

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PROYECTO

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

CURSO: 2º

REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, (BOE 12/06/2010)

DECRETO 16/2009, de 26 de febrero, (BOCM 10/03/2010)

Tutora:

ARANTXA MOTA IGLESIAS

Coordinador@s:

Isaac Blanco

Olga Moreno

Socorro Medina Trillo

Manuela Soriano Barquero

Curso 2019/ 2020

IES HOTEL ESCUELA

La Resolución de la Viceconsejería de Política Educativa por la que se dictan instrucciones complementarias de las instrucciones de 10 de marzo de 2020, sobre el aplazamiento de la incorporación, desarrollo y calificación del período de estancia en empresas de enseñanzas de formación profesional en casos de falta de disponibilidad de puestos formativos por causa del brote del virus covid-19, en su instrucción novena y siguiendo la instrucción segunda de las instrucciones de 10 de marzo de 2020 , establece en referencia al módulo de Proyecto:

1. Los alumnos de los ciclos formativos de grado superior pueden realizar el módulo de Proyecto de conformidad con la instrucción segunda de las instrucciones de 10 de marzo de 2020.
2. Los centros, a través de los jefes de departamento de familia profesional, podrán organizar la presentación de los proyectos desarrollados por los alumnos en este módulo durante el mes de junio al equipo docente.
3. La valoración de la defensa de este módulo se realizará de forma presencial, siempre que la situación lo permita, en caso contrario, el centro organizará una sesión a través de herramientas telemáticas, de modo que los profesores puedan valorar el Proyecto de los alumnos y realicen esta evaluación a distancia.
4. La evaluación y calificación del módulo de Proyecto se realizará en la sesión de evaluación en la que se califique el módulo de FCT.
5. No se creará ningún módulo que integre los módulos de FCT y de Proyecto, ni se creará un módulo de Proyecto en los títulos en los que no estuviera previsto, a que se refiere la Orden EFP/361/2020, de 21 de abril.

Por lo que teniendo en cuenta las instrucciones anteriores, el IES Hotel Escuela establece:

1. El módulo de proyecto no variará en lo que a contenidos, metodología, resultados de aprendizaje y criterios de calificación se refiere, únicamente el seguimiento, que será de manera telemática en su totalidad, y la defensa,

que tal y como se contempla, si no se puede llevar a cabo de manera presencial, se establecerán las herramientas telemáticas adecuadas que permitan a cada alumno/a, en función de sus disponibilidades, acceder a una correcta defensa de su proyecto.

2. Cada tutor de grupo, establecerá con su equipo educativo, los medios, fecha y hora de cada defensa. Se pondrá en conocimiento del grupo de alumnos/as o de cada alumno individual, con un mínimo de 72 horas su convocatoria, solicitando una respuesta de confirmación y de aceptación a la convocatoria.
3. La defensa se realizará bajo las mismas condiciones que si fuera presencial en lo que a formato se refiere.

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

PROYECTO

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: 2º

REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, (BOE 12/06/2010)
DECRETO 16/2009, de 26 de febrero, (BOCM 10/03/2010)

Tutora:

ARANTXA MOTA IGLESIAS

Coordinador@s:

Isaac Blanco

Olga Moreno

Socorro Medina Trillo

Manuela Soriano Barquero

Curso 2019/ 2020

IES HOTEL ESCUELA



CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN	3
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	3
3. ACTITUDES	4
4. PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL PROYECTO	5
5. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO.....	8
6. DEFENSA DEL PROYECTO.....	9
7. TIPOS DE PROYECTO SEGÚN NORMATIVA.....	9
8. PROPUESTA DE TEMAS DE PROYECTO	10
9. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	11
10. CRONOGRAMA DE ACTUACIONES CON EL ALUMNADO EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA JUNIO.....	13
11. CRONOGRAMA DE ACTUACIONES CON EL ALUMNADO EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA ENERO.....	14

1. INTRODUCCIÓN

La realización del módulo de Proyecto pretende integrar las diversas capacidades y conocimientos adquiridos por el alumno en el centro educativo, tanto en el aula como en el área de restauración del Hotel Escuela; fomentar en los alumnos el interés por conocer la realidad que les rodea, así como valorar la importancia del trabajo intelectual en su desarrollo personal.

