

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

ORDEN de 4 de julio de 2002, de modificación de la de 22 de septiembre de 1997, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los títulos de Formación Profesional Específica que se integran en la familia profesional de Hostelería y Turismo.

El Real Decreto 274/2000, de 25 de febrero, establece el título de Técnico Superior en Animación Turística y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El Decreto 246/2001, de 6 de noviembre, establece las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Animación Turística en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Procede, de acuerdo con él, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica, modificando y ampliando determinados artículos y anexos de la Orden de 22 de septiembre de 1997, que establece las orientaciones y criterios para que los Centros educativos puedan elaborar los proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los títulos de formación profesional específica correspondientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Por ello, esta Consejería de Educación y Ciencia ha dispuesto:

Artículo único. Se modifica la Orden de 22 de septiembre de 1997, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los títulos de formación profesional específica que se integran en la familia profesional de Hostelería y Turismo, en los siguientes términos:

1. El texto del artículo Primero queda sustituido por el siguiente:

Primero. Marco normativo.

Los centros educativos autorizados a impartir los ciclos formativos de Formación Profesional Específica de grado superior de Agencias de Viajes, Alojamiento, Información y Comercialización Turísticas, Restauración, Animación Turística, y de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar, Cocina, Pastelería y Panadería, lo harán de acuerdo con el currículo oficial establecido en los Decretos 128/1994, de 7 de junio; 178/1995, de 25 de julio; 130/1994, de 7 de junio; 179/1995, de 25 de julio; 246/2001, de 6 de noviembre; 177/1995, de 25 de julio; 129/1994, de 7 de junio y 180/1995, de 25 de julio, respectivamente, que regulan estos títulos para la Comunidad Autónoma de Andalucía, y las orientaciones y criterios establecidos en la presente Orden.

2. El texto del artículo Séptimo queda sustituido por el siguiente:

Séptimo. Horario e itinerario formativo.

La distribución del horario lectivo semanal y el itinerario formativo, en su caso, de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos de los ciclos formativos de Formación Profesional Específica de grado superior de Agencia de Viajes; Alojamiento; Información y Comercialización Turísticas; Restauración; Animación Turística, y de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar; Cocina; Pastelería y Panadería, son los que se establecen en el Anexo I de la presente Orden.

3. El texto del artículo Noveno, punto dos, queda sustituido por el siguiente:

2. Las capacidades terminales y criterios de evaluación de los módulos profesionales de Formación en centros de tra-

bajo y Proyecto integrado de cada uno de los ciclos formativos de grado superior de Agencia de Viajes; Alojamiento; Información y Comercialización Turísticas; Restauración; Animación Turística, y de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar; Cocina; Pastelería y Panadería, son los que figuran en el Anexo II de la presente Orden.

4. Al Anexo I, se le incorpora el cuadro correspondiente al ciclo formativo de grado superior de Animación Turística que se indica en el Anexo I de la presente Orden.

5. Al Anexo II, se le incorpora las Capacidades terminales y Criterios de Evaluación de los Módulos Profesionales de Formación en Centros de Trabajo y Proyecto Integrado del Ciclo Formativo de Animación Turística. Grado Superior, tal como se indican en el Anexo II de la presente Orden.

Disposición final. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 4 de julio de 2002

CANDIDA MARTINEZ LOPEZ
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I

Ciclo formativo: Animación Turística.
Grado: Superior.

Módulos profesionales:

1. Organización y gestión de una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socioeducativas.
Horas semanales: 3.
 2. Técnicas de comunicación para animación.
Horas semanales: 3.
 3. Juegos y actividades físicas recreativas para animación.
Horas semanales: 5.
 4. Actividades y recursos culturales.
Horas semanales: 3.
 5. Animación en el ámbito turístico.
Horas semanales: 3.
 6. Lengua extranjera.
Horas semanales: 5.
 7. Segunda lengua extranjera.
Horas semanales: 5.
 8. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
Horas semanales: 1.
 9. Formación y orientación laboral.
Horas semanales: 2.
- Totales: 30.

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 440 horas.

ANEXO II

CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION DE LOS MODULOS PROFESIONALES DE FORMACION EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL CICLO FORMATIVO: ANIMACION TURISTICA GRADO: SUPERIOR

CAPACIDADES TERMINALES:

1. Diseñar una actividad, atendiendo a las características y objetivos del establecimiento y la clientela asignada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Recoger las expectativas de la demanda, señalando sus posibilidades de participación y deseos inmediatos.
- Escoger el tipo de actividad, valorando sus posibilidades de adaptación y desarrollo viable.

