

CUADERNO
DEL
ALUMNO/A

Curso
2025 / 2026



CFGM
Técnico en
Cocina y
Gastronomía

Centro Concertado Diocesano
María Madre-Politecnos

Avda. Eloy García de Quevedo s/ n

09006 Burgos

www.mariamadre.es

Tfno.: 947221952

LEMA DEL CURSO 2025-2026





EQUIPO DIRECTIVO

Dirección Titular ANDRÉS PICÓN

Dirección de Centro/Formación Profesional..... ANA BOADAS

Dirección Obligatorias M^a ELENA LÓPEZ

Jefatura de Estudios ÁLVARO SAN SALVADOR

Coordinador de Pastoral..... FÉLIX DÍEZ

Orientación..... SARA DELGADO

Técnico en COCINA Y GASTRONOMÍA

Ciclo formativo de grado medio Formación profesional

Titulación oficial

Plan de formación de 2 años

Código módulo	Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro educativo		Centro de trabajo
			Curso 1º	Curso 2º	
			Horas / semana	Horas / semana	Horas totales
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	272	8		
0047	Técnicas culinarias	272	8		
0026	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	170	5		
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	68	2		
0156	Inglés profesional (G M)	68	2		
1709	Itinerario profesional para la empleabilidad I	102	3		
CL32	Modulo optativo: Innovación Aplicada al sector productivo (GM).	34	2		
	Fase formación empresa	90	90		
0045	Ofertas gastronómicas	105		5	
0048	Productos culinarios	273		13	
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	68		2	
0028	Postres en restauración	105		5	
1713	Proyecto intermodular	65			
CL2403	Tendencias y experimentación culinaria (módulo optativo)	54		3	
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	34		1	
1708	Sostenibilidad aplicada al sector productivo	34		1	
	Fase Formación en Empresa	415			415

HORARIO DEL CURSO

HORARIO 1º (AULA 01)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15:30-16:20	INGLÉS	INNOVACIÓN	INGLÉS	SEGURIDAD E HIGIENE	IPE
16:25-17:15	SEGURIDAD E HIGIENE	INNOVACIÓN	IPE	PASTELERÍA	IPE
17:20-18:10	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS
R E C R E O					
18:30-19:20	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS
19:20-20:10	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS
20:10-21:00	PREELABORACIÓN	PREELABORACIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	PASTELERÍA	TÉCNICAS CULINARIAS

HORARIO 2º (AULA 1.12)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15:30-16:20	OFERTAS	PRODUCTOS CULINARIOS	OFERTAS	DIGITALIZACIÓN	PRODUCTOS CULINARIOS
16:25-17:15	POSTRES	PRODUCTOS CULINARIOS	OFERTAS	SOSTENIBILIDAD	PRODUCTOS CULINARIOS
17:20-18:10	POSTRES	IPE2	PRODUCTOS CULINARIOS	PRODUCTOS CULINARIOS	PRODUCTOS CULINARIOS
R E C R E O					
18:30-19:20	POSTRES	IPE2	PRODUCTOS CULINARIOS	PRODUCTOS CULINARIOS	TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA
19:25-20:15	POSTRES	OFERTAS	PRODUCTOS CULINARIOS	PRODUCTOS CULINARIOS	TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA
20:20-21:10	POSTRES	OFERTAS	PRODUCTOS CULINARIOS	PRODUCTOS CULINARIOS	TENDENCIAS Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA

RELACIÓN DE PROFESORES Y MÓDULOS

Primer curso

Tutoría: Patricia Sainz

e-mail: patricia.sainz@mariamadre.es

Preelaboración de los alimentos	ELENA MINIÑO
Técnicas culinarias	PURIFICACIÓN NAVAS
Procesos básicos de pastelería	PATRICIA SÁINZ
Inglés profesional	BORJA GONZÁLEZ
Innovación aplicada al sector productivo	PATRICIA SAINZ
Seguridad e higiene.....	NIEVES ESPINO
Itinerario para la empleabilidad I	PALOMA RUIZ

Segundo curso

Tutoría: Elena Miniño

e-mail: elenaminino@mariamadre.es

Ofertas gastronómicas.....	M.ª CONSOLACIÓN GONZÁLEZ
Productos culinarios	ELENA MINIÑO
Postres en restauración	PURIFICACIÓN NAVAS
Itinerario personal para la empleabilidad II.....	PALOMA RUIZ
Tendencias y experimentación culinaria.....	PATRICIA SAINZ
Sostenibilidad aplicada al sector productivo	NIEVES ESPINO
Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	DAVID FERRERO



CRITERIOS DE EVALUACIÓN CON FALTAS DE ASISTENCIA

Las faltas de asistencia de modo reiterativo pueden provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación.

Esto sucederá cuando el alumno/a falte de manera injustificada el 10% de la jornada horaria en cada evaluación o si, a criterio del profesor/a, no realiza o no entrega los trabajos básicos o mínimos para superar el módulo. Tampoco serán aplicables los criterios de evaluación continua cuando el alumno/a falte los 25% tanto justificadas como no justificadas.

