



Comunidad de Madrid

PROYECTO DE DECRETO DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE MODIFICA EL DECRETO 18/2011, DE 24 DE MARZO, DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE ESTABLECE PARA LA COMUNIDAD DE MADRID EL PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA.

MEMORIA DEL ANÁLISIS DE IMPACTO NORMATIVO

I. OPORTUNIDAD DE LA PROPUESTA.

I.1. Motivación.

La motivación de este decreto tiene dos causas estratégicas:

1. Dar una mejor respuesta a las demandas del mercado laboral en el sector hostelero y turístico, con un incremento en la formación en lenguas extranjeras, requisito imprescindible para garantizar mayores expectativas de empleabilidad.
2. Atender las demandas de los centros educativos, que mediante contactos informales y formales, a través de las propuestas de implantación de proyectos propios en los que se proponía un aumento de formación en lenguas extranjeras, han puesto de manifiesto la necesidad de modificar los planes de estudios de los ciclos formativos conducentes a la obtención los títulos de técnico y técnico superior correspondientes a la familia profesional de hostelería y turismo, con el objetivo de ofrecer mayores estándares de calidad para la consecución de la competencia lingüística.

Concretamente, en el plan de estudios correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, que actualmente cuenta con un módulo profesional “Inglés” establecido en las enseñanzas mínimas y que se imparte en segundo curso, se observó la necesidad de contar con una formación en lengua extranjera en ambos cursos, así como aumentar la duración dedicada a esta formación para garantizar una mejor adquisición de la competencia lingüística.

I.2. Objetivos.

La Comunidad de Madrid estableció el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Dirección de Cocina. Dicho plan de estudios contempla una formación en lengua extranjera mediante el módulo profesional establecido en las enseñanzas mínimas “Inglés”. No obstante se ha observado la necesidad de ampliar esta formación, con el fin de adaptar estas enseñanzas a las necesidades de la sociedad actual y proporcionar al alumnado mayores y mejores oportunidades, lo que se traducirá, sin duda, en una mayor empleabilidad, en consonancia con los objetivos estratégicos de 2020 que la Unión Europea pretende alcanzar con el aprendizaje de los idiomas.

En este sentido se incorpora un módulo propio de la Comunidad de Madrid “Ampliación de Inglés”, con el objetivo de aumentar e introducir una mejor distribución en los contenidos y la carga lectiva dedicada a la lengua extranjera. Este cambio lleva aparejada la necesidad de redefinir la duración y carga horaria de algunos módulos profesionales, que en algunos casos requieren una revisión en sus contenidos. Concretamente, se revisan los contenidos de los módulos profesionales “Recursos humanos y dirección de equipos en restauración”, “Gestión administrativa y comercial



Comunidad de Madrid

en restauración” y “Gastronomía y nutrición” que, en todos los casos, respetan los establecidos en las enseñanzas mínimas. Las modificaciones introducidas en dichos contenidos se basan en las sugerencias emanadas de los centros educativos y empresas del sector productivo, se ha incidido en la mejora de competencias personales, tales como el trabajo en equipo, la empatía y el desarrollo de la inteligencia emocional en las relaciones laborales imprescindibles en las labores que se desempeñan en el sector de la restauración.

I.3. Alternativas.

En la elaboración de las modificaciones del plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Dirección de Cocina se ha seguido un plan de trabajo con la colaboración de centros educativos en los que se imparten dichas enseñanzas y empresas del sector productivo que a su vez colaboran con la formación de los futuros profesionales, en este plan de trabajo se han abordado las modificaciones de todos los ciclos formativos de grado medio y grado superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo, con el objetivo común de mejorar la formación en lenguas extranjeras.

Observadas las demandas del sector productivo y los centros educativos se decidió comenzar un proceso de revisión de los planes de estudios que se ha desarrollado en las siguientes fases:

1ª fase: CONCRECIÓN DE OBJETIVOS Y ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA INICIAL

Desde la Subdirección General de Ordenación Académica de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial se convocan dos reuniones de trabajo, los días 14 de noviembre de 2016 y 5 de diciembre de 2016, con directores y profesorado de centros públicos que imparten estas enseñanzas.

