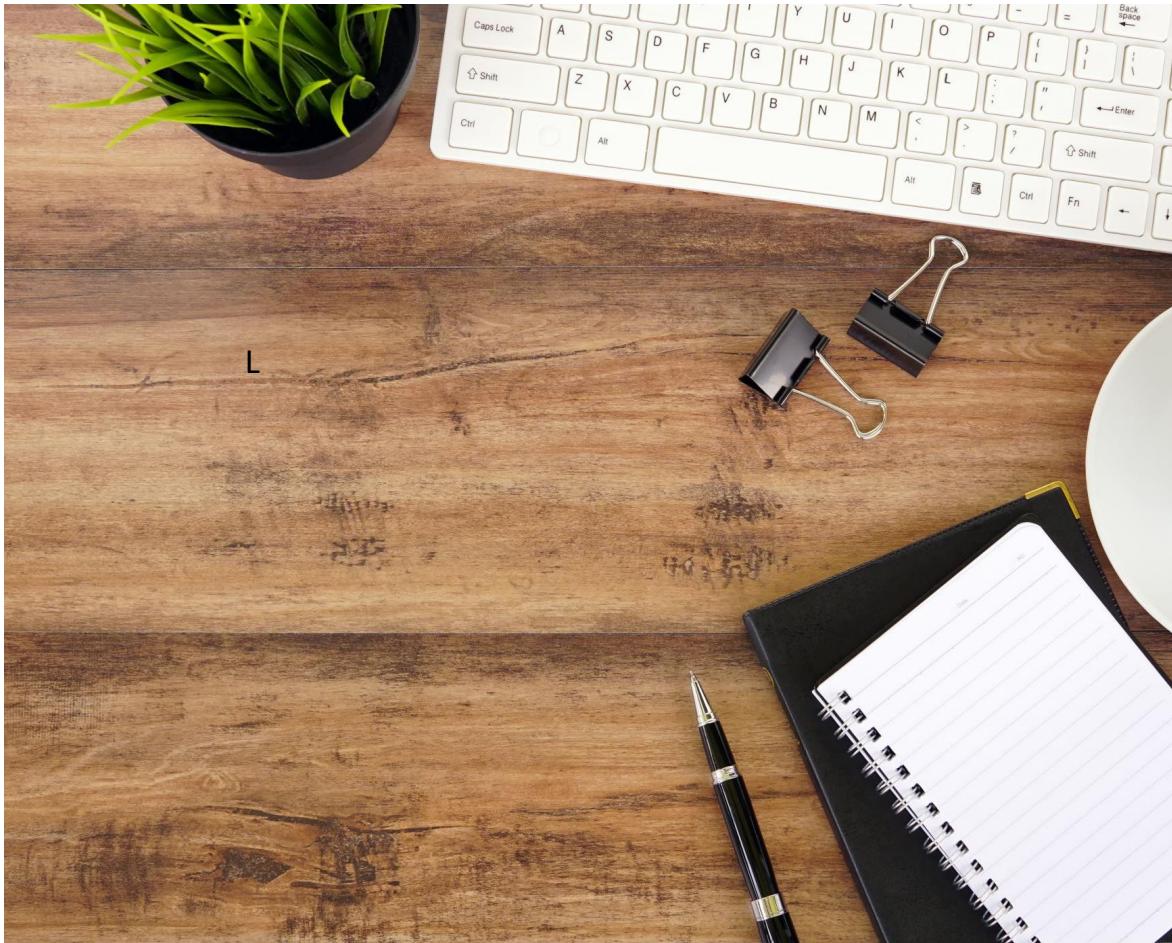
¿Cuál es la
finalidad de la
oferta
semipresencial?





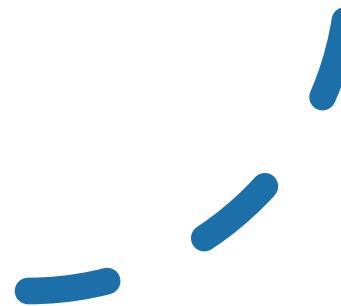
La oferta de Formación Profesional semipresencial tiene como finalidad la formación de carácter profesional para personas que deseen mejorar su cualificación profesional o prepararse para el ejercicio de otras profesiones y para las que sus circunstancias sociales, laborales o familiares les impiden o dificultan cursar ciclos formativos de Formación Profesional en régimen presencial.

