

CUADERNO DEL ALUMNO

Curso
2025 / 26



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación



FONDO SOCIAL EUROPEO
"El FSE invierte en tu futuro"



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

Programa cofinanciado por el Ministerio de Educación,
Cultura y Deporte y por el Fondo Social Europeo

**PROGRAMA OPERATIVO DE EMPLEO
FORMACIÓN Y EDUCACIÓN.
FSE 2014-2020**

CICLO DE GRADO BÁSICO:

Cocina y Restauración

**Centro Concertado Diocesano
María Madre - Politecnos**

Avda. Eloy García de Quevedo s/ n

09006 Burgos

www.mariamadre.es

Tfno.: 947221952

Fax: 947227107

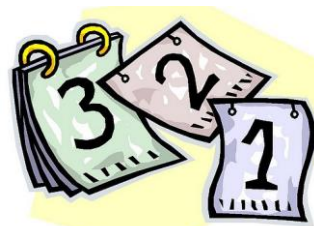
LEMA DEL CURSO



EQUIPO DIRECTIVO

Dirección Titular ANDRÉS PICÓN
Dirección de Centro/Formación Profesional ANA BOADAS
Dirección Obligatorias M.ª ELENA LÓPEZ-GÓMEZ
Jefatura de Estudios ÁLVARO SAN SALVADOR
Coordinador de Pastoral FÉLIX DÍEZ DÍEZ

CALENDARIO ESCOLAR



DÍA DE INICIO: 15 SEPTIEMBRE			DÍA DE FINALIZACIÓN: 17 JUNIO	
Mes	Días festivos	Navidades	Semana Santa	Días no lectivos
Septiembre				
Octubre	13			31 Día del docente
Noviembre	1			
Diciembre	8	20/12 al 07/01 ambos inclusive		
Enero				
Febrero	16 y 17 Carnaval			
Marzo			27 marzo al 6 de abril ambos incluidos	
Abril	23 y 24			
Mayo	1			
Junio				

FECHAS EVALUACIONES Y HOJAS DE SEGUIMIENTO



FECHAS DE NOTAS DE 1º CURSO					
1ª Evaluación	2ª Evaluación		3ª Evaluación	1ª Final	2ª Final
12-12-2025	18-03-2026		20-06-2026	18-06-2026	26-06-2026
FECHAS DE NOTAS DE 2º CURSO					
1ª Evaluación	2ª Evaluación	Pendientes	FINAL Previa FCT	Pendientes	FINAL
12-12-2025	28-03-2026	04-04-2026	04-04-2026	18-06-2026	18-06-2026

* Las fechas de la entrega de notas son aproximadas y pueden sufrir variaciones que serán comunicadas a los alumnos con suficiente antelación.

SERVICIOS QUE OFRECE EL CENTRO

SERVICIO	HORARIO	PRECIO
MADRUGADORES	De 7.45 a 9.00	* 30 euros mensuales
MADRUGADORES (Días Suelos)	Desde el 07 de septiembre	5 euros cada día
COMEDOR ESCOLAR	De 14.00 a 16.00	100 euros mensuales
COMEDOR ESCOLAR (Días sueltos)	Desde el 07 de septiembre	5 euros cada día
TALLERES	De 16.00h. a 17.00h.	Gratuito
ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES	De 17.00h a 18.00h. De 17.00h a 18.30h.	Depende de la actividad

* Consultar descuentos por nº de hijos

Atención desde las 7:45 de la mañana.



ESTRUCTURA DEL CICLO DE GRADO BASICO: COCINA Y RESTAURACIÓN
Titulación oficial
Plan de Formacion: dos cursos académicos (2000 horas)

Cod. modulo	Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro educativo		Centro de trabajo
			Curso 1º	Curso 2º	
			33 semanas (horas/semana)	25 semanas (horas/semana)	8 semanas (horas totales)
3034	Técnicas Elementales de Preelaboración (TEP)	171	5		
3035	Procesos Básicos de Producción culinaria (PBPC)	240	7		
3036	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación (ACMPHM)	103	3		
3039	Preparación y Montaje de Materiales Para Colectividades y Catering (PMMCC)	68	2		
3159	Itinerario personal para la empleabilidad (IPE)	68	2		
3163	Ciencias Aplicadas I (CAP I) Formación física	120 + 30	5		
3161	3011. Comunicación y sociedad I (CyS I)	150	5		
	Tutoría I	33	1		
3005	Atención al cliente (AT)	126		3	
3037	Técnicas Elementales de Servicio (TES)	294		7	
3038	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas (BPAB)	252		6	
3042	Ciencias Aplicadas II (CAP II) Formación física	132 +22		6	
3012	Comunicación y sociedad II (CyS II)	132		7	
	Tutoría II	33		1	
3160	Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo	26			26



