

# CUADERNO DEL ALUMNO

Curso  
2021 / 22



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](http://www.mariamadre.es)

Tfno.: 947221952

Fax: 947227107

## LEMA DEL CURSO

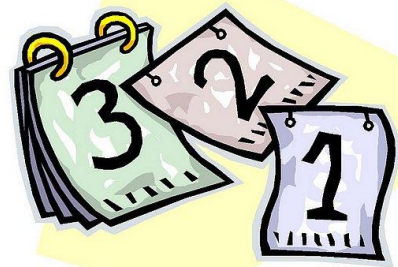


## EQUIPO DIRECTIVO



Dirección Titular .....ANDRÉS PICÓN PICÓN  
Dirección de Centro/Formación Profesional.....ANA BOADAS  
Dirección Obligatorias ..... M<sup>a</sup> ELENA LÓPEZ-GÓMEZ  
Jefatura de Estudios.....ÁLVARO SAN SALVADOR  
Coordinador de Pastoral.....BONIFACIO CUESTA

# CALENDARIO ESCOLAR



DÍA DE INICIO: 15 SEPTIEMBRE		DÍA DE FINALIZACIÓN: 23 JUNIO		
Mes	Días festivos	Navidades	Semana Santa	Días no lectivos
Septiembre				
Octubre	11 y 12			
Noviembre	1			
Diciembre	6,7 y8	23/12 al 9/01 ambos inclusive		
Enero				
Febrero	28 Carnaval			
Marzo	1 Carnaval			
Abril			Del 7 al 17 ambos inclusive	
Mayo				14 Fiestas del Colegio
Junio				

## FECHAS EVALUACIONES Y HOJAS DE SEGUIMIENTO



FECHAS DE ENTREGA DE NOTAS DE 1º CURSO				
1ª Evaluación	2ª Evaluación	3ª Evaluación	Final junio	Final septiembre
22 Diciembre	4 de abril	15 Junio	23 Junio	1,2 y 5
FECHAS DE ENTREGA DE NOTAS DE 2º CURSO				
1ª Evaluación	2ª Evaluación	Final abril	Final junio	Pendientes de 1º
22 Diciembre	16 Abril	6 de abril	23 Junio	6 abril 23 junio

\* 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	25 euros mensual
MADRUGADORES (Días Sultos)	Desde el 10 de septiembre	4 euros cada día
COMEDOR ESCOLAR	De 14.00 a 16.00	90 euros mensuales
COMEDOR ESCOLAR (Días sueltos)	Desde el 10 de septiembre	5 euros cada día
TALLERES	SUSPENDIDOS CAUTELARMENTE	Gratuito
ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES	SUSPENDIDAS CAUTELARMENTE	Depende de la actividad

**Atención desde las 7:45 de la mañana.**





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

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)
3005. Atención al Cliente <b>(AC)</b>	75		<u>3</u>	
3009. Ciencias Aplicadas I <b>(CAP I)</b>	165	5		
3011. Comunicación y sociedad I <b>(CyS I)</b>	198	6		
3012. Comunicación y sociedad II <b>(CyS II)</b>	175		7	
3034. Técnicas Elementales de Preelaboración <b>(TEP)</b>	165	5		
3035. Procesos Básicos de Producción culinaria <b>(PBPC)</b>	231	7		
3036. Aprovechamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación <b>(ACMPHM)</b>	99	3		
3037. Técnicas Elementales de Servicio <b>(TES)</b>	175		7	
3038. Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas <b>(PBPA)</b>	150		6	
3039. Preparación y Montaje de Materiales Para Colectividades y Catering <b>(PMMCC)</b>	66	2		
3041. Formación en centros de trabajo <b>(FCT)</b>	260			260
3042. Ciencias Aplicadas II <b>(CAP II)</b>	150		6	
Tutoría I	66	2		
Tutoría II	25		1	
<b>TOTAL</b>	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>260</b>



