

PLAN ESTRATÉGICO DE INTERNACIONALIZACIÓN CIFP HOSTELERÍA Y TURISMO

Centro: Centro Integrado de Formación Profesional HOSTELERÍA Y TURISMO

Código de Centro: 33024149

Dirección: Paseo de Begoña 30 – 33201 - Gijón

CIF: Q3368453A

OID : E10078548

El CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón es el Centro Público de Referencia para todos los estudios de la familia profesional de nuestro sector, comenzamos a impartir formación de Hostelería y Turismo 1982 y en el año 2006, pasamos a formar parte de la Red de Centros Integrados de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Principado de Asturias. En el centro se imparte Formación Profesional Inicial (presencial y a distancia) y Formación para el Empleo (empleados y desempleados) ya que somos centro de propio del Servicio Público de Empleo del Principado impartiendo Certificados de Profesionalidad, en ambos casos la matrícula es gratuita. También impartimos formación "a la Carta".

Localizado en el centro de la ciudad de Gijón es punto de encuentro de multitud de personalidades del Principado y las actividades que cada año son desarrolladas en el centro abarcan mucho más que la simple docencia: La apertura de nuestro centro, y de las actividades que lleva a cabo, a la comunidad ha sido constante y continuada desde los inicios y se ha plasmado en forma de participación en ferias y congresos, experiencia de mini empresas educativas (abrimos al público el comedor, la cafetería, cocktail-bar, venta de productos de pastelería, organización de jornadas y congresos), organización de grupos de cata dirigidos al público en general y acogida de reuniones de asociaciones profesionales entre otras. Por otro lado nuestra adhesión a certificaciones de calidad y la participación constante en proyectos de innovación, programas bilingües, programas europeos, actividades y concursos de carácter nacional e internacional, así como los intercambios profesionales que cada año se llevan a cabo ofrecen una clara muestra de la trayectoria del Centro Integrado de Formación Profesional y nuestra vocación de mejora continuada y de conseguir una proyección internacional que sirva como respaldo profesional a nuestros alumnos y al entorno profesional. El centro está certificado en los sistemas de gestión de la calidad ISO 9001, EFQM y SICTED (Sistema integral de Calidad Turística en Destino), así como la distinción máxima como centro con RRR (reciclar, reutilizar y reducir).

El CIFP Hostelería y Turismo ofrece enseñanzas de FP Inicial, FP a Distancia y Certificados de Profesionalidad, con un total de 980 alumnos. El Claustro de profesores cuenta con 49 docentes y la oferta educativa es la siguiente:

OFERTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL		
FAMILIAS PROFESIONALES	HOSTELERIA Y TURISMO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD	- O. B. PISOS EN ALOJAMIENTOS - O. B. DE COCINA. - O. B. DE PASTELERIA. - O. B. DE RTE. Y BAR - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA. - REPOSTERIA. - PROM. TURIST. LOCAL	- PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA - INA 207-
FORMACIÓN BÁSICA	-ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA	
CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO	- SERVICIOS EN RESTAURACIÓN - HOT 203- - COCINA Y GASTRONOMÍA- HOT 201-	
CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR	- AGENCIAS DE VIAJE Y GESTIÓN DE EVENTOS - HOT 301- - GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS - HOT 303- - GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS - HOT 302- - DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN - HOT 304- - DIRECCIÓN DE COCINA -HOT 306-	

- **Formación Básica (FB):** en el curso 18-19 se implantó la especialidad de Alojamiento y Lavandería con una duración de dos cursos completos y con un Nº máximo de 15 alumnos.

- **FP Inicial:** Enseñanzas en turno diurno y vespertino en los Ciclos Formativos de Grado Medio (6 grupos en Diurno, 2 en Vespertino) y de Grado superior (10 grupos de Diurno). Los ciclos formativos constan de 2 cursos, y en 2º curso los alumnos hacen un período de prácticas de empresa de 380h, el módulo de FCTs.

