

ITINERARIOS – CLAUSTRO 09/09/2019

IES BURGUILLOS - CURSO 2019/2020.
CON DATOS A FECHA DEL VIERNES 06/09/2019.

Jefes de Departamento Jefes de Área

Siguen en el cargo:

Departamentos	¿Quién?
Filosofía	José María César
Educación física	Pedro Díaz
Cocina	Francisco González Doblás
Dibujo	Susana García
Economía	Lucinda Moreno
Latín	Carmen Aragón
Música	Nacho Camino
Formación E.I.E.	Ana Vega
Biología	María José Velázquez
Inglés	Juan Carlos Zaldúa
Matemáticas	Diego Romero
Actividades complementarias	Roberto Moreno
Religión	Juan Manuel Conde

Nuev@s Jefes/as de Departamento:

Geografía e Historia	María Luisa Barea Muñoz
Francés	Rocío Cárdenas Cubero
Lengua	Ana Ogalla García
Orientación	María del Carmen Mazo Gil
Física y Química	Isabel Ruiz Sánchez
Tecnología	María Ortiz de la Tabla Butrón

Siguen coordinando las áreas:

Áreas	Departamentos	¿Quién?
Formación profesional	Cocina	Fran Glez Doblas
Artística	Música	Nacho Camino
Científico-tecnológica	Matemáticas	Diego Romero

Nuevo coordinador:

Áreas	Departamentos	¿Quién?
Social-lingüística	Filosofía	José María César

PLANES Y PROYECTOS:

	<i>Planes</i>	Coordinadores
1	COEDUCACIÓN	Laura Lara (G&H)
2	BIBLIOTECA	Raquel Jiménez (LEN)
3	COORDINADORES TIC 2.0	Diego Romero (MAT)
4	AUTOPROTECCIÓN	José Manuel Praena (TEC)
5	TUTORA PENDIENTES	Ana Vega (MAT)
6	PLAN DE CONVIVENCIA	Joaquín Ballesteros (ING)
7	PLAN DE MEJORA	Ana Ogalla (LEN)
8	ECOESCUELA	Pedro Díaz (Ed.Fís.)
9	-PÁG. WEB del IES -PERIÓDICO <i>REBELDES CON CAUSA</i>	Manolo Colorado (DIB)
10	FORMA JOVEN	Manme (OR)
11	AULA PAX	Víctor Peinado (FIL)
12	AULADCINE	Susana García (DIB)
13	PLAN COMUNICA	Inma Torres (ING)
14	-PLAN CLIMATIZACIÓN -PROTOCOLO OLA DE CALOR -FIESTAS DE FIN DE CURSO	Lucinda Moreno (ECO)
15	PAPELEO CONVIVENCIA	M ^a Luisa Barea (G&H)
16	PLAN DE HIGIENE	Juan Caro (COC)
17	MEDIADORES	Juanma (REL)

CERTIFICACIÓN DE MATRÍCULA

LUNES 9 de septiembre

Según Planificación Educativa:

ESO

1ºESO: 4 unidades

2ºESO: 4 unidades

3ºESO: 3 unidades

4ºESO: 3 unidades

BACHILLERATO

1ºBach: 2 unidades

2ºBach: 2 unidades

FORMACIÓN PROFESIONAL

1º y 2ºFPB COCINA Y RESTAURACIÓN

1º y 2º Grado medio. COCINA Y GASTRONOMÍA

Reparto de alumnos por unidades

ESO : 14 unidades

1º ESO: 117 alumnos

- en 4 grupos de 28 o 29 alumnos

2º ESO: 120 alumnos

- en 4 grupos de 30 alumnos

3º ESO: 83 alumnos

- ⇒ en 3 grupos de unos 27 o 28 alumnos

4º ESO: 69 alumnos

- ⇒ en 3 grupos

4º ESO-A: INICIACIÓN A FP. 28 alumnos

4º ESO-B: INICIACIÓN A BACHILLERATO: CCSS HUM 29 alumnos

4º ESO-C: INICIACIÓN A BACHILLERATO: Ciencias 12 alumnos

BACHILLERATO: 4 unidades

1º Bach A de *Ciencias y Humanidades* 33 alumnos (de 20 *Ciencias* & 13 de *Humanidades*)