La formación de este módulo se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales.

El módulo tiene una asignación de 25 horas, que se realizan en el *segundo curso* durante la realización de las FCT (formación en centros de trabajo).

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Código: 0513

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son los siguientes:

1. Identifica necesidades del sector de la restauración, los diferentes productos, la organización económica/ productiva y las oportunidades, relacionándolo todo con el proyecto que se quiere implementar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
- c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
- d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
- e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
- f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.
- g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.
- h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
- i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña un proyecto relacionados con las competencias expresadas en el título, analizando su viabilidad económica y tecnológica.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.
- b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.
- c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.
- d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.
- e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
- f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.
- g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.
- i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Define y planifica la ejecución el proyecto, detallando las diferentes fases de su desarrollo y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de ejecución.
- b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
- c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.
- d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
- e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
- g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

4. Gestiona el proyecto definiendo el procedimiento de seguimiento y control.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
- b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.
- c) Se han definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.
- d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
- e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.
- f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.

3. ACTITUDES

Según consta en los respectivos Proyectos Curriculares de Ciclo, las actitudes que pretendemos fomentar en nuestros alumnos son las siguientes:

- ✓ Iniciativa
- ✓ Participación
- ✓ Organización
- ✓ Decisión
- ✓ Amabilidad
- ✓ Pulcritud
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Compromiso

Para mayor abundamiento ver el apartado de **Actitudes Generales** en el correspondiente Proyecto Curricular del Ciclo.

No obstante, resaltar que una parte de la Misión de la escuela es formar personas capaces de asumir la responsabilidad de sus actos, de decidir sobre sus vidas y de contribuir con su esfuerzo al progreso y mejora de la sociedad democrática, abierta y plural en la que van a vivir. Es preciso que nuestros alumnos respeten las normas de la escuela y respeten a sus profesores y se respeten entre sí, pues, con ello, aprenderán que el respeto a las leyes y a las instituciones es la base de nuestra convivencia democrática. Como elemento de apoyo para la consecución de este objetivo se aprobó el Plan de Convivencia del Centro en el que se establecen los derechos y deberes de los alumnos para el óptimo funcionamiento del centro y como elemento facilitador del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en el sector de la restauración.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- La autonomía y la iniciativa personal.
- El uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto

4. PROCEDIMIENTO DE REALIZACIÓN DEL CONTENIDO DEL PROYECTO

Pasos a seguir

1. **Investigación** e identificación de la necesidad, o creación de la idea principal. Debe ser novedosa y relacionada con la gestión de los alojamientos. Justificación del proyecto.

2. Planificación del diseño de proyecto

- a. Plan de acción, repartición de tareas y competencias.
- b. Cronograma (por ejemplo, Diagrama de Gantt)
- c. Seguimiento y revisión de la planificación

3. Estructura del proyecto

- a. Recopilar información de fuentes fiables (Referenciación bibliográfica APA)
- b. Selección y análisis de la información (Elaborar DAFO si es necesario)
- c. Contextualizar la naturaleza del proyecto
- d. Marcar unos objetivos e hipótesis a resolver mediante el diseño del proyecto.
- e. Desarrollar el proyecto de lo más general a lo más concreto, con la finalidad de resolver todos los objetivos marcados previamente. Para dicho desarrollo se tendrá siempre presente el estudio de su viabilidad a nivel legal, económico, tecnológico y de sostenibilidad (económico, social y medioambiental).
- f. Contemplar algún procedimiento de planificación, seguimiento y control para la implementación o puesta en marcha del proyecto: procesos y fases.
- g. Concluir reflexionando sobre la viabilidad de la puesta en marcha del proyecto, y las posibles formas de ampliarlo o continuarlo.