En la primera reunión se acordaron los siguientes objetivos:

- a. Garantizar que la formación en lengua extranjera abarque los dos cursos que componen cada ciclo formativo facilitando la construcción de aprendizajes significativos y la asimilación de las destrezas comunicativas básicas.
- b. Diseñar una formación en lengua extranjera específica para cada perfil profesional.
- c. Ofrecer módulos profesionales que ofrezcan formación en una segunda lengua extranjera, en los planes de estudios que se contempla esta opción.

Asimismo en esta primera reunión se acordó elaborar un documento de trabajo con una propuesta de nueva distribución horaria de los módulos profesionales de cada ciclo formativo afectado.

En la segunda reunión se trató el siguiente asunto: “Modificación de los planes de estudio de los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo, con el objetivo de aumentar las competencias profesionales en lenguas extranjeras.”

Para ello se parte de una propuesta de distribución horaria de la carga lectiva de los módulos profesionales de cada ciclo formativo afectado en la que se acuerda la inclusión de módulos profesionales propios de la Comunidad de Madrid en los que se imparta lengua extranjera profesional, se fijan las horas de duración y carga lectiva en cada caso y los ajustes en el horario y carga lectiva de otros módulos profesionales para permitir la inclusión de los primeros.

Asimismo se acuerda la colaboración del profesorado que imparte módulos profesionales de lenguas extranjeras en la elaboración de los currículos de los nuevos módulos profesionales.

2ª fase: CONSULTAS PARA OBSERVACIONES Y ALTERNATIVAS A LA PROPUESTA



Comunidad de Madrid

Esta primera propuesta producto de la reunión celebrada en la primera fase (5 de diciembre de 2016) es revisada y analizada, desde el Área de Ordenación de Formación Profesional para que se cumplan las siguientes premisas:

- Las modificaciones en la duración de módulos profesionales establecidos en cada título es siempre igual o superior a la duración mínima establecida en el Real Decreto por el que se establece la titulación correspondiente.
- Aquellos módulos profesionales que se imparten en más de un ciclo formativo tendrán igual duración y carga lectiva en todos los casos y, preferentemente se impartirán en el mismo curso.

El 20 de diciembre de 2016 se remite a los directores de los centros colaboradores la propuesta de distribución horaria en los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo para que realicen las aportaciones y observaciones que consideren oportunas.

La propuesta remitida incorpora detalle de las modificaciones en relación con la inclusión de nuevos módulos profesionales, modificación de duración y carga lectiva y el cambio del curso en el que se imparten algunos módulos profesionales existentes.

Asimismo, con objeto de recoger las cuestiones relacionadas con la demanda formativas del entorno productivo, así como la valoración de la propuesta de modificación en los planes de estudios, desde la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial se realizan contactos con responsables de empresas del sector profesional.

Como resultado de las acciones mencionadas se reciben las siguientes aportaciones:

1. Se valora positivamente la incorporación de módulos profesionales de lenguas extranjeras en todos los casos, así como el incremento en la carga lectiva en este ámbito.
2. Se sugiere un refuerzo en la formación en competencias relacionadas con la atención y orientación al cliente, trabajo en equipo, tolerancia al estrés e iniciativa.

3ª fase: ELABORACIÓN DE CURRÍCULOS DE MÓDULOS PROFESIONALES DE LENGUAS EXTRANJERAS

Se crea un grupo de trabajo con la participación de varios profesores que imparten módulos profesionales en ciclos formativos de grado medio y grado superior de formación profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Como producto de la colaboración del profesorado colaborador, el Área de Ordenación de Formación Profesional recopila borradores de currículo de los módulos profesionales para su revisión y posterior inclusión en el texto normativo.

4ª fase: ELABORACIÓN DEL BORRADOR DE DECRETO CON LA MODIFICACIÓN DE SIETE PLANES DE ESTUDIOS DE CICLOS FORMATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO Y REMISIÓN PARA OBSERVACIONES A OTRAS UNIDADES TÉCNICAS DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTE.