-HORARIO DEL CURSO

1º Curso Cocina Y restauración 25/26	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30-9:20	Ciencias Aplicadas	Intinerario empleabilidad			Técnicas preelaboración
9:20-10:10	Comunicación y Sociedad I	Catering			Tutoría
10:10-11:00	Formación física	Catering			Ciencias Aplicadas
11:00-11:35	RECREO				RECREO
11:35-12:30	Aprovi.	Técnicas preelaboración			Comunicación y Sociedad Ingles
12:30-13:20	Aprovi.	Técnicas preelaboración			Comunicación y Sociedad I
13:20-14:10	Aprovi.	Producción culinaria			Intinerario empleabilidad

1º Curso Cocina Y restauración 25/26	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30-9:20			Ciencias Aplicadas	Ciencias Aplicadas	
9:20-10:10			Comunicación y Sociedad I	Comunicación y Sociedad Ingles	
			RECREO		
10:45-11:35			Técnicas preelaboración	Producción culinaria	
11:35-12:30			Técnicas preelaboración	Producción culinaria	
12:30-13:20			Producción culinaria	Producción culinaria	
13:20-14:10			Producción culinaria	Producción culinaria	



RELACIÓN DE PROFESORES Y MÓDULOS

Primer curso

Tutor: Vanesa López

email: vanesa.lopez@hotmail.com

- Técnicas Elementales de Preelaboración (TEP) Vanesa López
- Procesos Básicos de Producción culinaria (PBPC) Vanesa López
- Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación (ACMPHM) Vanesa López
- Preparación y Montaje de Materiales Para Colectividades y Catering (PMMCC) Purificación Navas
- Itinerario para la empleabilidad.....Maite Barrengoa
- Comunicación y Sociedad I – Lengua, Historia y Geografía (CyS I) Víctor Gutiérrez
- Comunicación y Sociedad I – inglés (CyS I) Víctor Gutiérrez
- Formación Física I.....Pablo Marijuan
- Ciencias Aplicadas I (CAP I) Beatriz González

Segundo curso

Tutora: Eduardo Luengo

e-mail: eduardo.luengo@mariamadre.es

- Técnicas Elementales de Servicio Vanesa López
- Atención al cliente (AC)Purificación Navas
- Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas Eduardo Luengo
- Comunicación y Sociedad II – Lengua, Historia y Geografía (C y II) Víctor Gutiérrez
- Comunicación y Sociedad II – inglés (CyS II) Víctor Gutiérrez
- Formación Física II.....Pablo Marijuan
- Ciencias Aplicadas II (CAPII) Fernando Vallejo
- Fase de formación en empresa (FFE) Vanesa López

TE INTERESA SABER...

Convocatorias.

Cada módulo profesional podrá ser objeto de evaluación en ocho convocatorias ordinarias, excepto el módulo de Formación en Centro de Trabajo que será evaluado en dos.

Se podrá **renunciar** a una o más convocatorias de uno o varios módulos siempre que el alumno/a haya estado en alguna de las siguientes situaciones durante el curso:

- enfermedad prolongada o accidente.
- incorporación a un puesto de trabajo en un horario incompatible con las enseñanzas del ciclo.
- obligaciones de tipo personal o familiar que impidan la normal dedicación al estudio.
- otras circunstancias extraordinarias apreciadas por la Dirección del Centro.

La solicitud de renuncia acompañada de la documentación acreditativa se entregará en la secretaría con al menos un mes de antelación a la evaluación final del o de los módulos profesionales para los que se solicita la renuncia.

Promoción de 1º a 2º.

Los alumnos de 1º año promocionarán a 2º siempre que:

- Aprueben todos los módulos del primer curso.
- Tengan aprobado uno de los dos módulos comunes y/o que la suma de las horas de los módulos profesionales suspensos no supere las 6 horas lectivas semanales.
- Hayan superado el módulo de IPE

Titulación obtenida.

- El alumnado que supere los dos cursos de Formación Profesional Básica obtendrá el título profesional **grado básico de Cocina y Restauración y el de graduado en E.S.O**
- El título profesional básico permitirá el acceso a los ciclos formativos de grado medio.
- El alumnado que no obtenga el título profesional básico recibirá la certificación académica de los módulos profesionales superados.
- Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de Grado Medio de las familias profesionales de:

- Hostelería y Turismo
- Industrias Alimentarias
- Imagen personal



NORMAS DE CONVIVENCIA

Los alumnos, como miembros de la comunidad educativa, tienen el deber de observar las normas de convivencia establecidas en nuestro **Reglamento de Régimen Interno**, entre las que cabe destacar las siguientes:

- Obligación de **seguir las indicaciones del personal del centro**, sea profesorado, personal administrativo, de servicios complementarios o limpieza, para cumplir con las medidas higiénico-sanitarias que están previstas.
- El alumnado tiene el deber básico del estudio y aprovechamiento del puesto escolar que la sociedad pone a su disposición. **La asistencia a todas las clases es obligatoria**, por tanto no podrán faltar a clase sin un motivo plenamente justificado. Las faltas de asistencia se justificarán a la mayor brevedad posible y preferiblemente mediante mensajería de plataforma. El control de faltas se llevará a cabo diariamente.
- Los alumnos deberán cumplir y respetar los horarios aprobados para el desarrollo de las actividades del centro **y asistir a clase con puntualidad**, ya que la falta de ésta interfiere en el estudio de sus compañeros y dificulta gravemente el seguimiento de las actividades formativas por parte del alumno. Este curso se prestará especial atención al cumplimiento de **los horarios de ingreso** a las instalaciones, pues se ha de realizar de manera ordenada y evitando cualquier posible aglomeración, dadas las condiciones sanitarias actuales.
- Los alumnos no serán objeto de corrección ante la inasistencia al centro por razones como **huelgas o manifestaciones**, si éstas son comunicadas por el delegado de curso con una antelación de dos días académicamente hábiles. Esa circunstancia no debe interferir en el desarrollo de la programación, por lo que el profesorado podrá determinar aquellas actividades o trabajos oportunos que eviten la interrupción del proceso formativo.