- **Enseñanzas a Distancia:** 2 ciclos formativos de GM de Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración y 1 Ciclo Formativo de GS de Gestión de Alojamientos Turísticos.

- **Certificados de Profesionalidad:** Se desarrollaron un total de 10 certificados con una participación de 144 alumnos.

Nuestra política de Calidad se basa en:

MISIÓN: prestar, dentro de un buen clima de trabajo y con afán de mejora continua, un servicio educativo de calidad, abierto a las innovaciones y requerimientos del sector de la hostelería y el turismo y de la sociedad, para conseguir la cualificación de las personas a lo largo de la vida, mediante el establecimiento de una amplia oferta formativa de Formación Profesional.

VISIÓN: mantenernos como CIFP de referencia en el sector de la Hostelería y el Turismo, distinguiéndonos por proporcionar una enseñanza de calidad, próxima a la realidad de nuestro entorno laboral.

VALORES: los valores que transmitimos por considerarlos fundamentales son: Valoramos la honradez, la solidaridad, y el compañerismo.

Actitud positiva y mejora personal Fomentamos la responsabilidad y la satisfacción por el esfuerzo y el trabajo bien hecho.

- Promovemos el espíritu emprendedor, la autonomía y el trabajo en equipo.
- Inculcamos la responsabilidad y el compromiso con el medio ambiente.
- Fomentamos la Igualdad de género entre hombres y mujeres.
- Promovemos la tolerancia y respeto a la pluralidad cultural.
- Fomentamos la innovación en todas las actividades educativas.
- Impulsamos la participación en la vida económica, social y cultural del entorno.

RESPONSABILIDAD SOCIAL: el CIFP Hostelería y Turismo de Gijón está comprometido con el desarrollo sostenible y la gestión turística responsable. Siendo concedores de que estamos formando a los profesionales en la actividad de turismo y hostelería del futuro nuestros objetivos son: Difundir los valores del turismo sostenible entre el profesorado con la organización de grupos de trabajo. Participar en acciones sociales y campañas solidarias, implicando al personal, profesorado y alumnos. Trabajar en pro de la integración social de colectivos a través de la difusión de sus valores gastronómicos. Transmitir a nuestros alumnos los valores de la cultura y la gastronomía local y regional. Buscar la optimización de los sistemas energéticos. Concienciar sobre la importancia de la gestión y separación de residuos y el consumo responsable.

Si hay una combinación perfecta de cultura, naturaleza y gastronomía esa es Asturias.

En muy pocos años se ha comenzado a hablar de la gastronomía española, situándola en niveles de calidad muy elevados. No cabe duda, y así ha sido reconocido por profesionales y expertos que, dentro de la gastronomía nacional, la asturiana se sitúa en uno de los primeros lugares. El desarrollo socioeconómico del Principado de Asturias tiene previsiones de crecimiento que se basan, en un porcentaje no desdeñable, en el desarrollo de la actividad turística. La conjunción de ambos elementos turismo (naturaleza e historia) y gastronomía justifican sobradamente la implantación de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en nuestra comunidad autónoma, por lo que nuestro CIFP, como formador de futuros profesionales en el mundo laboral,

ha de intentar dar respuesta a la demanda del sector. Una de las opciones que tenemos es la de intentar mostrar las múltiples oportunidades que ser europeos ofrece, no sólo para trabajar en un país europeo, sino para formarse como ciudadanos de una sociedad y economía globalizada en constante cambio, y de aquí surge nuestra necesidad de internacionalización, de aportar soluciones prácticas para facilitar la incorporación laboral de nuestros alumnos y mejorar la calidad profesional de nuestros profesores, a través de una útil herramienta que concede además un valor añadido europeo a nuestro objetivo: la movilidad para prácticas/formación en empresas o centros VET europeos a través del programa Erasmus+.

Principalmente los países de acogida de nuestros alumnos son Francia y Portugal, el primero por ser un referente histórico mundial en gastronomía y el segundo por ser un país emergente a nivel turístico, con un potencial muy grande, sobre manera la parte del sur del país con su turismo de calidad y con una estacionalidad muy grande.