El borrador del texto normativo correspondiente al proyecto de Decreto, del Consejo de Gobierno, por el que se modifican siete planes de estudios de ciclos formativos de formación profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo, cuya propuesta corresponde al Consejero de Educación, Juventud y Deporte y su aprobación al Consejo de Gobierno se remite para observaciones el 23 de febrero de 2017 a las siguientes unidades:

- Dirección General de Becas y Ayudas a la Educación.



Comunidad de Madrid

- Dirección General de Recursos Humanos.
- Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial.
- Subdirección General de Inspección Educativa.

5ª fase: ELABORACIÓN DEL BORRADOR DE DECRETO POR EL QUE SE MODIFICA EL DECRETO 18/2011, DE 24 DE MARZO, DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE ESTABLECE PARA LA COMUNIDAD DE MADRID EL PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

La Secretaría General Técnica, una vez examinado el proyecto de decreto por el que se modifican siete planes de estudios de ciclos formativos de formación profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo, comunicó que, por razones de técnica normativa, resulta precisa la tramitación por separado de la modificación de los planes de estudios, especialmente teniendo en cuenta la directriz número 52 del Acuerdo de Gobierno de Ministros, de 22 de julio de 2005, por el que se aprueban las Directrices de Técnica Normativa.

Por tanto se elaboran varios Decretos con sus respectivas memorias de análisis e impacto normativo, partiendo del documento inicial, en atención a la solicitud recibida.

II. CONTENIDO Y ANÁLISIS JURÍDICO.

II.1. Contenido de la norma.

- a) Contenido de la norma.

El proyecto de decreto recoge en un artículo único las modificaciones del Decreto 18/2011, de 24 de marzo.

La norma incluye tres disposiciones finales en las que se detalla la implantación de las modificaciones, la habilitación para el desarrollo normativo y la entrada en vigor, respectivamente.

- b) Observaciones al contenido de la norma.

Téngase en cuenta que en la relación que existe entre la duración y la carga lectiva semanal de los módulos profesionales que se incluyen en los ciclos formativos de formación profesional es determinante el curso en el que se imparten, puesto que en el primer curso la formación se desarrolla a lo largo de tres trimestres mientras que en el segundo curso se desarrolla sólo en dos trimestres al dedicar el tercero a las actividades del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.

El artículo único modifica el Decreto 18/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Dicha modificación supone los siguientes cambios en el plan de estudios vigente:

- Cambio de curso de los siguientes módulos profesionales:
 - 0502 Gastronomía y nutrición pasa de impartirse en el primer curso al segundo curso.
 - 0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración pasa de impartirse en el primer curso al segundo curso.



Comunidad de Madrid

- 0179 Inglés pasa de impartirse en el segundo curso al primer curso.
- Cambio en la duración y/o carga lectiva semanal de los siguientes módulos profesionales:
 - 0499 Procesos de elaboración culinaria de primer curso modifica su duración de 310 a 305 horas, manteniendo su carga lectiva semanal.
 - 0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina de primer curso modifica su duración de 310 a 300 horas, manteniendo su carga lectiva semanal.
 - 0179 Inglés modifica su duración de 160 a 135 horas y pasa de impartirse 8 horas semanales en segundo curso a 4 horas semanales en primer curso.
 - 0502 Gastronomía y nutrición modifica su duración de 65 a 40 horas y pasa de impartirse 2 horas semanales en primer curso a 2 horas semanales en segundo curso.
 - 0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración pasa de impartirse 2 horas semanales en primer curso a 3 horas semanales en segundo, manteniendo su duración.
 - 0503 Gestión administrativa y comercial de segundo curso en restauración modifica su duración de 65 a 40 horas y pasa de impartirse con una carga lectiva de 3 horas semanales a 2 horas semanales.
- Se incorporan los siguientes módulos profesionales:
 - CM18-HOT Lengua extranjera profesional en segundo curso con una duración de 90 horas y una carga lectiva de 4 horas semanales.