¿Qué son las tutorías?





- Son las acciones de ayuda o guía del profesorado hacia el alumnado que tienen como finalidad promover y desarrollar acciones de carácter orientador y formativo que conducen a una mayor eficacia y eficiencia de los procesos de aprendizaje para la adquisición de las capacidades terminales de los módulos profesionales.
- Hay 2 tipos de tutorías: las individuales y las colectivas





- Son aquellas acciones orientadoras y de apoyo a los procesos de aprendizaje que se corresponden con los objetivos formativos para que el alumnado pueda superarlos de modo autosuficiente y que se articularán a través de los materiales didácticos dispuestos al efecto.
- Permitirán atender el apoyo académico y la orientación personal del alumnado. Asimismo, posibilitarán el desarrollo de las capacidades terminales o resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales.
- **Se realizarán preferentemente de forma telemática**, aunque también podrán ser telefónicas o presenciales





- Son las acciones tutoriales necesarias para la consecución de los objetivos formativos que precisen desarrollar procesos de enseñanza y aprendizaje, para los que **son necesarios la intervención directa y presencial del profesorado o la utilización de los medios didácticos y equipamientos disponibles en el centro educativo**, de forma que se puedan desarrollar las prácticas programadas al comienzo del curso.
- Tienen como objetivo orientar al alumnado en el estudio de los contenidos curriculares programados y posibilitar el desarrollo de aquellas capacidades terminales o resultados de aprendizaje que requieran la intervención directa del profesorado.
- En la tutoría colectiva, el profesorado expondrá los contenidos fundamentales de la unidad didáctica, orientará el trabajo que debe realizar el alumnado (lecturas, ejercicios, entre otros) y aclarará las cuestiones más importantes o de más difícil comprensión.



¿La asistencia
es obligatoria?

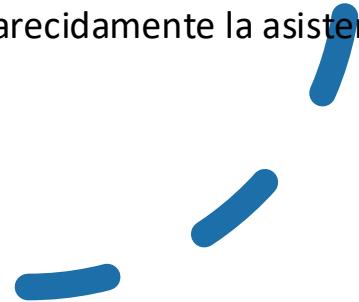


La asistencia del alumnado a las tutorías (colectivas e individuales) tendrá carácter voluntario para el alumnado., sin embargo los centros podrán exigir un máximo de presencialidad hasta del 20 % de las horas de tutorías colectivas y hasta un 10 % de horas de tutorías individuales del curso.

No serán computables a tal efecto las horas destinadas a las pruebas de evaluación, tanto parciales como finales.

La no asistencia a los módulos profesionales cuya presencialidad es obligatoria, comportará la pérdida de la evaluación continua.

Se informará a inicio de curso de las sesiones obligatorias, en la primera tutoría colectiva, sin embargo se recomienda encarecidamente la asistencia a las tutorías colectivas.





Qué comporta la pérdida
de la evaluación
continua?

