



# OFERTA EDUCATIVA 2021 / 2022

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD  
TUTORÍAS CON EXPERIENCIAS  
LIMITACIÓN DE CONTACTOS

# 4 GRUPOS DE 1º ESO



MATERIAS 1º ESO	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	4
Matemáticas	4
<i>Expresión y comunicación en inglés o Refuerzo de lengua</i>	1
Geografía e Historia	3
Biología y Geología	3
EPVA	2
Inglés	4
Música	2
Educación Física	3
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1
<b>Optativas</b> - Francés dos grupos - Tecnología aplicada un grupo - Cambios Sociales un grupo	2

# PROFESORA APOYO COVID



1 PROFESORA AYUDANDO A  
LA ÚNICA PROFESORA DE  
APOYO.

AYUDA AL ALUMNADO 1ºESO  
Y 2ºESO EN DESDOBLE DE  
LENGUA.

# 5 GRUPOS DE 2º ESO



MATERIAS 2ºESO	HORAS SEMANA
Lengua Castellana y Literatura	4
Geografía e Historia	3
Matemáticas	4
Física y Química	3
Educación Plástica, Visual y Audiovisual	2
Inglés	3
Música	2
Educación Física	2
Tecnología	3
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1
<b>OPTATIVAS:</b> - Francés dos grupos - Cambios sociales y Género un grupo - Computación y Robótica un grupo - Oratoria y debate un grupo	2

MATERIAS 2º PMAR	HORAS SEMANALES
Ámbito Lingüístico y Social	8
Ámbito Científico-Matemático	7
Ámbito 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

3 GRUPOS DE 3ºESO





MATERIAS 3ºESO	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	4
Inglés	4
Geografía e Historia	3
Educación para la Ciudadanía	1
Matemáticas académicas y aplicadas	4
Biología y Geología	2
Física y Química	3
Tecnología	3
Educación Física	2
Religión o Valores éticos	1
Tutoría Ordinaria	1
<b>OPTATIVAS:</b> -Francés / Música un grupo -Actividad física en el Medio natural (un grupo con CSG y otro con PMAR)	2

MATERIAS 3° PMAR	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

3 GRUPOS DE 4ºESO



<b>MATERIAS 4º científicos</b>	<b>HORAS SEMANALES</b>
Lengua Castellana y Literatura	3
Geografía e Historia	3
Matemáticas académicas	4
Inglés	4
Biología y Geología	3
Física y Química	3
Francés o Música o Cultura científica	3
Educación Física	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1
<b>OPTATIVAS:</b> Taller de debate o EPVA o Actividad física en la Naturaleza	3

MATERIAS 4º CCSS HUM	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura	3
Geografía e Historia	3
Matemáticas académicas	4
Inglés	4
Latín	3
Economía	3
Francés o Música o Cultura científica	3
Educación Física	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría	1
<b>OPTATIVAS:</b> Taller de debate o EPVA o Actividad física en la Naturaleza	3

MATERIAS 4º ESO FP	HORAS SEMANALES
Lengua Castellana y Literatura y Inglés en ÁMBITO	7
Matemáticas aplicadas	4
Geografía e Historia	3
Ciencias Aplicadas a la Actividad Profesional	3
Tecnología	3
Refuerzo de materias troncales (DOS GRUPOS : MAT O LEN)	3
Educación Física	2
Religión o Valores Éticos	1
Tutoría Ordinaria	1
OPTATIVA ECOESCUELA Actividad física en la Naturaleza	3

2º GRUPOS DE 1º BACH



MATERIAS CIENCIAS Y CIENCIAS SOCIALES	A la SEMANA
Lengua Castellana y Literatura I	3
Matemáticas	4
Filosofía	3
Inglés I	3
Educación Física	2
Francés (agrupamientos flexibles)	2
Física y Química / HMC / Lit. Universal	4
Anatomía aplicada o Dibujo artístico o TIC	2
Biología y Geología o Dibujo Técnico I / Economía	4
Religión o Educación para la Ciudadanía I	1
Actividad de Reforestación o Educación audiovisual I o Ampliación Inglés Cultura emprendedora	2



MATERIAS 1º BACH HUMANIDADES	HORAS A LA SEMANA
Lengua Castellana y Literatura I	3
Filosofía	3
Inglés I	3
Educación Física	2
Latín	4
Griego	4
Historia del Mundo Contemporáneo o Literatura universal	4
Francés (agrupamientos flexibles)	2
Anatomía aplicada o Dibujo artístico o TIC	2
Actividad de Reforestación o Educación audiovisual I o Ampliación Inglés Cultura emprendedora	2

2 GRUPOS DE 2º BACH



<b>MATERIAS 2º BACH A CIENCIAS y HUMANIDADES</b>	<b>HORAS SEMANA</b>
Lengua Castellana y Literatura II	3
Historia de España	3
Historia de la Filosofía	2
Inglés II	3
Química o Dibujo Técnico II / Geografía o Historia del Arte	4
Matemáticas / Latín II	4
Religión o Educación para la Ciudadanía	1
Física o Biología / Griego II	4
Psicología o Francés o Historia de la Música y de la Danza	4
Actividad Física, salud y Calidad de Vida o Educación audiovisual II	2

<b>MATERIAS 2º BACH B HUMANIDADES y CIENCIAS SOCIALES</b>	<b>HORAS SEMANALES</b>
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 o Geografía	4
Religión ó Educación para la Ciudadanía	1
Psicología o Francés o Historia de la Música y de la Danza	4
Actividad Física, salud y Calidad de Vida o Educación audiovisual II	2

Formación Profesional Básica y  
»» COCINA Y  
RESTAURACIÓN

<b>MODULOS 1º FPB</b>	<b>HORAS SEMANALES</b>
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

<b>MODULOS 2º FPB</b>	<b>HORAS SEMANA</b>
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)	*

# FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE GRADO MEDIO

»» COCINA Y  
GASTRONOMÍA



<b>MODULOS 1º FPIGM</b>	<b>HORAS SEMANA</b>
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

MODULOS 2º FPIGM	HORAS SEMANALES
Ofertas gastronómicas	4
Empresa e Iniciativa empresarial	4
<b>Horas de libre configuración: INICIACIÓN AL FRANCÉS CULINARIO</b>	<b>3</b>
Postres en restauración	7
Productos culinarios	12
FCT (Formación en Centros de Trabajo)	*