La modificación propuesta aumenta la formación en lengua extranjera pasando de 160 a 225 horas en dicha formación e incorpora módulos profesionales de lengua extranjera profesional en ambos cursos. Asimismo se incorpora formación en segunda lengua extranjera profesional.

c) Justificación de las modificaciones propuestas

La revisión de los planes de estudios para una mejora en la formación en lenguas extranjeras se realiza en todos los ciclos formativos de grado medio y grado superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo, por los motivos expuestos.

El Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas incorpora el módulo profesional "Inglés" que en la Comunidad de Madrid se programa en el segundo curso. Para que la formación en lengua extranjera tenga una continuidad en el plan de estudios se propone cambiar de curso este módulo al primer curso con una revisión de sus contenidos y un ajuste en su duración, así como la incorporación del módulo profesional propio de la Comunidad de Madrid "Ampliación de inglés" que complementa y amplía la formación, garantizando una mejora en la adquisición de la competencia lingüística en lengua inglesa.

En la elaboración de las propuestas de distribución horaria se adoptó como criterio no reducir la carga lectiva semanal de los módulos profesionales que son eminentemente prácticos, para que los alumnos dispongan de los tiempos adecuados y necesarios para el desarrollo de las actividades que se vienen realizando actualmente, por este motivo no se modifica la carga lectiva en los siguientes módulos profesionales:

- Procesos de elaboración culinaria.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Gestión de la producción en cocina.



Comunidad de Madrid

Asimismo, los módulos profesionales “Empresa e iniciativa emprendedora” y “Formación y orientación laboral” son transversales en todos los ciclos formativos de formación profesional por lo que se acordó mantener la duración y contenidos de los mismos para evitar diferencias con el resto de planes de estudios de ciclos formativos de formación profesional establecidos en la Comunidad de Madrid.

Al cambiar el módulo profesional “Inglés” en primer curso, manteniendo una distribución horaria de 30 períodos lectivos semanales por curso, sin reducir horas lectivas en los módulos expuestos anteriormente se optó por cambiar de curso, de primero a segundo, el módulo profesional “Gastronomía y nutrición”, las otras opciones posibles supondrían el cambio de curso del módulo profesional “Control del aprovisionamiento de materias primas” o del módulo profesional “Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias”, estas alternativas hubieran provocado dificultades en la secuenciación de contenidos en el conjunto de la formación del ciclo formativo dado que en ambos casos se tratan aspectos que deben impartirse al inicio, por incorporar conceptos que resultan básicos e instrumentales.

El único módulo profesional que se reduce en carga lectiva semanal es “Gastronomía y nutrición”, se trata de un módulo profesional de contenidos más teóricos y cuyo ajuste temporal es más asumible, además de ser un módulo profesional que se incorpora también en el plan de estudios correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. Por otro lado, tras un análisis de los contenidos de este módulo profesional se observó que con una revisión de los contenidos, con el respeto a los fijados en las enseñanzas mínimas, podría impartirse con una duración de 40 horas y una carga lectiva de 2 horas semanales en segundo curso.

El resto de las modificaciones, en la duración de algunos módulos profesionales son poco representativas, dado que mantienen su carga lectiva semanal, y se establecen dentro de la horquilla necesaria que facilita determinar las 2.000 horas, prescriptivas, de duración del ciclo formativo.

II.2. Análisis Jurídico.

Se trata de una propuesta con rango de decreto.

Esta disposición se ha regulado respetando las siguientes normas con rango de ley:

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (en lo sucesivo LOE), modificada por la Ley orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (en lo sucesivo LOMCE).
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, que establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30ª y 149.1.7ª de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
- Ley Orgánica 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, que establece en su artículo 72.a) la adecuación constante de la oferta formativa a las competencias profesionales demandadas por el sistema productivo y la sociedad, mediante un sistema de ágil actualización y adaptación del Catálogo Nacional de las cualificaciones profesionales y de los títulos de formación profesional y certificados de profesionalidad.
- Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la



Comunidad de Madrid

Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial.

- Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.
- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- Ley 30/2003, de 13 de octubre, sobre medidas para incorporar la valoración del impacto de género en las disposiciones normativas que elabore el Gobierno.
- Ley 2/2016, de 29 de marzo, de Identidad y Expresión de Género e Igualdad Social y no Discriminación de la Comunidad de Madrid.
- Ley 3/2016, de 22 de julio, de Protección Integral contra la LGTBifobia y la Discriminación por Razón de Orientación e Identidad Sexual en la Comunidad de Madrid.
- Ley 5/2005, de 20 de diciembre, Integral contra la Violencia de Género de la Comunidad de Madrid.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento Administrativo Común y de las Administraciones Públicas.
- Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno.

A su vez, el presente proyecto de decreto se dicta en desarrollo de los siguientes reglamentos, que son norma básica del Estado:

- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, que atribuye a las Administraciones educativas el establecimiento de los currículos correspondientes a las enseñanzas de formación profesional, respetando lo dispuesto en dicha norma y en las que regulen los respectivos títulos.
- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Asimismo, el presente proyecto de decreto se regula por el Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid conforme a lo siguiente:

El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid en el ejercicio de las competencias que le atribuye el artículo 21.g), de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, puede aprobar mediante decreto los reglamentos para el desarrollo y ejecución de las leyes emanadas de la Asamblea, así como los de las leyes del Estado, cuando la ejecución de la competencia corresponda a la Comunidad de Madrid en virtud del artículo 29 de la Ley Orgánica 3/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid, o por delegación o transferencia, y ejercer en general la potestad reglamentaria en todos los casos en que no esté específicamente atribuida al Presidente o a los Consejeros.

En la presente norma se abordan modificaciones del plan de estudios establecido por la Comunidad de Madrid del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, que recoge cuestiones relativas a la determinación del currículo, organización y distribución horaria y especialidades y titulación del profesorado, por lo que la competencia para abordar su regulación recae en el Consejo de Gobierno y, en consecuencia, este proyecto debe adoptar la forma de decreto y ser tramitado como tal, de conformidad con el artículo 50.2 de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, antes mencionada.

Procede, en consecuencia, que el Consejo de Gobierno apruebe mediante un decreto la norma reguladora que modificará para la Comunidad de Madrid el Decreto 18/2011, de 24 de marzo.

III. ANÁLISIS DE IMPACTOS.



Comunidad de Madrid

III.1. Adecuación al orden de distribución de competencias.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 3/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid, ésta es competente para realizar el desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio de las competencias que en materia educativa corresponden al Estado.

De acuerdo con lo que se establece en el artículo 10.2 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional, ajustándose, como se determina en el artículo 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el apartado 4 del artículo 6.bis de la misma.

III.2. Impacto económico y presupuestario.

Respecto al impacto económico y social de la propuesta, se prevé una mejora sustancial en la cualificación de los nuevos titulados, especialmente en relación con la competencia lingüística en lengua extranjera. Lo que repercutirá en un impacto positivo en el sector productivo.

Las modificaciones en el plan de estudios no suponen variaciones en el número de profesores del Cuerpo de Enseñanza Secundaria y Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional al no existir variaciones en el cómputo total de horas atribuidas al profesorado de los referidos cuerpos docentes.

Asimismo esta regulación afecta a aquéllos centros educativos que tienen autorizadas e imparten estas enseñanzas sin que, en ningún caso, se derive una ampliación de la oferta.

Por lo anteriormente expuesto esta propuesta normativa carece de impacto presupuestario.

III.3. Impacto de la norma en la familia, infancia y adolescencia.

En relación con la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, la aprobación del proyecto de Decreto por el que se modifica el Decreto 18/2011, de 24 de marzo, no contraviene la citada norma, al no suponer un impacto negativo sobre la familia, la infancia, ni la adolescencia.

III.4. Impacto por razón de género, orientación sexual e identidad sexual.

De conformidad con lo previsto en el artículo 2 de la Ley 30/2003, de 13 de octubre, sobre medidas para incorporar la valoración del impacto de género en las disposiciones normativas que elabore el Gobierno, que se aplica supletoriamente en la Comunidad de Madrid, y con lo dispuesto en el artículo 5, epígrafe 5.1 de la Orden 1668/2003, de 24 de octubre, del Consejero de Presidencia, relativa a la tramitación de asuntos ante el Consejo de Gobierno y su Comisión Preparatoria, se hace constar que la aprobación del proyecto de decreto por el que se modifican siete planes de estudios de ciclos formativos de formación profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo no supone discriminación de género en las medidas que se establecen en el mismo.