También llevamos a cabo movilidades con Finlandia, Estonia y Turquía.

Las áreas susceptibles de Mejora para nuestro alumnado: sus competencias personales y formativas, su competencia lingüística, su internacionalización, ya que su currículum adquiriría un valor europeo añadido, su toma de conciencia de la dimensión europea y el aumento de sus posibilidades de empleabilidad. Pero también revertiría motivando al alumnado susceptible de participar en futuras convocatorias del programa Erasmus+.

Las áreas susceptibles de Mejora entre nuestros docentes: competencias personales y profesionales, adquisición de nuevos métodos de enseñanza, su competencia lingüística, su internacionalización concediendo a su CV un valor añadido europeo, concienciación de la dimensión europea, su práctica docente, su motivación, no sólo en el profesorado participante, sino en el resto, ya que estas experiencias se comparten con el resto de los docentes del centro .

Por ello, las necesidades que vemos necesario abordar son:

- Promoción entre el alumnado de las posibilidades profesionales que la UE ofrece.
- Mejora de la competencia lingüística de los participantes.
- Aprendizaje y perfeccionamiento de nuevos enfoques metodológicos entre el profesorado en aras de ofrecer una mayor calidad educativa.
- Reconocimiento y experiencia de otros modos de vivir y trabajar y otras culturas diferentes a los propios e igualmente enriquecedores.
- Concienciación de un sentir europeo que contribuya a la modernización e internacionalización del sistema educativo.
- Establecer vínculos y asociaciones con otros centros VET europeos o empresas.

Las actividades de movilidad previstas van a contribuir a la consecución de las necesidades expuestas, ya que una experiencia profesional en un entorno europeo contribuirá positivamente a instaurar como parte de la formación que ofrecemos tanto la cultura de la movilidad, como la integración en el espacio europeo, y las movilidades serían de 3 tipos:

- Movilidad de estudiantes para prácticas de empresa: los alumnos realizarán prácticas en empresas del sector profesional en el que se han formado durante el periodo coincidente con

el período de realización del módulo profesional de FCT que forma parte de su Currículum. Sin duda, una experiencia profesional en un entorno europeo contribuirá positivamente a conseguir los objetivos y cubrir las necesidades que se detallan para este grupo de participantes ya que su CV tendrá un valor añadido europeo, aumentando sus posibilidades de éxito en la búsqueda de empleo, y a nivel personal la experiencia les habrá hecho crecer en responsabilidad, autonomía, madurez, civismo, tolerancia, comunicación, sociabilidad, ... y una serie de factores que les hará sentirse parte de una globalidad europea que de otro modo siempre está al margen.

Perfil del alumnado: sería alumnado matriculado en 2º curso de CF de Grado Medio, Formación Básica y Certificados de profesionalidad de Formación para el Empleo del SEPEPA, con disponibilidad para hacer la fase de prácticas en una empresa europea en las mismas condiciones en las que haría aquí sus FCT.

- Movilidades de recién titulados: Esta opción al alumnado que haya finalizado sus estudios de Formación Profesional; se daría la oportunidad a aquel alumnado recién titulado que aún no haya podido acceder a un puesto de trabajo para que su CV adquiriera ese valor añadido europeo y poder así aumentar sus posibilidades de empleabilidad e internacionalización.

- Movilidad de Personal docente: para realizar Formación a través de prácticas de observación (Job-shadowing) o prácticas laborales en una empresa o un centro de FP o períodos de docencia en un centro de FP. El profesorado recibirá formación directa o a través de la observación en algún área técnica o metodológica distinta a la usada normalmente en nuestro centro, a la vez que realizará labores de búsqueda de empresa para prácticas y de formación en su sector profesional durante 5 días máximo. Aprovechando además esta ocasión para establecer vínculos futuros con dichos centros de FP y/o empresas europeas para que puedan ser futuros socios de acogida en proyectos de movilidad futuros.