1º Bach B de *Ciencias Sociales*: 27 alumnos

2º Bach A de 22 alumnos: *Ciencias*

2º Bach B de 26 alumnos de *Humanidades y Ciencias Sociales*

CICLOS FORMATIVOS

FPB Cocina y Restauración

⇒ 2 unidades

1º FPB: 10 alumnos *de momento*

2º FPB: 10 alumnos

FPIGM Cocina y Gastronomía

⇒ 2 unidades

1º COC: 13 alumnos *de momento*

2º COC: 17 alumnos

1º ESO: 4 GRUPOS

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	4
Matemáticas	4
<i>Libre Disposición de Lengua PLAN COMUNICA</i>	<i>2</i>
Geografía e Historia	3
Biología y Geología	3
Educación Plástica, Visual y Audiovisual	2
Inglés	4
Música	2
Educación Física	2
Optativas - Francés o - Tecnología aplicada o - Cambios Sociales y Género. <i>y Refuerzo de Lengua para los alumnos NEE</i>	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1

30 h

2º ESO: 4 GRUPOS

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	4
Geografía e Historia	3
Matemáticas	3
Libre Disposición de matemáticas	1
Física y Química	3
Educación Plástica, Visual y Audiovisual	2
Inglés	3
Música	2
Educación Física	2
Tecnología	3
OPTATIVAS: -Francés o -Cambios sociales y Género Y Refuerzo de Lengua para los alumnos NEE	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1

2º ESO - PMAR

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Ámbito Lingüístico y Social	8
Ámbito Científico-Matemático	7
Inglés	3
Educación Física	2
Tecnología	3
OPTATIVA: ampliación ámbito C.-M.	2
Música	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría Ordinaria	1
Tutoría Específica	1

30 horas.

3º ESO : 3 grupos

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	4
Libre Disposición de lengua	1
Geografía e Historia	3
Matemáticas académicas o aplicadas	4
Biología y Geología	2
Física y Química	2
Tecnología	3
Inglés	4
Educación para la Ciudadanía	1
Educación Física	2
OPTATIVAS: elegir una -Francés -Actividad física en el Medio natural (dos grupos) -Taller de cerámica	2
Religión o Valores éticos	1
Tutoría Ordinaria	1

30 horas.

3º ESO - PMAR

MATERIAS	HORAS A LA SEMANA
Ámbito Lingüístico y Social	8
Ámbito Científico-Matemático	7
Tecnología	3
Incremento de Ámbitos C.-T.	2
Inglés	4
Educación Física	2
Educación para la Ciudadanía	1
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría Ordinaria	1
Tutoría Específica	1

30 horas.

4º ESO-C

Enseñanzas académicas para la iniciación al Bachillerato Ciencias.

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	3
Geografía e Historia	3
Matemáticas académicas	4
Inglés	4
Biología y Geología	3
Física y Química	3
Francés	3
Educación Física	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1
<i>A elegir UNA opción:</i>	
Taller de Debate	3
Educación Plástica, Visual y Audiovisual	
TIC	
Actividad Física en la Naturaleza	

30 horas

4º ESO-B

Enseñanzas académicas para la iniciación al Bachillerato Humanidades -Ciencias Sociales.

