



## **FECHAS DE EXAMEN PARA ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULOS PENDIENTES DE PRIMERO**

### **TODOS LOS CICLOS. CURSO 2024/2025**

#### **Indicaciones generales:**

- Hay módulos en los que para superar la materia el profesor solicita tareas o trabajos de forma obligatoria.  
Si en el apartado “observaciones” aparece señalado **TAREAS/TRABAJO**s hay que ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo a través del correo indicado o personalmente.
- El lugar donde se realizan los exámenes será el aula de referencia para cada curso a no ser que se indique otro lugar en el apartado de observaciones.
- Para los exámenes prácticos se requiere la uniformidad completa indicada con la matrícula para cada ciclo y curso.



**CICLO Y CURSO: 1º FP GRADO BÁSICO**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
CIENCIAS APLICADAS I	Rebeca Infante Blanco <a href="mailto:rebeca.infbla@educa.jcyl.es">rebeca.infbla@educa.jcyl.es</a>	3 FEBRERO 2025 11:25 H	<b>Todos los alumnos/as deben examinarse de toda la materia</b> <b>Lugar de examen:</b> departamento de Física y Química (2ª planta, frente a los servicios de alumnas).
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD	Ana María Díez olmedo <a href="mailto:anam.dieolm@educa.jcyl.es">anam.dieolm@educa.jcyl.es</a>	Fecha tope para entrega del trabajo el <b>31/01/25</b>	Los alumnos tendrán que realizar un trabajo en el que expliquen la evolución de la humanidad, desde la prehistoria, Edad Media, etc. hasta la actualidad, indicando cambios en las características físicas, herramientas, descubrimientos y forma de vida.

**CICLO Y CURSO: 1º COCINA Y GASTRONOMÍA (MAÑANA)**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	EDUARDO SANZ ARRIBAS <a href="mailto:esanza@educa.jcyl.es">esanza@educa.jcyl.es</a>	25/02/2025 DE 8,15 a 10,55h	<u>Criterios de calificación:</u> El examen de Procesos de Pastelería Básica consta de una parte teórica valorada con (5 puntos), sobre conceptos sacados de la programación del módulo, con preguntas cortas y duración de 1 hora y una parte práctica con una duración de 1,5 horas en la que se desarrollarán elaboraciones basadas en la programación del Módulo con una valoración de (5 puntos). La nota final será la media de las 2 pruebas. Para superar el examen será necesario obtener como mínimo 5 puntos.
SEGURIDAD E HIGIENE	CARMEN DÍAZ MEDINA <a href="mailto:mdiazm@educa.jcyl.es">mdiazm@educa.jcyl.es</a>	28/02/2025 de10:05 a 10:55h	Lugar: Aula 1º Cocina



**CICLO Y CURSO: 1º SERVICIOS EN RESTAURACION**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
SEGURIDAD E HIGIENE	CARMEN DÍAZ MEDINA <a href="mailto:mdiazm@educa.jcyl.es">mdiazm@educa.jcyl.es</a>	28/02/2025 De 10:05 a 10:55h	Lugar: Aula 1º Cocina

**CICLO Y CURSO: 1º PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
ESPECIALIDADES SALADAS	Enrique	29/01/2025 08:15 h	Aula de 1º panadería
MATERIAS PRIMAS	CARMEN MOZAS <a href="mailto:mcmozas@educa.jcyl.es">mcmozas@educa.jcyl.es</a>	30/01/2025 08:15h	Aula de 1º panadería



**CICLO Y CURSO: 1º COCINA Y GASTRONOMÍA (TARDE)**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
SEGURIDAD E HIGIENE	Cristina Carlón <a href="mailto:cristina.carsjv@educa.jcyl.es">cristina.carsjv@educa.jcyl.es</a>	27 /02/2025 a las 19:30H.	El trabajo de agentes patógenos deberá entregarlo como muy tarde el día 21 de febrero y realizar la presentación el 27 después de realizar el examen
PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	Consuelo Díaz Mancebo <a href="mailto:cdiazman@educa.jcyl.es">cdiazman@educa.jcyl.es</a>	<b>Fecha tope entrega trabajo 27/01/25 a las 21:00h</b> Examen teórico: 03/02/2025 Examen práctico: 05/02/2025.	<b>Tarea:</b> Entregar el ejercicio solicitado completo y correcto <u>En el caso de no entregar completos y correctos los ejercicios se realizarán las siguientes pruebas para la superación del módulo:</u>  El <b>examen teórico</b> en aula de grupo El <b>examen práctico</b> en aula taller de cocina
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Iván López Martínez <a href="mailto:iclopezm@educa.jcyl.es">iclopezm@educa.jcyl.es</a>	Examen práctico:29/01/25 de 15,30h a 17h  Examen teórico: 4/02/25	<b>Criterios de calificación:</b> El examen consta de una parte teórica valorada con (5 puntos), con preguntas cortas y duración de 1 hora y una parte práctica con una duración de 1,5 horas en la que se desarrollarán elaboraciones basadas en la programación del Módulo con una valoración de (5 puntos). La nota final será la media de las 2 pruebas. Para superar el examen será necesario obtener como mínimo 5 puntos.
FOL	Raquel Vega Marcos <a href="mailto:rvega0@educa.jcyl.es">rvega0@educa.jcyl.es</a>	31 de enero de 2025 <b>18:10 a 19:30</b>	<b>Lugar: Aula de emprendimiento</b>  <b>1ª Tarea:</b> han de entregar un plan de prevención de riesgo laborales dirigido a un restaurante preferentemente relacionado con la Empresa que están haciendo en 2º curso  <b>2ª Tarea:</b> han de realizar un curriculum Europass y un curriculum con formato WORD.  <b>Criterios de Evaluación:</b> el examen escrito contará el 70% de la nota final es necesario que la calificación sea 5 o mayor de 5 para realizar la media. La parte práctica o tareas tiene una carga del 30% es obligatorio su entrega y la calificación ha de ser 5 o mayor de 5 la realización de la media.  La nota media de las 2 partes ha de ser 5 o mayor de 5 para superar el módulo.