Comunidad de Madrid

La norma incide de forma positiva y directa en la mejora de oportunidades educativas de las mujeres y contribuye a evitar situaciones de discriminación laboral por razones de género.

Asimismo, los centros educativos del ámbito de la Comunidad de Madrid, concretarán y desarrollarán las modificaciones reguladas en el currículo de este ciclo formativo teniendo en cuenta las características del alumnado y del entorno, integrando el respeto y la no discriminación por motivos de orientación sexual y diversidad sexual e identidad y/o expresión de género, que estarán presentes de forma transversal en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la Ley 2/2016, de 29 de marzo, de Identidad u Expresión de Género e Igualdad Social y no Discriminación en la Comunidad de Madrid y la Ley 3/2016, de 22 de julio, de Protección Integral contra la LGTBIfobia y la Discriminación por razón de Orientación e Identidad Sexual en la Comunidad de Madrid.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 45 de la Ley 2/2016, de 29 de marzo, de Identidad y Expresión de Género e Igualdad Social y no Discriminación de la Comunidad de Madrid, debe indicarse que el presente proyecto supone un impacto positivo sobre la formación en el respeto a la identidad o expresión de género.

IV. Procedimiento de tramitación de la norma.

1. TRÁMITE DE CONSULTA PÚBLICA.

Este decreto no ha sido sometido al trámite de consulta pública previsto en los artículos 133.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y 26.2 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, porque el objeto de dicho decreto es modificar, en el ámbito de la Comunidad de Madrid, el plan de estudios del ciclo formativo grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina ya implantado en la Comunidad de Madrid, y a su vez, establecido por el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, y que es norma básica del Estado. No se trata, por tanto, de una iniciativa reglamentaria novedosa de la Comunidad de Madrid, que requiera de este trámite para mejorar su calidad regulatoria, sino que responde a la modificación de un Decreto publicado como consecuencia de la obligación normativa autonómica de desarrollar unos reales decretos que tiene carácter básico, conforme a las competencias que confiere al Estado el artículo 149.1.1ª y 30ª de la Constitución Española.

2. TRÁMITE DE AUDIENCIA E INFORMACIÓN PÚBLICA.

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 133.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre y en el artículo 26.6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, y puesto que la presente propuesta de decreto afecta a intereses legítimos de las personas, esta norma será sometida al correspondiente trámite de audiencia e información pública, para recabar las posibles opiniones de los ciudadanos afectados sobre su texto.

Este trámite se practicará a través del Portal de Transparencia de la Comunidad de Madrid, previa resolución de la Directora General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, titular de la Dirección General de la que parte la presente propuesta reglamentaria.

3. INFORMES AL PROYECTO DE DECRETO DEL CONSEJO DE GOBIERNO POR EL QUE SE MODIFICA EL DECRETO 18/2011, DE 24 DE MARZO, DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE ESTABLECE PARA LA COMUNIDAD DE MADRID EL PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR



Comunidad de Madrid

CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA.

En la tramitación del texto normativo elaborado en la 4ª fase indicada en el apartado I.3 del presente documento se solicitaron informes a los siguientes departamentos, que en todos los casos han comunicado que no realizan observaciones a la norma.

- a. INFORME DE IMPACTO POR RAZÓN DE ORIENTACIÓN SEXUAL E IDENTIDAD Y EXPRESIÓN DE GÉNERO.
- b. INFORME DE IMPACTO POR RAZÓN DE GÉNERO.
- c. INFORME DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE FAMILIA Y EL MENOR
- d. INFORME DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

Estos informes resultan de aplicación al tratarse esta nueva propuesta normativa de una parte de la tramitada inicialmente, sin cambios en su contenido que motivasen informes en contrario.

LA DIRECTORA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Y ENSEÑANZAS DE RÉGIMEN ESPECIAL

Fdo.: Guadalupe BRAGADO CORDERO