## HORARIO DEL CURSO

1º curso 2021/2022	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30 – 9:20	CCAA I (1-11)	PBPC (1-11)	CSI I (1-11)	C y S II INGLÉS (1-11)	CSI I (1-11)
9:25 – 10:15	CCAA I (1-11)	CCAA I (1-11)	TEP (1-11)	C y S II INGLÉS (1-11)	CSI I (1-11)
<b>RECREO</b>					
10:45 – 11:35	TUTORIA (1-11)	ACMPHM (T. Cocina)	TEP (T. Cocina)	CSI I (1-11)	TUTORIA (1-11)
11:40 – 12:30	CSI I (1-11)	ACMPHM (T. Cocina)	TEP (T. Cocina)	PMMCC (Teoría 1-11)	PMMCC (Teoría 1-11)
12:30 – 13:20	PBPC (T. Cocina)	TEP (T. Cocina)	PBPC (T. Cocina)	PBPC (T. Cocina)	ACMPHM (1-11)
13:20 – 14:15	PBPC (T. Cocina)	TEP (T. Cocina)	PBPC (T. Cocina)	PBPC (T. Cocina)	C A P I (1-11)

2º curso 2021/2022	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30 – 9:20	C y S II INGLÉS (1-12)	CCAA II (1-12)	CCAA II (1-12)	PBPAB (Teoría 1-12)	TES (1-12)
9:25 – 10:15	C y S II INGLÉS (1-12)	CCAA II (1-12)	CSI II (1-12)	PBPAB (Teoría 1-12)	C y S II (1-12)
<b>RECREO</b>					
10:45 – 11:35	TUTORÍA (Taller)	CSI II (1-12)	CSI II (1-12)	CCAA II (1-12)	AT.CLI (Taller)
11:40 – 12:30	TES (1-12)	CSI II (1-12)	TES (1-12)	AT.CLI (1-12)	PBPAB (Taller)
12:30 – 13:20	C A P II (1-12)	AT.CLI (1-12)	TES (Taller)	TES (Taller)	PBPAB (Taller)
13:20 – 14:15	C A P II (1-12)	PBPAB (Taller)	TES (Taller)	TES (Taller)	PBPAB (Taller)
16:25 -17:15			TUTORÍA		



# RELACIÓN DE PROFESORES Y MÓDULOS

## Primer curso

Tutora: Purificación Navas

email: Purificacion@mariamadre.es

- Técnicas Elementales de Preelaboración (TEP) ..... José Luis García
- Procesos Básicos de Producción culinaria (PBPC) ..... Purificación Navas
- Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación (ACMPHM) ..... Elena Miniño
- Preparación y Montaje de Materiales Para Colectividades y Catering (PMMCC) ..... Vanesa López
- Comunicación y Sociedad I – Lengua, Historia y Geografía (CyS I)....  
..... Víctor Gutierrez
- Comunicación y Sociedad I – Inglés (CyS I) ..... Leonor Arnaiz
- Ciencias Aplicadas I (CAP I) ..... Beatriz González
- Tutoría I (TUT I) ..... Purificación Navas

## Segundo curso

Tutora: Vanesa Lopez

e-mail: vanesa@mariamadre.es

- Técnicas Elementales de Servicio ..... Vanesa López
- Atención al cliente (AC) ..... Purificación Navas
- Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas .. Purificación Navas
- Comunicación y Sociedad II – Lengua, Historia y Geografía (Cy II)  
..... Víctor Gutierrez
- Comunicación y Sociedad II – Inglés (CyS II) ..... Leonor Arnaiz
- Ciencias Aplicadas II (CAPII) ..... Fernando Vallejo
- Tutoría II (TUT II) ..... Vanesa López
- Formación en Centros de Trabajo (FCT) ..... 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 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.

## 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:

- Uso **obligatorio de mascarilla en todas las instalaciones**, independientemente de distancias de seguridad, e incluso si se está solo en un determinado espacio (aseos, por ejemplo). Sólo estarán exentos aquellos que con la debida justificación y por prescripción médica tengan indicación de no usarla.
- 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 y de distanciamiento 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.



# 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