En estos casos la manera de evaluar será la siguiente:

- Para superar el módulo el alumno/a tendrá que presentarse a la evaluación final. En ella entrarán todos los contenidos referidos al módulo y que figuran en la programación correspondiente.
- Sin perjuicio de lo anterior, en el siguiente trimestre el profesor/a puede aplicar al alumno/a los criterios de evaluación general siempre que haya rectificado su conducta en el tema de las faltas y el profesor/a lo considere adecuado.
- En los módulos prácticos o teórico-prácticos el hecho de presentarse a la evaluación final no eximirá al alumno/a de realizar o presentar los trabajos exigidos a lo largo del curso o del trimestre en el que no se le han aplicado los criterios generales de evaluación.

Módulo Fase de formación en empresa (FFE).

La FFE es un período de formación en el que los alumnos/as acudirán a empresas pertenecientes al sector de sus estudios para poner en práctica los conceptos adquiridos en el centro.

El alumnado accederá al módulo de FFE cuando haya superado la parte de Prevención y riesgos laborales en IPEI y sea mayor de 16 años.

Servicios prestados por el Centro:

- El centro pone a tu disposición los siguientes servicios:
- Biblioteca: en la 4º PLANTA. Permanecerá abierta en el horario establecido.
- El comedor escolar también presta servicio a los alumnos/as de Formación Profesional. Para hacer uso de él, ponte en contacto con Secretaría el día anterior.
- Bolsa de empleo a través de la página web del centro.

TE INTERESA SABER...

Convocatorias.

Cada módulo profesional podrá ser objeto de evaluación en cuatro convocatorias ordinarias, excepto el módulo de Fase de Formación en Empresa que será evaluado en dos. Para los módulos profesionales con cuatro convocatorias ordinarias, una vez agotadas las mismas, se podrán conceder un máximo de dos convocatorias extraordinarias.

Convalidaciones, bajas y renunciaciones.

Se convalidarán aquellos módulos comunes a varios ciclos que cumplan los siguientes requisitos:

- Idéntica denominación, duración y contenidos.
- Cuando se ajuste a lo establecido en la normativa vigente.

La solicitud de convalidación acompañada de la documentación oficial acreditativa se entregará en secretaría al inicio del curso. Hasta que dicha solicitud no se resuelva el alumno/a deberá asistir a clase con normalidad.

El alumno que solicite la baja del centro deberá hacerlo antes de finalizar el mes de diciembre y perderá el derecho a la reserva de plaza.

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 oficial acreditativa se entregará en 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/as de 1º promocionarán a 2º siempre que aprueben 600 horas lectivas.

CALENDARIO ESCOLAR



DÍA DE INICIO: 15 SEPTIEMBRE			DÍA DE FINALIZACIÓN: 17 JUNIO	
Mes	Días festivos	Navidades	Semana Santa	Días no lectivos
Septiembre				
Octubre	12 y 13			31
Noviembre	1			
Diciembre	6 y 8	20/12 al 7/01 (ambos incluidos)		
Enero				
Febrero				16 y 17
Marzo			Del 27 al 6 (ambos incluidos)	
Abril	23			24
Mayo	1			
Junio	Fiesta Local Curpillós (pendiente)			



FECHAS EVALUACIONES

FECHAS EVALUACIÓN 1º CURSO				
1ª Evaluación	2ª Evaluación	3ª Evaluación	1º Final	2ª Final
28 noviembre, 1 y 2 de diciembre 2025	6, 9 y 10 de marzo 2026	15, 18 y 19 de mayo 2026	5, 8 y 9 de junio 2026	22, 23 y 24 de junio 2026
FECHAS EVALUACIÓN 2º CURSO				
1ª Evaluación	2ª Evaluación	1ª Final	2ª Final	
28 noviembre, 1 y 2 de diciembre 2025	6, 9 y 10 de marzo 2026	5, 8 y 9 de junio 2026	22 y 23 de junio 2026	Pendientes de 1º 1ª convocatoria 19 marzo 2026
				Pendientes de 1º 2ª convocatoria 4 junio 2026

Estas fechas son provisionales y pueden sufrir variaciones que serán comunicadas a los alumnos/as con antelación

NORMAS DE CONVIVENCIA



Los alumnos/as, 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.
- 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. El control de faltas se llevará a cabo diariamente.
- Los alumnos/as 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/as y dificulta gravemente el seguimiento de las actividades formativas por parte del alumno/a.
- Los alumnos/as no serán objeto de corrección ante la inasistencia al centro por razones como **huelgas o manifestaciones**, si éstas son comunicadas por el delegado/a 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/as 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.
- **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/as en todo el recinto escolar.
- En caso de **ausencia de algún profesor/a**, el delegado de clase informará en jefatura de estudios, secretaría, conserjería o despacho de dirección. El resto de alumnos/as esperará en clase para recibir las indicaciones del profesor/a de guardia.

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

PROGRAMAS DE F. PROFESIONAL BÁSICA

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