Perfil del profesorado: motivado a vivir esta experiencia y, especialmente, a transmitirla y hacerla extensiva a la comunidad educativa, con un proyecto claro de mejora para las metodologías y tecnologías empleadas que repercuta en la calidad de la enseñanza que se imparte en el centro.

En la selección de los participantes se establecen criterios acordes a los principios de igualdad, transparencia y no discriminación que se hacen públicos en todo momento.

Experiencia del CIFP Hostelería y Turismo en Proyectos europeos.

El CIFP Hostelería y Turismo tiene concedida la Carta Erasmus 2014-2020 con el código E GIJON 06

El centro ha participado en programas europeos de movilidad desde el año 2010, entre ellos:

- *Proyecto Rey Fruela I, curso 2010/2011 (Leonardo da Vinci)
- *Proyecto Rey Aurelio, curso 2011/2012 (Leonardo da Vinci)
- *Proyecto Trasiegu 2009, curso 2009/2010 (Erasmus)
- *Proyecto Trasiegu 2010, curso 2010/2011 (Erasmus)
- *Proyecto Trasiegu 2011, curso 2011/2012 (Erasmus)

- * Programa LEONARDO Rey Silo, curso 2012/2013
- * Programa Leonardo CIFP Asturias 13-14
- * Programa Leonardo CIFP Asturias 14-15
- * Programa Leonardo CIFP Asturias 15-16
- * Programa Leonardo CIFP Asturias 16-17
- * Programa ERASMUS + Cámara de Comercio de Italia. Tourim for VET -15-16
- * Programa ERASMUS + Cámara de Comercio de Italia. Tourim for VET -16-17
- * Programa ERASMUS Consorcio CIFP Asturias tanto de Formación Profesional (KA 116) como Educación Superior (KA103) desde el curso 2013 -14 hasta la fecha.

Por otra parte el centro lleva colaborando desde el año 2013 con el Lycce Professionel Jean Ghénno francés, en la recepción todos los años de unos 20 alumnos de media, para que realicen parte de sus prácticas en empresas en establecimientos de Asturias.

Plan de Internacionalización del CIFP Hostelería Y Turismo

Los estudios de Formación Profesional en todas sus niveles deben de preparar al alumno para integrarse en un mundo cada vez más cambiante y sin fronteras, dotándole de las capacidades necesarias para adaptarse a múltiples y variados entornos profesionales. Por ello en nuestra estrategia de internacionalización nos proponemos formalizar, desarrollar y consolidar la dimensión internacional de nuestro CIFP a través de la cooperación internacional y conseguir los siguientes objetivos:

- Potenciar la dimensión internacional de nuestro CIFP a través de la cooperación internacional.
- Potenciar el perfil Internacional del alumnado y el profesorado para contribuir a mejorar la empleabilidad.
- Cooperar en fomentar la movilidad en el mercado laboral respondiendo a la demanda creciente de profesionales en proyectos de expansión internacional por parte de las empresas.
- Establecer sistemas de comunicación y difusión que permitan interactuar con centros similares al nuestro y / o empresas relacionadas con nuestros sistemas productivos.
- Favorecer la construcción de ciudadanos europeos en los que predominen los valores de tolerancia y respeto a los demás, especialmente a los más débiles, igualdad de oportunidades y comportamiento ético y democrático entre otros.
- Asegurar la calidad de los programas internacionales.
- Mejorar el conocimiento de los idiomas europeos en el ámbito de la educación, las aptitudes lingüísticas, y la comprensión de diferentes culturas.
- Compartir conocimientos y experiencias con comunidades educativas transnacionales para enriquecer y mejorar el desarrollo profesional del equipo docente.

- Promover la digitalización de los procesos administrativos y de gestión, así como, ofrecer al alumnado una identidad virtual europea.
- Favorecer la participación del alumnado en riesgo de exclusión social.

Plan de acción.

Partiendo de los objetivos anteriormente mencionados se establecen una serie de actividades que el CIFP Hostelería y Turismo se plantea para conseguirlos.