	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar la programación operativa, haciendo constar: <ul style="list-style-type: none"> . Objetivos que se persiguen. . Metodología específica que se debe emplear. . Previsión de espacios, medios materiales y económicos. . Nivel y volumen de participación de los clientes. . Secuencia de las actividades. . Medidas de retroalimentación y evaluación de la actividad. . Medio de promoción adecuado. • Presentar la programación al superior jerárquico que corresponda y atender sus sugerencias. 	<ul style="list-style-type: none"> . Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características. . Precisar los tiempos de realización. . Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
2. Realizar la puesta a punto de la actividad, ajustándose a tiempos establecidos y espacios disponibles.	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un guión de preparación de los ensayos, estableciendo plazos y sesiones necesarias. • Dirigir los ensayos, estimulando la participación activa de los clientes y atendiendo con corrección, empleando los idiomas y estrategias de comunicación adecuados. • Abastecerse y preparar u ofrecer pautas de preparación de los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad. • Comprobar el estado de los materiales, realizando la reparación o contactando con las personas encargadas de ello, de modo que queden listos para su empleo. • Realizar la ambientación y decoración del espacio dispuesto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Partiendo del proyecto integrado definido: <ul style="list-style-type: none"> . Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto. . Determinar las fases de ejecución. . Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos. • Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto: <ul style="list-style-type: none"> . Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados. . Justificar la solución elegida.
3. Ejecutar la actividad atendiendo al diseño y las expectativas de la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la presentación de la actividad, explicando claramente lo que se pretende de los participantes. • Ejecutar las acciones previstas en el desarrollo de la actividad, aplicando modificaciones instantáneas según la evolución de la actividad. • Animar a la participación de los clientes y recoger sus impresiones. • Efectuar el control de la participación de los clientes implicados directamente en la organización, solucionando contingencias. • Realizar el desmontaje de los elementos decorativos y materiales empleados, ubicándolos en los lugares asignados previamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar las variables de cada una de las fases del proyecto susceptibles de ser evaluadas. • Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto. • Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.
4. Realizar las labores internas del departamento, colaborando en su buen funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuadrar el presupuesto y explicar las desviaciones producidas. • Participar en las reuniones de forma activa, realizando propuestas y asumiendo tareas y responsabilidades. • Cumplimentar los documentos de control de actividad fijados por el Departamento. • Presentar los informes que le sean solicitados, elaborándolos de forma correcta, pulcra y ordenada. • Participar en la elaboración del programa general, aportando sugerencias y comprendiendo la lógica de lo determinado. 	
5. Comportarse de forma responsable en el centro de trabajo e integrarse en las relaciones técnico-sociales de la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo que desarrolla, especialmente de aquellos aspectos que dependen de su criterio y comunicándose eficazmente con las personas adecuadas en cada momento. • Observar los procedimientos y normas internas de relaciones laborales establecidas en el centro de trabajo y mostrar en todo momento una actitud de respeto a la estructura de mando de la empresa. • Analizar las repercusiones de su actividad en el proceso de gestión y prestación del servicio, así como en el logro de los objetivos de la empresa o entidad. • Ajustarse a lo establecido en las normas y procedimientos técnicos (sistemas de tratamiento de la información, gestión y cumplimentación de la documentación, normas de seguridad,...), participando en las mejoras de calidad y productividad. • Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo los objetivos y tareas asignadas en orden de prioridad, con criterios de productividad y eficacia en el trabajo. 	
6. Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de animación turística.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar y obtener la información necesaria. • A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo: <ul style="list-style-type: none"> . Analizar e interpretar la información. . Proponer una idea para un proyecto encuadrado en el campo profesional de esta figura . Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad. • A partir de la idea de proyecto integrado ya definida: <ul style="list-style-type: none"> . Describir la estructura general del proyecto. . Determinar la documentación técnica necesaria. 	

CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE

CORRECCION de errores de la Orden de 11 de julio de 2002, por la que se modifica la de 22 de mayo de 2000, por la que se fijan las vedas y períodos hábiles de caza en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía (Boja núm. 89, de 30.7.2002).

Advertido error en la Orden de referencia, publicada en el BOJA núm. 89, de 30 de julio de 2002, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

- Página 14.625. Artículo único.

Uno. «Artículo 2. Media veda para la caza de codorniz, tórtola, palomas y córvidos.»

1. Donde dice: «Excepto en la zona costera de Cádiz, definida en el Anexo I de la presente Orden, donde será desde el segundo sábado de septiembre hasta el cuarto domingo de septiembre», debe decir: «Excepto en la zona costera de Cádiz, definida en el Anexo I de la presente Orden, donde será desde el primer sábado de septiembre al cuarto domingo de septiembre».

Sevilla, 31 de julio de 2002.

UNIVERSIDADES

RESOLUCION de 26 de junio de 2002, de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, por la que se convocan cuatro becas de Formación de Personal Técnico de Informática.

La Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, considerando la necesidad de formación de personal cualificado susceptible de integrarse en los servicios de informática de esta Universidad, ha resuelto:

Primero. Convocar cuatro becas de Formación de Personal Técnico de Informática, con arreglo a las normas que se contienen en los Anexos de esta Resolución. Las becas convocadas se adscriben al Centro de Informática y Comunicaciones (C.I.C.) de esta Universidad.