Formato

El proyecto deberá entregarse en formato normalizado, según las siguientes pautas:

- Extensión máxima: 25 páginas DIN A4, sin incluir portada, índice y anexos.
- Tipo de letra: Arial o Times New Roman, tamaño 12, interlineado 1,5.
- Tiene que incluir portada, índice, y estar paginado.
- La portada contendrá el título del proyecto, nombre del autor/es, ciclo Formativo, curso académico, y logotipo del Hotel-Escuela.
- No se aceptarán trabajos que no estén correctamente presentados y encuadernados.
- Soporte: se entregará una copia en papel y encuadernado el día fijado para la presentación del proyecto, y el correspondiente archivo en formato abierto de Word que será enviado en la fecha de entrega (ver calendario).

Requisitos del Proyecto

- Debe ser original e innovador y estar basado en situaciones reales. No se admitirán copias de información publicada o elaborada por personas que no sea el alumno.
- Debe realizar alguna nueva aportación.
- Debe generar un contenido con un conjunto de documentación evaluable.

El proyecto incluirá como mínimo los siguientes puntos:

1. Portada.
2. Índice (lista de contenidos).
3. Justificación del proyecto.
4. Objetivos del proyecto.
5. Identificación del contexto.
6. Diseño del proyecto.
7. Ejecución del proyecto.
8. Procedimiento de seguimiento y control.
9. Conclusiones
10. Fuentes de información: bibliografía*(1)/webgrafía*(2), referencias, recursos empleados.
11. Anexos: podrán incluir encuestas realizadas, artículos de gran extensión, tablas estadísticas (en el caso de que los haya, excluidos del total de páginas).

(1)Formato: Autor, (año), Título del libro, editorial.

(2)Formato: Autor o editor, Título del artículo, Revista o documento, dirección web.

En el caso de que se citen documentos, a modo de referencia; tales como normativa, trabajos ya realizados u opiniones, se incorporará una nota al pie de la página, poniendo el texto o título del documento utilizado, seguido del nombre del autor, año de edición y título del documento. *Ejemplo: Basado en la descripción de situaciones, pasajes completos de documentos, informes y casos históricos (Martín García, Carlos (2010) Técnicas de Investigación Social).*

Para mayor información, ver los criterios de evaluación.

Organización y seguimiento del proyecto.

Al inicio del segundo curso, se debe establecer un listado de temas de proyecto por ciclos formativos que deben estar incluidos en la programación de Proyecto de dichos ciclos y que el Jefe de Departamento de Hostelería y Turismo incluirá en la Programación General Anual.

El tutor de FCT, así como, los coordinadores orientarán y explicarán al alumnado, en que va a consistir el módulo de proyecto, así como, también darán a conocer los temas de proyecto para que se puedan ir estableciendo los grupos de trabajo.

Durante el segundo trimestre del 2º curso:

Aprobación, distribución de los proyectos entre los coordinadores de proyecto, en función del número de proyectos y alumnos que hayan sido propuestos para realizar el módulo de FCT. Su elaboración y desarrollo se efectuará durante el mismo periodo de tiempo que el atribuido a la FCT.

Los grupos de trabajo, deben estar formados por tres alumnos con el fin de fomentar el espíritu de trabajo en equipo. Excepcionalmente, los coordinadores de proyecto, podrán autorizar la realización del proyecto por un número inferior.

Seguimiento del Proyecto

Durante el 2º trimestre del 2º curso, los coordinadores fijarán un horario de trabajo para planificar el proyecto con los grupos. El reparto de las horas será equitativo y se organizará por el conjunto de los coordinadores.

Distribución horaria del trabajo en aula de los proyectos. Al menos, 1h semanal entre los módulos de Gestión administrativa y comercial en restauración, Recursos humanos y dirección de equipos en restauración, Gastronomía y nutrición, Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración y Sumillería.

La coordinación de los proyectos de los alumnos que vayan a realizar la FCT en la Comunidad de Madrid se efectuará a partir del tercer trimestre, en los días establecidos para tutorías de FCT, los coordinadores se deberán poner de acuerdo con el tutor de FCT.

La tutorización de los proyectos de los alumnos que realicen la FCT fuera de la Comunidad de Madrid se efectuará a través de correo electrónico en las fechas estipuladas por su coordinador.