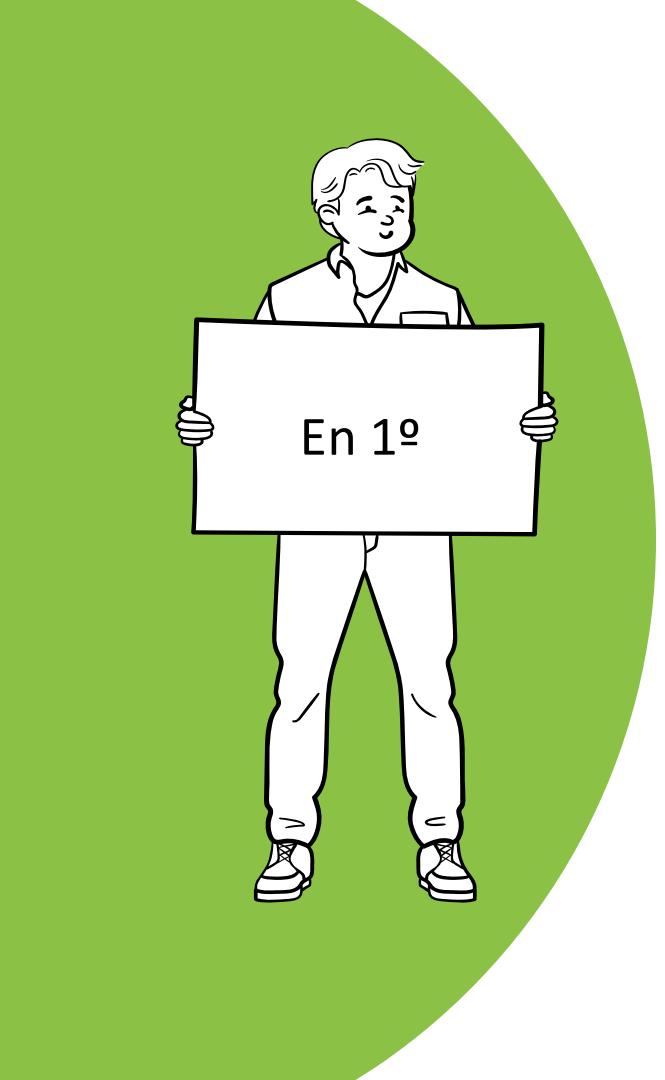


- La asistencia a los exámenes presenciales en cada evaluación es obligatoria y, por tanto, los alumnos y alumnas que no se presenten a los mismos no podrán ser evaluados parcialmente.

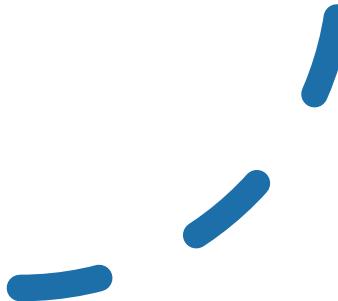
-
- No obstante, el alumnado *en ningún caso perderá el derecho a la evaluación final ordinaria y a la extraordinaria*, cuya asistencia también es presencial

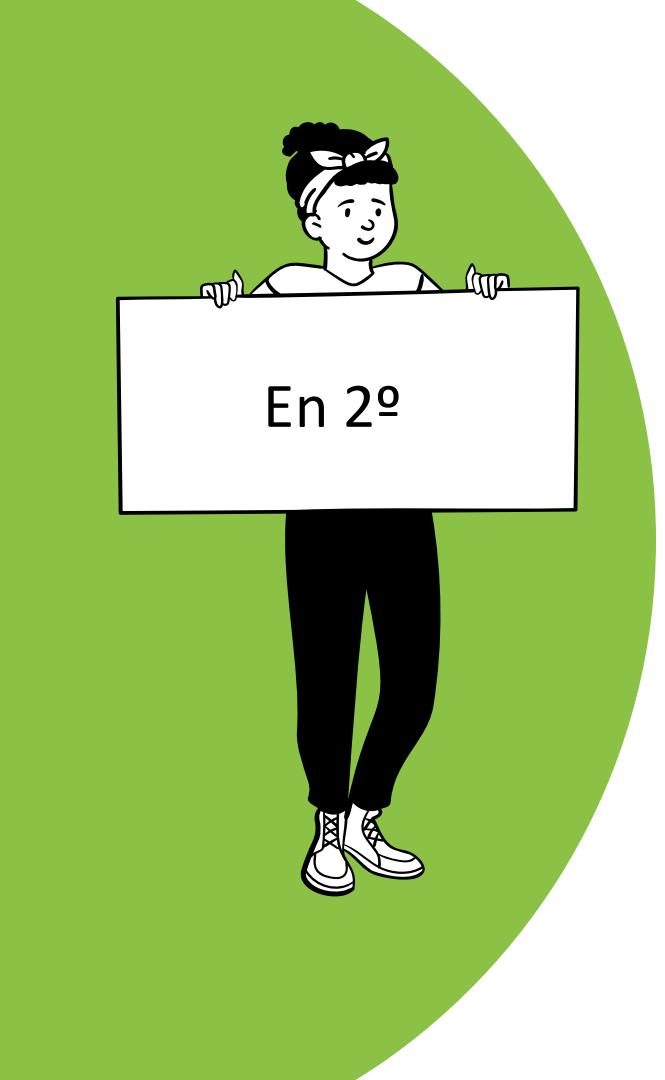


¿Qué módulos
se estudian?



- Control del aprovisionamiento de materias primas.(CAMP)
- Procesos de pre elaboración y conservación en cocina. (PPCC)
- Procesos de elaboración culinaria. (PEC)
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.(GCSH)
- Inglés. (ING)
- Itinerario Personal para la Empleabilidad (IPE 1)
- Proyecto intermodular de 1º
- **Los módulos prácticos cuentan con horas de Formación en Empresa**





- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.(EPRC)
- Gestión de la producción en cocina.(GPC)
- Gastronomía y nutrición.(GN)
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.(RRHH)
- Gestión administrativa y comercial en restauración.(GAC)
- Itinerario Personal para la Empleabilidad (IPE2)I
- Proyecto intermodular de Dirección de cocina.(PROYECTO 2)
- Optativas (Inglés // Geografía Internacional del Sabor)
- Digitalización (DIGI)
- Sostenibilidad (SOST)
- **Los módulos prácticos cuentan con horas de Formación en Empresa.**

¿Qué tengo que
hacer para
matricularme?



- ✓ Cumplir con los requisitos de acceso

- ✓ Consultar las fechas de preinscripción y matrícula de la página web del centro



- Realizar SIEMPRE la admisión (preinscripción), *independientemente del curso (tanto en 1º como en 2º)*

- Formalizar la matrícula aportando la documentación requerida

Toda la información la encontrarás en nuestra página web
<https://www.fpcheste.com/joomla/index.php/es/secretaria>



¿De cuantos
módulos me
puedo
matricular?



Desde 1 solo módulo o bien en todos los módulos profesionales correspondientes a **un curso del ciclo en régimen presencial** en la modalidad de oferta completa, según la disponibilidad del alumno.

(salvo incompatibilidades de matrícula en un determinado módulo profesional por no acreditarse la superación de otros módulos profesionales anteriores que la normativa vigente establezca como incompatibles o por ser continuación del módulo profesional no superado)

¿Necesito algún material
específico?

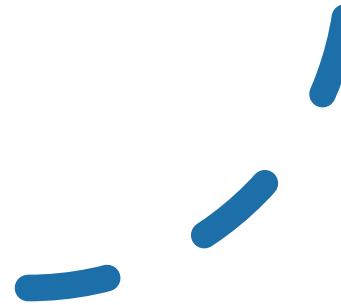




Sí

Necesitarás ir completamente uniformado y con las herramientas propias de la profesión.

La información sobre el uniforme y las herramientas te serán informados en el periodo de matriculación





¿Se puede estudiar por las tardes?



Sí, ya que se oferta tanto el turno de mañana como el de tarde

Importante:

Los exámenes de los diferentes módulos profesionales serán presenciales y se organizarán, para cada evaluación, en un máximo de cinco días lectivos consecutivos.

Para dar respuesta a las características especiales del alumnado de este régimen de enseñanza, los exámenes de cada módulo profesional se programarán en horario de mañana y de tarde alternativamente.





¿Necesito habilidades TIC?



Sí.

Necesitas poseer habilidades Tic, así como
una buena conexión a internet y ordenador

¿Cómo llegar?



Puedes acceder con vehículo particular , transporte público (autobús) y/o transporte escolar

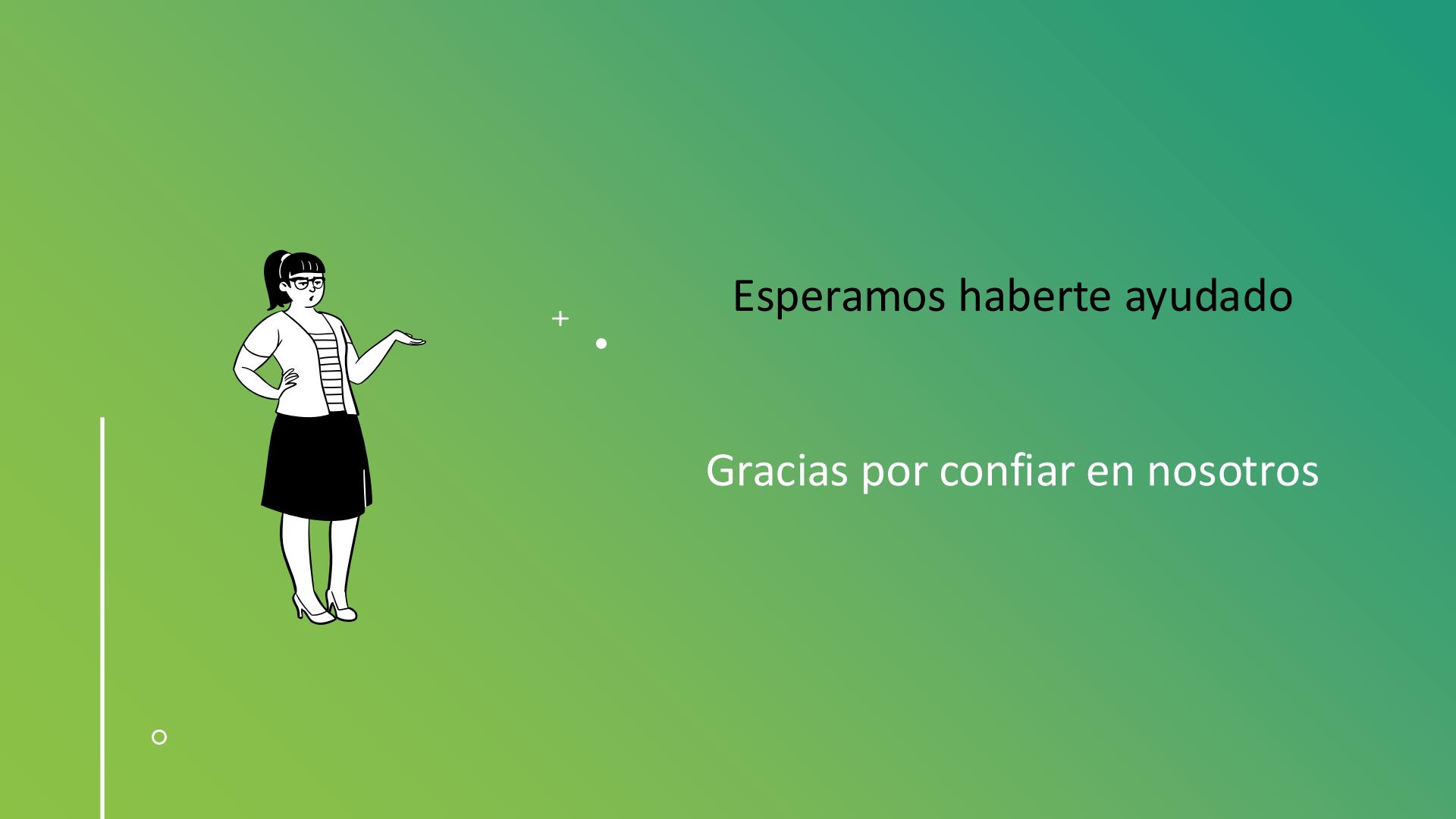


Escuela de Hostelería de Cheste

CIPFP Cheste
Complejo educativo de Cheste
Carretera de Madrid, CV-378, Km 0,300
46380 Cheste
Valencia



<https://www.fpcheste.com/joomla/index.php/es/>



Esperamos haberte ayudado

Gracias por confiar en nosotros