**CICLO Y CURSO: 1º AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
MARKETING TURÍSTICO	JUAN CARLOS GONZÁLEZ BLANCO <a href="mailto:jcgonzalez@educa.jcyl.es">jcgonzalez@educa.jcyl.es</a>	27/01/2025 a las 13,15 h.	Aula de 1º de Agencias de Viajes

**CICLO Y CURSO: 1º DIRECCIÓN DE SERVICIOS**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
FOL	PATRICIA PÉREZ DÍEZ <a href="mailto:pperezdiez3@educa.jcyl.es">pperezdiez3@educa.jcyl.es</a>	4 de febrero de 2025 16:30 a 18:10h	Aula de emprendimiento. Se recomienda traer calculadora.



**CICLO Y CURSO: 1º DIRECCIÓN DE COCINA**

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	CARLOS CALDERÓN <a href="mailto:carlos.calfra@educa.jcyl.es">carlos.calfra@educa.jcyl.es</a>	<b>Teórico:</b> 24 de enero 2025 a 17:20h <b>Práctico:</b> 24 de enero a las 18:35	<b>Lugar:</b> aula A-24 (Grado medio) <b>Examen teórico.</b> Necesaria entrega de trabajo en PDF vía correo electrónico. <b>examen práctico.</b> Uniforme completo, utensilios y bolígrafo.
<b>***GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE</b>	MARIA ÁNGELES MARTÍN RODRÍGUEZ <a href="mailto:mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es">mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es</a>	<b>30/01/2025.</b> <b>Hora: 17:20</b>	<u>Lugar:</u> Aula de 1º de Dirección de Cocina. <u>Tipo de examen:</u> Teórico. Tiene una ponderación del 70%. <b>Observaciones:</b> hay que realizar una ACTIVIDAD/TAREA que está detallada en la última hoja de este documento****
PROCESOS DE PREELABORACIÓN	Consuelo Díaz Mancebo <a href="mailto:cdiazman@educa.jcyl.es">cdiazman@educa.jcyl.es</a>	Examen <b>teórico</b> 03/02/25 de 17:20 a 18:10 h. Examen <b>práctico</b> 05/02/25 de 19:30 a 21:15 h.	Examen teórico en aula de 1º de dirección de cocina vespertino, Examen práctico: aula taller de cuarto frío
CONTROL DE APROV. DE MATERIAS PRIMAS	CARLOS CALDERÓN <a href="mailto:carlos.calfra@educa.jcyl.es">carlos.calfra@educa.jcyl.es</a>	24 de enero 2025 a las 17:20h	<b>Lugar:</b> aula A-24 (Grado medio). <b>Examen teórico-práctico.</b> Bolígrafo y calculadora.



**\*\*\*GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE de 1º de DIRECCIÓN DE COCINA**

**Actividad:**

- El alumno deberá entregar un trabajo sobre el huevo desde el punto de vista higiénico- sanitario, para la seguridad alimentaria, y deberá de hablar sobre algunos aspectos como la manipulación, la conservación, la calidad, elaboraciones, etc., entre otros, así como correctamente referenciado, fuentes bibliográficas, etc.
- El trabajo debe de constar de máximo 10 hojas, y debe realizarse mediante el uso de TIC.
- El trabajo tendrá una ponderación del 30%, de la cual el 50% le corresponderá a los contenidos del trabajo y el 50% le corresponderá a la exposición del mismo, que tendrá lugar el día 30 de enero a las 18:10 h. Tiempo máximo de la exposición 15 minutos. Con la posibilidad de 5 minutos más para posibles preguntas, si así se considera.

**Observaciones:**

- Bolígrafo azul.
- Los contenidos a evaluar serán los que recoge el DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.
- Será necesario para la superación del módulo:
  - Entregar y obtener la calificación mínima de 5 del trabajo enviado por el Aula Virtual.
  - Alcanzar como mínimo la calificación de 5 en el examen final.
  - Fecha límite de entrega de los trabajos el día 27 de enero de 2025.