Respecto a su temporalización, al ser objetivos operativos, prácticamente todos son para realizar a lo largo de todo el proceso, aun así, entre paréntesis con iniciales se indica el momento de realización en un plazo de 5 años:

I = inicio.

D= durante.

F: al finalizar.

T: a lo largo de todo el proceso, o se da alguna especificación diferente.

Actividad 1: Consolidar.

- 1.1 Reflejar el compromiso de internacionalización en la Misión, Visión y Valores de nuestro CIFP (indicador: Se ha reflejado SI / NO) (I)
- 1.2 Inclusión en el Plan Anual de Centro de nuestro CIFP (Indicador: Se ha incluido SI / NO) (I)
- 1.3 Planificación de actividades de internacionalización en el Plan Anual de Centro de nuestro CIFP (indicador: Se realiza SI / NO) (Momento: en nº progresivo a lo largo de 5 años).

Actividad 2: Desarrollar.

- 2.1 Ofrecer oportunidades de aprendizaje y adquisición de las competencias para trabajar en un entorno internacional abierto, incluyendo competencias transversales: la competencia lingüística y comunicativa, la intercultural, las de trabajo en equipo, la ética, las de emprendimiento, liderazgo, etc (Indicador: horas dedicadas a trabajar estos aspectos en el currículo)
- 2.2 Potenciar las acciones de movilidad del alumnado (incluidos aquellos en riesgo de exclusión social), docentes y personal de administración y servicios tanto de envío como de acogida (Indicador: nº de participantes de estos sectores)
- 2.3 Participar en las convocatorias Erasmus+ para poder ofrecer movilidades (Indicador: Presentación de la Solicitud: sí/no)
- 2.4 Difusión de Programas de Colaboración e intercambios mediante folletos y sesiones informativas para el profesorado (CCP, reuniones de Dpto., claustros,...) y para el alumnado (tutores, coordinador de proyectos, profesorado de FOL e Idiomas) (Indicador: sesiones realizadas, folletos repartidos)

2.5 Colaborar con centros de FP europeos para recibir y realizar visitas de alumnado y profesorado con el fin de organizar estancias en empresas para su alumnado en Asturias y para nuestro alumnado en otros países europeos (Indicadores: visitas realizadas; nº de estudiantes extranjeros que realizan prácticas con nosotros, y nº de alumnos nuestros que realizan la FCT en el extranjero)

2.6 Facilitar el conocimiento de nuestro centro a otros centros y empresas europeas incluyendo en nuestra web contenidos en inglés (Contenido de la página Web)

2.7 Impulsar y facilitar su participación en actividades de formación en idiomas a través del Instituto Adolfo Posada o los Centros de Profesores y Recursos para que cada vez sean más los profesores formados en este idioma (Indicador: nº profesores participantes (nº profesores habilitados; nº profesores que se suman al programa bilingüe como docentes).

Actividad 3: Comunicar.

3.1 Fortalecer el equipo de Programas europeos para desarrollar su tarea de forma efectiva y organizada (Indicador: sí/no)

3.2 Organización de la documentación relativa a las actividades de movilidad que se comparte en Share Point de la Unidad de Coordinación *FCT-Movilidad* (Indicador: existen carpetas organizadas sí/no)

3.3 Difusión de documentación sobre movilidades y Erasmus+ en folletos, página Web,... (Indicador: nº folletos repartidos; nº folletos/carteles colgados en tablones; página Web sí/no)

3.4 Utilizar herramientas que faciliten la comunicación entre los miembros de la comunidad educativa para conseguir cooperación e implicación de todos en los proyectos de internacionalización.(Indicador: uso de mail, plataformas, gestión de cuentas de correo, web etc)

3.5 Confeccionar tablas y bases de datos con las empresas y colaboradores europeos que deben actualizarse cada año.(Indicador: Excel y / o base de datos)

3. 6 Difundir anualmente las acciones de internacionalización del centro mediante las siguientes herramientas:

. Mantenimiento del punto físico de difusión de Programas Europeos en el centro situado en un panel visible para toda la comunidad. (Indicador: visibilidad del punto; se da a conocer sí/no) (I+D+F de cada convocatoria anual)

- Publicación en prensa, página web y redes sociales de las colaboraciones y estancias realizadas (Indicador: % de actividades publicadas sobre las realizadas) (I+D+F de cada convocatoria anual)

- Participación en seminarios, jornadas de formación y difusión de Erasmus + (Indicador: Registro de sesiones y de participantes en las mismas)

- Realizar actividades con participantes en programas de internacionalización y

candidatos a los mismos para conseguir una inmersión mejor en los países europeos y contribuir a su motivación, así como facilitar la logística de las movibilidades. (Indicador: Informe de actividades incluidas en la Memoria final de los proyectos internacionales)

Actividad 4: Plan de calidad.

4.1 Recogida de datos anualmente de resultados de los informes personales en aspectos como la calidad de la empresa, el alojamiento etc. (Indicador: Informe final para la MT).

4.3 Promover la utilización de los documentos Europass en los diferentes aspectos académicos: pasaporte de lenguas, cv, suplemento europass al título etc., como sistema unificado para evaluar competencias y habilidades. (Indicador: Profesor encargado de la bolsa de empleo que utiliza los documentos para la empleabilidad de los alumnos).

4.4 Recogida de datos de documentación impresa /online donde se habla de nuestro CIFP por sus acciones internacionales (Indicador: Sí/No; Tabla de Recogida de datos) (T)

4.5 Digitalizar todos los procesos administrativos, documentación generada y Establecer una identidad visual europea común de estudiante. (T)

Seguimiento y Evaluación

La evaluación es parte del proceso de gestión de Calidad habitual en nuestro centro, ya que la calidad es parte fundamental de la política y estrategia de nuestro CIFP, por ello hemos adoptado un sistema de gestión de la organización basado en los principios de calidad. En concreto, los referentes fundamentales que nuestro CIFP usa son los requisitos expresados en la Norma UNE-EN ISO 9001 y EFQM 300+ Excelencia.

La evaluación de los programas de internacionalización dentro de la organización del CIFP Hostelería y Turismo, se realiza mediante una evaluación inicial en el mes de septiembre, donde partiendo de los resultados del año anterior se proponen objetivos para el curso siguiente. Además trimestralmente se evalúa por parte del equipo conjuntamente con la Dirección del Centro, la consecución de los objetivos y las acciones a desarrollar. Y finalmente al finalizar el curso académico se realiza una evaluación interna donde se refleja en una tabla si se han conseguido los objetivos.

El Grado de Consecución de los Objetivos planteados se evalúa a través de los indicadores relacionados en el Plan de Acción.

Equipo de Internacionalización del CIPF Hostelería y Turismo:

En el desarrollo, gestión y coordinación de los proyectos de movilidad de nuestro centro se ha creado una Unidad de Coordinación de Proyectos Europeos en la que como socio intervendrá la Directora, como representante de la institución, la Secretaria como gestor económico, un jefe de estudios como Coordinador de Programas Europeos. Como colaboradores importantes en todo el proceso de movilidad están los Tutores de los alumnos, para coordinar los planes formativos de los alumnos, los Delegados de cada grupo de alumnos que colaboran en la difusión e interés de los grupos y los diferentes Departamentos de Familia Profesional, muy importantes especialmente en la acogida de participantes extranjeros. El apoyo del resto de la comunidad educativa y las familias es básico para poder tener éxito en la consecución de nuestros objetivos de internacionalización.

Responsable de la Dirección del CIPF Hostelería y Turismo: María José Fernández Campos.

Responsable de la Secretaría del CIPF Hostelería y Turismo: Paula Leira Loureiro.

Responsable de la Unidad de Coordinación de Proyectos Europeos: Juan Luis García García.

En Gijón a 18 de Octubre de 2021

Fdo.Dña: María José Fernández Campos (Directora CIPF Hostelería y Turismo)
CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO