



Comunidad de Madrid

PROYECTO DE DECRETO DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE MODIFICA EL DECRETO 96/2008, DE 24 DE MARZO, DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE ESTABLECE PARA LA COMUNIDAD DE MADRID EL CURRÍCULO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA.

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 caso del plan de estudios correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, que actualmente cuenta con un módulo profesional propio de la Comunidad de Madrid “Lengua extranjera” programado para el 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 publicó el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. El plan de estudios establecido contempla una formación en lengua extranjera mediante un módulo profesional propio de la Comunidad de Madrid. 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 sustituye el módulo profesional propio de la Comunidad de Madrid “Lengua extranjera”, que se imparte en segundo curso, por dos módulos profesionales propios de la Comunidad de Madrid repartidos en ambos cursos, con el objetivo de aumentar y mejorar la distribución en 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



Comunidad de Madrid

algunos casos, como en el módulo profesional de “Ofertas gastronómicas” requiere una revisión en sus contenidos. Esta revisión de los contenidos se basa en las sugerencias manifestadas desde los centros educativos y el sector profesional con el resultado de una modernización de éstos que facilita su adaptación a la realidad actual, sin perjuicio de los contenidos establecidos en las enseñanzas mínimas que, en todo caso, son escrupulosamente respetados.

I.3. Alternativas.

En la elaboración de las modificaciones del plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se ha seguido un plan de trabajo con la colaboración de centros educativos en los que se imparten dichas enseñanzas, así como con 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 los planes de estudios 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 del plan 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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo, 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.

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, entre los que se encuentra el correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

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.
- Dirección General de Recursos Humanos.



Comunidad de Madrid

- 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 96/2008, DE 17 DE JULIO, DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE ESTABLECE PARA LA COMUNIDAD DE MADRID EL CURRÍCULO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA.

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 96/2008, de 17 de julio.

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 establece la modificación del Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

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

- Cambios del curso en el que se imparten los módulos profesionales:
 - 0050 Empresa e iniciativa emprendedora pasa de impartirse en primer curso a impartirse en segundo curso.



Comunidad de Madrid

- Cambio en la duración y/o carga lectiva semanal de módulos profesionales:
 - 0050 Empresa e iniciativa emprendedora pasa de impartirse 2 horas semanales en primer curso a 3 horas semanales en segundo curso, manteniendo su duración de 65 horas.
 - 0045 Ofertas gastronómicas de segundo curso modifica su duración de 80 a 50 horas y pasa de impartirse 4 horas semanales a impartirse 2 horas semanales.
 - 0028 Postres en restauración de segundo curso modifica su duración de 185 a 180 horas sin modificación en su carga lectiva semanal.
 - 0048 Productos culinarios de segundo curso modifica su duración de 195 a 180 horas de duración sin modificación en su carga lectiva semanal.
- Se elimina el módulo profesional CM0003 Lengua extranjera de segundo curso con 80 horas de duración y carga lectiva de 4 horas semanales.
- Se incorporan los siguientes módulos profesionales:
 - CM15-HOT1 Lengua extranjera profesional I en primer curso con 70 horas de duración y una carga lectiva de 2 horas semanales.
 - CM15-HOT2 Lengua extranjera profesional II en segundo curso con 60 horas de duración y una carga lectiva de 3 horas semanales.

La modificación propuesta aumenta la formación en lengua extranjera pasando de 80 a 130 horas en dicha formación e incorpora módulos profesionales de lengua extranjera profesional en ambos cursos.

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 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas no incorpora ningún módulo profesional cuyo objeto sea la formación en lenguas extranjeras, esto no ocurre en el resto de títulos de la familia profesional de Hostelería y Turismo en los que siempre se incorpora, al menos, un módulo profesional “Inglés”. Por este motivo se abre la posibilidad de que la lengua impartida en los módulos profesionales propios de la Comunidad de Madrid, sea distinta al inglés, previa solicitud y autorización.

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 en el desarrollo de las actividades que se vienen realizando actualmente, por este motivo no se modifica dicha carga lectiva en los siguientes módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio “Cocina y Gastronomía”:

- Preelaboración y conservación de alimentos
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Técnicas culinarias
- Postres en restauración
- Productos culinarios

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 de los mismos para evitar diferencias con el resto de



Comunidad de Madrid

planes de estudios de ciclos formativos de formación profesional establecidos por la Comunidad de Madrid.

Al introducir el módulo profesional propio de la Comunidad de Madrid “Lengua extranjera profesional I” en el primer curso, manteniendo una distribución horaria de 30 períodos lectivos semanales por curso, sin reducir horas lectivas en los módulos expuestos anteriormente, sólo cabe la posibilidad de cambiar de curso alguno de los módulos. De los dos módulos profesionales que se imparten en primer curso con una carga lectiva semanal de 2 horas (similar a la del módulo que se incorpora) se opta por cambiar de curso el módulo profesional “Empresa e iniciativa emprendedora”, por los siguientes motivos.

- Este módulo se imparte en segundo curso en otros ciclos formativos de formación profesional en la Comunidad de Madrid.
- La alternativa que supone cambiar de curso el módulo profesional “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos” se descarta dadas las características de los contenidos que incorpora, que recogen conceptos básicos que resultan de aplicación durante toda la formación, por lo que deben impartirse desde el inicio del ciclo formativo.

El único módulo profesional que se reduce en carga lectiva semanal es “Ofertas gastronómicas”, se trata de un módulo 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 en 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 podría impartirse con una duración de 50 horas y una carga lectiva de 2 horas semanales.

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



Comunidad de Madrid

- 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 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía 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 medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, en cuestiones relativas a la determinación del currículo, organización y distribución horaria, 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 el Decreto 96/2008, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

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 del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, 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 96/2008, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, 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 modifica el Decreto 96/2008, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de



Comunidad de Madrid

Técnico en Cocina y Gastronomía, no supone discriminación de género en las medidas que se establecen en el mismo.

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 de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, ya implantado en la Comunidad de Madrid, y a su vez, establecido por el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, 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 un real decreto 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 MODIFICAN SIETE PLANES DE ESTUDIO DE CICLOS FORMATIVOS DE



Comunidad de Madrid

FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA FAMILIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO QUE RESULTAN DE APLICACIÓN EN LA PROPUESTA DE DECRETO POR LA QUE SE MODIFICA EL PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

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 LA 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 motivaran informes en contrario.

LA DIRECTORA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Y ENSEÑANZAS DE RÉGIMEN ESPECIAL

Fdo: Guadalupe BRAGADO CORDERO