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	3
Geografía e Historia	3
Matemáticas académicas	4
Inglés	4
Latín	3
Economía	3
Francés	3
Educación Física	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1
<i>A elegir UNA opción:</i>	
Taller de Debate	3
Educación Plástica, Visual y Audiovisual	
TIC	
Actividad Física en la Naturaleza	

30 horas

4°ESO-A**Enseñanzas aplicadas para la iniciación a la F P.**

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	3
Geografía e Historia	3
Matemáticas aplicadas	4
Inglés	4
Ciencias Aplicadas a la Actividad Profesional	3
Tecnología	3
Aula de la naturaleza	3
Educación Física	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría Ordinaria	1
<i>UNA opción:</i>	
Educación Plástica, Visual y Audiovisual	3
TIC	

30 horas

1º BACHILLERATO: CIENCIAS y HUMANIDADES

MATERIAS	A la SEMANA
Lengua Castellana y Literatura I	3
Matemáticas I / Historia del Mundo Contemporáneo o Literatura universal	4
Filosofía	3
Inglés I	3
Educación Física	2
Francés (agrupamientos flexibles)	2
Física y Química / Latín I	4
Anatomía aplicada o Dibujo artístico o TIC (2 grupos)	2
Biología y Geología O Dibujo Técnico I / Griego I	4
Religión o Educación para la Ciudadanía I	1
Actividad de Reforestación (dos grupos) o Educación audiovisual I o Taller de Debate	2

30 horas.

1º BACHILLERATO: Ciencias Sociales

MATERIAS	HORAS A LA SEMANA
Lengua Castellana y Literatura I	3
Filosofía	3
Inglés I	3
Educación Física	2
Francés (agrupamientos flexibles)	2
Matemáticas CCSS I	4
Economía	4
Historia del Mundo Contemporáneo o Literatura universal	4
Religión o Educación para la Ciudadanía I	1
Anatomía aplicada o Dibujo artístico o TIC (2 grupos)	2
Actividad de Reforestación (dos grupo) o Educación audiovisual I o Taller de Debate	2

30 horas.

2º BACH.**CIENCIAS**

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura II	3
Historia de España	3
Historia de la Filosofía	2
Inglés II	3
Química o Dibujo Técnico II	4
Matemáticas II	4
Religión o Educación para la Ciudadanía	1
Física o Biología	4
Psicología o Francés	4
Actividad Física, salud y Calidad de Vida	2
Enfoque práctico de Biología	
Educación audiovisual II	

30 horas.**2º BACH. B: HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES**

MATERIAS	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura II	3
Historia de España	3
Historia de la Filosofía	2
Inglés II	3
Matemáticas CCSS II / LATÍN II	4
Economía de la Empresa / GRIEGO II	4
Historia del Arte	4
Religión ó Educación para la Ciudadanía	1
Psicología o Francés	4
Actividad Física, salud y Calidad de Vida	2
Educación Audiovisual II	

30 horas

FPB Cocina y Restauración:

1ºFPB:

MODULOS	HORAS SEMANALES
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	4
Técnicas elementales de preelaboración	6
Procesos básicos de producción culinaria	6
Comunicación y sociedad I	5
Comunicación y sociedad I (Inglés)	3
Ciencias Aplicadas I	5
Tutoría	1

30 horas

2ºFPB:

MODULOS	HORAS SEMANALES
Atención al cliente	2
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	6
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	4
Técnicas elementales de Servicio	4
Prevención de Riesgos Laborales	1
Comunicación y sociedad II	4
Comunicación y sociedad II (Inglés)	3
Ciencias Aplicadas II	5
Tutoría	1
FCT (Formación en Centros de Trabajo)	*

***240 horas**

FPIGM Cocina y Gastronomía:

1º COCINA

MODULOS	HORAS SEMANALES
Preelaboración y Conservación de alimentos	9
Técnicas culinarias	9
Formación y Orientación Laboral	3
Seguridad e Higiene en la Manipulación de alimentos	2
Procesos Básicos de Pastelería y repostería	7

30 horas

2º COCINA

MODULOS	HORAS SEMANALES
Ofertas gastronómicas	4
Empresa e Iniciativa empresarial	4
Horas de libre configuración: Francés	3
Postres en restauración	7
Productos culinarios	12
FCT (Formación en Centros de Trabajo)	*

*410 horas