CALENDARIO DE CONVOCATORIAS:

Extraordinaria:

El 9 de enero antes de las 18 horas deberán ser entregados los Proyectos de los alumnos en convocatoria extraordinaria y su exposición se realizará entre **el 20 de enero y el 24 de enero**.

Ordinaria:

El 25 de mayo antes de las 18 horas deberán ser entregados los Proyectos de los alumnos en convocatoria extraordinaria y su exposición se realizará entre el **10 de junio y el 22 de junio**.

5. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

5.1. Procedimiento

Oficialmente se expondrá en tablón de anuncios las fechas de las convocatorias Ordinaria y Extraordinaria.

Los coordinadores comunicarán en Jefatura los nombres de los alumnos que hayan presentado el proyecto y el título del mismo y oficialmente se expondrá en el tablón de anuncios de la escuela el calendario de las exposiciones en cada una de las convocatorias.

5.2. Convocatorias

El alumno dispondrá para la superación del módulo profesional de Proyecto de un máximo de cuatro convocatorias.

Primeras convocatorias:

- CONVOCATORIA ORDINARIA DE JUNIO 2020.

Las exposiciones se realizarán durante los días del 10 al 22 de junio. El horario será acordado entre los coordinadores y Jefatura de Estudios y las exposiciones no podrán superar los 15 minutos (cuando sean tres alumnos) o de 10 minutos cuando sean dos y será valorada por el Equipo Docente.

- CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE ENERO 2020

Las exposiciones se realizarán entre el 20 y el 24 de enero y en periodo no lectivo del profesorado.

6. DEFENSA DEL PROYECTO

El tutor del grupo convocará una sesión para la defensa del proyecto por parte de sus autores, a la que asistirá el equipo docente del curso.

Esta función la realizará el tutor por delegación del jefe de departamento, debido a la gran cantidad de grupos diferentes que se incluyen en la misma familia profesional.

La presentación consistirá en la exposición por los alumnos del trabajo realizado, la metodología, el contenido y las conclusiones, haciendo **especial referencia a sus aportaciones originales**.

La duración de la presentación no excederá de **15 minutos (tres alumnos) y 10 minutos (dos alumnos)**.

Terminada la presentación, el equipo docente dispondrá de 15 minutos para plantear las cuestiones que estimen oportunas relacionadas con el trabajo presentado, el principal objetivo de estas preguntas es comprobar la autoría del proyecto.

Terminado este tiempo, el equipo educativo deliberará que valoración le otorgan al proyecto con el fin de facilitar al profesor coordinador la calificación del módulo.

7. TIPOS DE PROYECTO SEGÚN NORMATIVA

Los proyectos a desarrollar podrán ser:

PROYECTO DE GESTIÓN. Podrá consistir en:

- Análisis o elaboración de proyectos de investigación y desarrollo.
- Puesta en marcha de un proceso.
- Realización de estudios de viabilidad y mercadotecnia.

8. PROPUESTAS DE TEMAS DE PROYECTO

- 1.** Crear, mejorar adaptar un servicio, producto, procedimiento.
Mejorar el servicio del vino en el establecimiento.
- 2.** Preparación y gestión de un evento.
Necesidades de medios y recursos, protocolo, materiales, RH.
- 3.** Aplicación de las TIC en el sector de la restauración adaptada a un producto o servicio concreto.
- 4.** Implantación de sistemas de gestión de la calidad en establecimientos de restauración.
- 5.** Implantación de sistemas de gestión medioambiental en establecimientos de restauración.
- 6.** Gestión de las relaciones con clientes internas y externas (mejoras, introducción de procedimientos).
- 7.** Estudio o implantación de procedimientos para la presencia en las redes sociales en función del tipo de establecimiento.
- 8.** Creación, mejora o adaptación de un departamento en un establecimiento de restauración.
- 9.** Realizar un proyecto de establecimiento de restauración, con unos procesos de servicio diferentes a los actuales, utilizando nuevos recursos tecnológicos y materiales.
- 10.** Planificación, creación y análisis de la viabilidad económica de un establecimiento de restauración. (Creación de un gastro-bar, cambiar el tipo de menú...)

9. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Queda regulado por el decreto 63/2019 de 16 de julio.

El módulo profesional de proyecto se evaluará una vez cursado el módulo de formación en centros de trabajo, con objeto de posibilitar la incorporación en el mismo de las competencias adquiridas en el periodo de prácticas en empresa.

Para poder superar el módulo será necesaria una calificación mínima de 5. Cuando la calificación sea inferior a 5 puntos, los alumnos deberán repetir el proyecto en la siguiente convocatoria.

Cada criterio correcto se calificará con 0,5 puntos, pudiéndose otorgar la mitad de la calificación en caso de estar incompleto o parcialmente correcto.

Resultado de Aprendizaje 1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos que las puedan satisfacer		
Criterios de evaluación	Total: 2.5	C. Calificación
a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características y estructura organizativa, el tipo de producto o servicio y las funciones de cada departamento.		
b) Se han identificado las necesidades, se ha valorado las oportunidades de negocio en el sector dando respuesta a las demandas previstas.		
c) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación necesarias para el proyecto.		
d) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen		
e) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.		
SUBTOTAL:		
Resultado de Aprendizaje 2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.		
Criterios de evaluación	Total: 2.5	C. Calificación
a) Se ha recopilado información en el proyecto sobre el estudio de viabilidad técnica, identificación de las fases o partes que lo componen, los objetivos que se pretenden conseguir y su alcance.		
b) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.		
c) Se ha realizado el presupuesto económico y se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del proyecto.		
d) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.		
e) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.		
SUBTOTAL:		

Resultado de Aprendizaje 3. Planifica la puesta en funcionamiento o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.		
Criterios de evaluación	Total: 2.5	C. Calificación
a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación y se han determinado sus procedimientos de actuación o ejecución.		
b) Se han determinado los recursos materiales y humanos, la logística necesaria para cada actividad y los tiempos de ejecución.		
c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.		
d) Se han identificado los riesgos inherentes en el desarrollo del proyecto definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios		
e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución del proyecto		
	SUBTOTAL:	
Resultado de Aprendizaje 4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.		
Criterios de evaluación	Total: 2.5	C. Calificación
a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones		
b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.		
c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.		
d) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.		
e) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.		
	SUBTOTAL:	
TOTAL CALIFICACIÓN:		

10. CRONOGRAMA DE ACTUACIONES CON EL ALUMNADO EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA JUNIO 2020

FECHA	ACTUACIÓN
Primer Trimestre	Información a los alumnos
2º Trimestre	Entrega de la programación. Concretar grupos y temas. Entrega del anteproyecto por los grupos de alumnos. Asignación de coordinadores y aprobación de anteproyecto por los coordinadores. Seguimiento de los proyectos definitivos.
3er trimestre	Desarrollo del proyecto y seguimiento por el profesor coordinador. Seguimiento del proyecto en los días establecidos para las tutorías de FCT. Los coordinadores deberán ponerse de acuerdo con el tutor de FCT.
25 de mayo	Entrega de los proyectos vía mail al profesor tutor del proyecto antes de las 18:00 horas.
Junio del 10 al 22	Exposiciones de los proyectos en las fechas establecidas.

11. CRONOGRAMA DE ACTUACIONES CON EL ALUMNADO EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE ENERO 2020.

Para los alumnos que desarrollen el proyecto en la convocatoria extraordinaria de Enero, no será posible realizar seguimiento por parte del tutor, ya que este no dispone de asignación horaria para desarrollar esta función.

FECHA	ACTUACIÓN
Octubre	Propuesta proyecto elegido: tema, índice de contenidos, personas que lo realizan desarrollo preliminar de contenidos en 3 folios, fuentes de información.
Noviembre	Aprobación de los proyectos. A partir de este momento, no se podrá modificar ninguno de los aspectos anteriores, solo ampliar contenidos o fuentes de información.
9 de Enero	Entrega de los proyectos vía mail al profesor coordinador del proyecto hasta las 18:00 horas.
Del 20 al 24 de enero	Presentación de los proyectos