- Los alumnos que, individual o colectivamente, causen daños de forma intencionada o por negligencia a las instalaciones del Centro o su material, quedan obligados **a reparar el daño causado o se harán cargo del coste económico de su reparación.**
- Se pondrá el máximo cuidado en **mantener limpias** todas las dependencias del centro: aulas, pasillos, lavabos, patios, jardines, etc. Se utilizarán siempre las papeleras y se evitará arrojar al suelo papeles, pipas, restos de bocadillos, etc. En los casos de suciedad debida a falta de cuidado, los causantes se responsabilizarán de su limpieza.
- **En el Centro no se podrá fumar ningún tipo de tabaco ni se permitirá el uso cigarrillos electrónicos**, en todo el centro, incluyendo espacios abiertos como patios o entrada. Tampoco se tolerará **el consumo de** ningún tipo de **sustancias estupefacientes ni bebidas alcohólicas** ni se permitirán juegos que impliquen apuestas.
- Los alumnos-as asistirán al Centro **aseados y limpios**, debiendo llevar la debida **uniformidad para aquellos cursos y etapas que así esté indicado** (uniforme en infantil y primaria, así como batas y uniformes en talleres de ciclos formativos).
- Se **prohíbe** la utilización en el interior del colegio de **teléfonos móviles, reproductores de música, videojuegos portátiles, etc.** En caso de que esos aparatos perturben el normal desarrollo de las actividades, se procederá a su confiscación durante el tiempo que se estime oportuno, sin perjuicio de otras sanciones.
- **Se prohíbe la realización de fotografías y cualquier otro tipo de grabación digital** por parte de los alumnos en todo el recinto escolar.
- En caso de **ausencia de algún profesor**, el delegado de clase informará en jefatura de estudios, secretaría, conserjería o despacho de dirección. El resto de alumnos esperará en clase para recibir las indicaciones del profesor de guardia.

Faltas disciplinarias más importantes

CONDUCTAS	VALORACIÓN	
	Falta leve	Falta grave
Abandono del Centro educativo en horario lectivo sin permiso		X
Agresión física a un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)		X
Amenaza o agresión verbal a un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)		X
Desobedecer las instrucciones del docente o personal del Centro	X	
Falta de respeto a un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)	X	X
Interrumpir reiteradamente el normal desarrollo de la clase	X	
Maltrato o sustracción de material del Centro o de un miembro de la comunidad educativa (alumno, profesor, personal no docente)	X	X
Uso inadecuado de móviles o aparatos electrónicos	X	X
Otros (cualquier conducta disruptiva incluida en el RRI)	Según RRI	

Está prohibido el uso de móviles o dispositivos electrónicos en todo el Centro, salvo indicación expresa de los docentes.

Procedimientos disciplinarios aplicados a las conductas anteriores

1 Falta leve ----> Amonestación escrita

2 Faltas leves ----> Amonestación escrita

3 Faltas leves = 1 Falta grave ----> Amonestación escrita y modificación de horario

1 Falta grave + 1 Falta leve de reiteración ----> Modificación interna

1 Falta grave + 2 Faltas leves de reiteración ----> Modificación interna

2 Faltas graves ----> Modificación horaria de 3 a 5 días y asistencia al departamento de orientación

Más de 2 Faltas graves ----> Expediente (decisión del equipo de básica)

Con dos faltas leves = 1 grave se valorará por el equipo de básica la no asistencia a actividades complementarias y salidas.

C.G.B. COCINA Y RESTAURACIÓN

CURSO 2025/2026



OFERTA EDUCATIVA DEL CENTRO

CICLOS F. GRADO SUPERIOR

Administración y Finanzas
Educación Infantil
Estética Integral y Bienestar
Dietética

CICLOS F. GRADO MEDIO

Confección y Moda
Cocina y Gastronomía
Estética y Belleza
Gestión Administrativa
Peluquería y Cosmética Capilar
Farmacia y Parafarmacia
Cuidados Auxiliares de Enfermería

CICLOS F. GRADO BÁSICO

Cocina y Restauración
Peluquería y Estética
Servicios Administrativos.

EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Primer ciclo: De 12 a 15 años
Segundo ciclo: 16 años

EDUCACIÓN PRIMARIA OBLIGATORIA

De 6 a 12 años

EDUCACIÓN INFANTIL

De 3 a 5 años