

Fecha: 24/09/20010

Asunto: Contestación a consulta del “IES Miralbueno”

Destinatario:

DIRECTORA DEL SERVICIO PROVINCIAL
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
CULTURA Y DEPORTE
Juan Pablo II, 20
50071 ZARAGOZA

En contestación a su *Nota de Servicio* de 29 de julio de 2010, por la que remitía a esta Dirección de la Inspección Educativa escrito del Director del IES “Miralbueno” que le trasladaba las consultas planteadas por D. Luis Berzosa Lara, profesor técnico de Formación Profesional de la especialidad de “*Cocina y Pastelería*”, así como el informe que la Inspección provincial ha elaborado sobre el mismo; tras haber analizado las consultas planteadas conjuntamente con el Servicio de Formación Profesional, le comunicamos lo siguiente:

1º.- Respecto a la consulta relativa a “*la definición de la responsabilidad del profesor ante una intoxicación alimentaria dentro del ejercicio de sus funciones docentes en un aula-taller*”.

Las responsabilidades de un funcionario docente están claramente definidas en la legislación vigente tanto para los funcionarios en general (Estatuto básico del Empleado Público de 2007, R.D. 33/1986 de 10 de enero por el que se aprueba el Reglamento de Régimen disciplinario de los funcionarios de la Administración del Estado) como para los docentes (art. 91 de la Ley Orgánica de la Educación y, en este caso, las funciones derivadas de la aplicación de las Ordenes que regulan los currículos formativos de FP autorizados en cada centro).

Todo ello, sin perjuicio de la normativa sanitaria que deba aplicarse en el ejercicio de las funciones docentes que se desarrollan con motivo de la enseñanza de determinados “módulos profesionales” de los currículos en algunas Familias Profesionales, cuya enseñanza y aprendizaje requieren la participación de personas y no de modelos inertes para que los alumnos alcancen las competencias profesionales correspondientes al título de Técnico o Técnico superior. Además, cabe señalar que el departamento didáctico de FP, al que pertenece el citado docente, tiene asignada la impartición del módulo profesional del currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, denominado “*Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*”, cuya enseñanza no puede limitarse a sus contenidos teóricos sino también a la aplicación de los mismos en cuantas actuaciones profesionales se lleven a cabo en los procesos de enseñanza. No debe olvidarse que la finalidad principal de estas enseñanzas es formar a futuros profesionales.

2º.- En cuanto a la pregunta que hace sobre la necesidad de “*Definir la tipología de tipo de establecimiento en el que estamos, no sé si son aulas taller o por el contrario somos un establecimiento de comidas preparadas*”.

Debe responderse a D. Luis Berzosa Lara que él es un funcionario docente con destino en un centro educativo con entidad jurídica propia, que cuenta con las instalaciones y equipamiento regulados en los anexos II de las Ordenes por las que se autorizan los currículos de los ciclos formativos de FP que se imparten en él; entre ellos están los que oficialmente se denominan en dichos currículos como: “*Taller de Bar-cafetería*”, “*Taller de restaurante*” y “*Taller de cocina*”

que en su funcionamiento deben cumplir lo establecido por la normativa sanitaria vigente respecto a los procesos profesionales que se desarrollen.

Los centros docentes que imparten enseñanzas profesionales tienen la obligación de adoptar las medidas organizativas más adecuadas para el uso de las instalaciones y equipamientos utilizados, especialmente en los que es habitual la presencia de un público usuario de las mismas, como ocurre, por ejemplo, en las Familias Profesionales de “Imagen personal” y “Hostelería y Turismo”. Estas medidas deben recogerse en sus documentos institucionales: Proyecto Educativo (Reglamento de Régimen Interior o reglamentos de uso específico las instalaciones de los ciclos formativos), Proyectos Curriculares de determinados ciclos formativos y programaciones didácticas.

3º.- Respecto a la tercera y última consulta del profesor relativa a *“La definición de la obligación o no de la apertura a clientes externos de las aulas taller”*.

La aprobación de los currículos formativos de alguna Familias Profesionales, como las que han sido citadas con anterioridad, conllevan la presencia de un público usuario de determinadas instalaciones docentes, tal y como se establece en la competencia general de los siguientes títulos de la Familia Profesional de “Hostelería y Turismo”:

- **Técnico en Cocina y Gastronomía:** *“La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.”* (art. 4 de la Orden de 24 de julio de 2008 por la que se establece el currículo del título de Técnico en servicios en restauración para la Comunidad Autónoma de Aragón, BOA del 12 de agosto de 2008). Además en el art. 5, letra h) de dicha Orden se establece como competencia profesional específica: *“ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios”*.

- **Técnico en Servicios en restauración:** *“La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.”* (art. 4 de la Orden de 18 de junio de 2009 por la que se establece el currículo del título de Técnico en Servicios en restauración para la Comunidad Autónoma de Aragón, BOA del 7 de julio de 2009)

Por tanto, es indudable que, para que el alumnado que cursa dichos títulos –futuros profesionales- alcance sus competencias generales y las competencias profesionales, personales y sociales que se derivan de ellas, el IES “Miralbueno” tiene que realizar las actuaciones y prácticas profesionales con un público usuario, cuyo desarrollo, como es obvio, debe cumplir lo establecido por la normativa sanitaria que le afecte.

EL DIRECTOR DE LA
INSPECCIÓN EDUCATIVA

EL JEFE DEL SERVICIO DE
FORMACIÓN PROFESIONAL

Fdo: Enrique Miranda Martín.

Fdo: Fernando Lorente Roy