

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS DEL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Las siguientes actividades complementarias han sido extraídas de las programaciones didácticas elaboradas por el profesor de cada módulo. De este modo, cada una de ellas guarda un formato distinto, acorde con el que dicho profesor ha utilizado en su programación.

COCINA Y GASTRONOMÍA DIURNO

Postres en restauración

- Participación en el concurso regional **SKILL-CLM COCINA** , programado por la administración regional para el mes de “-----” siempre que la situación sanitaria lo permita. Se seleccionará únicamente a un alumno/a para su participación. Su preparación para tal concurso se efectuará en el taller del centro educativo fuera del horario lectivo el mes previo a su participación.
- o Participación en el concurso regional **SKILL-CLM PANADERÍA** , programado por la administración regional para el mes de “-----” siempre que la situación sanitaria lo permita. Se seleccionará únicamente a un alumno/a para su participación. Su preparación para tal concurso se efectuará en el taller del centro educativo fuera del horario lectivo el mes previo a su participación.
- o Participación en el concurso nacional **SKILL-ESPAÑA COCINA/PANADERIA**, programado por la administración. (La participación sólo será efectiva si el alumno/a consigue el primer puesto en el concurso regional)
- o Participación en el **intercambio con el Lycee de Bazeilles** (Francia): intercambio cultural entre dicha escuela de hostelería y nuestro centro.
- o **Participación en actividades interdepartamentales del centro:** siempre que la situación sanitaria lo permita, reflejado en el Plan de Contingencia del centro, participaremos de forma habitual o puntual en las siguientes actividades:
- ☑ **Aula de emprendimiento:** actividades organizadas semanalmente con un grupo fijo de alumnos/as, visitas o excursiones puntuales, talleres participativos...
- ☑ **Día de la Ciencia:** organizado por el departamento de física y química, participación en actividades organizadas en torno a un proyecto común.
- ☑ **Cualquier otra actividad organizada por el centro durante el curso escolar.**

Preelaboración y conservación de alimentos

- El intercambio de alumnos con el Lyceé de Bazeilles de Francia
- El Aula de Emprendimiento donde los alumnos trabajarán distintas actividades relacionadas con el emprendimiento durante horario lectivo.

Además, se contempla ir al Salón del Gourmet 2022, pero debido a la pandemia no nos confirman si se podrá desarrollar en los próximos meses.

Proceso básicos de pastelería y repostería

- Participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles -Aula de Emprendimiento 21/22

Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

No se contemplan

Técnicas culinarias

Mencionar dos actividades que se desarrollarán desde el I.E.S. como son:

- El intercambio de alumnos con el Lyceé de Bazeilles de Francia
- El Aula de Emprendimiento donde los alumnos trabajarán distintas actividades relacionadas con el emprendimiento durante horario lectivo.

Además, se contempla ir al Salón del Gourmet 2022, pero debido a la pandemia no nos confirman si se podrá desarrollar en los próximos meses.

COCINA Y GASTRONOMÍA VESPERTINO

Postres en restauración

- o Participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles en dos fechas programadas en enero y marzo.
- o Participación en el proyecto del aula de emprendimiento a lo largo de todo el curso.

Productos culinarios

- o Participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles en dos fechas programadas en enero y marzo.
- o Participación en el proyecto del aula de emprendimiento a lo largo de todo el curso.

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

El vino y su servicio

NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A UNA BODEGA

FECHA (APROX): 1º TRIMESTRE (SEGUNDA QUINCENA DE OCTUBRE)

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR: EL VINO Y SU SERVICIO

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: VISITA A UNA BODEGA DE VINOS PASANDO POR LOS DISTINTOS DEPARTAMENTOS

OBJETIVOS:

- ✓ CONOCER BÁSICAMENTE LA PLANTA DE LA VID Y TODAS SUS LABORES
- ✓ CONOCER LAS PARTES DE UNA BODEGA Y SUS ZONAS DE TRABAJO.

- ✓ IDENTIFICAR BÁSICAMENTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS DIFERENTES VINOS.
- ✓ REALIZAR UNA CATA DE ALGUNOS DE LOS VINOS ELABORADOS EN LA BODEGA.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: JAVIER CARPINTERO

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 2º GF.G.M.SERV. RESTAURACIÓN

Otra actividad complementaria y extraescolar que se desarrollará en este curso 2021/22 será la participación del alumnado en el **intercambio con el Lycée de Bazeilles** así como diversas actividades que se llevarán a cabo en el **Aula de Emprendimiento**.

Operaciones básicas en bar-cafetería

❖ NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A UNA HOTEL-RESTAURANTE

FECHA (APROX): 2er TRIMESTRE

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica UT. 1 PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES, UT. 2 RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, en las cuales visualizaremos los distintos tipos que existen de servicio y formas de realizarlos, el economato y bodega, todo el equipo, material disponible en el hotel y especialmente en cafetería, room service, buffet de desayunos, etc. Asimismo, esta visita puede tener relación con todo el módulo formativo, ya que un hotel realiza todas las actividades propuestas de adquisición de conocimientos del alumnado.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a un hotel de la capital en el que tengan servicio de bar- cafetería, buffet de desayunos y room service, donde nos explicarán sus métodos de servicio más utilizados, mostrándonos sus instalaciones del local, con todo el mobiliario y material que utilizan.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar los distintos equipos y aprovisionamiento de materiales que existen.
- ✓ Analizar los pasos a seguir desde la apertura de la cafetería, hasta el pos-servicio.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: M^a Del Carmen Velasco Díaz

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º GM SR

❖ NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A UNA FÁBRICA DE CERVEZA

FECHA (APROX): 3º TRIMESTRE.

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

- Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica UT. 9 SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES en la cual visualizaremos los distintos tipos de elaboración de las cervezas y sobre todas las diferentes

formas de servicio de estas, así como la cristalería más adecuada para su correcto servicio. Esta unidad se explica a principios del tercer trimestre, pero la visita se hace a finales del primer trimestre para que el alumnado lleve ideas previas a la explicación de la UT. 9. y preguntas y dudas anteriores a las clases que le hayan surgido con la visita didáctica.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a la Fábrica de cerveza “Mahou-San Miguel” en la localidad de Alovera. Donde nos recibirán y mostrarán sus instalaciones y las distintas zonas de elaboración de la cerveza.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar pasos en la elaboración de la cerveza e ingredientes.
- ✓ Analizar en correcto servicio de una cerveza, según su modalidad.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: M^a Del Carmen Velasco Díaz

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º GM SR

❖ NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A CAFÉS GUILIS

FECHA (APROX): 2º TRIMESTRE comenzando con el tercero.

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

- Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica UT. 7 PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES SENCILLAS en la cual visualizaremos los distintos tipos de cafés y sobre todo las diferentes formas de elaboración, molienda, puesta a punto de la cafetera, etc.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a la empresa de tueste del café “Cafés Guilis S.L.” en la localidad de Alcorcón (Madrid). Donde nos recibirán y mostrarán sus instalaciones y las distintas zonas de tueste del café.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar los diferentes tipos de café.
- ✓ Analizar los pasos a seguir para la correcta elaboración de un buen café.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: M^a Del Carmen Velasco Díaz

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º GM SR

❖ NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A UNA BODEGA

FECHA (APROX): 2er TRIMESTRE

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

- Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica UT.9 SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES, en la cual visualizaremos los distintos tipos de elaboración de un vino y sus diferentes formas de servicio, como temperatura, cristalería adecuada...

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a una bodega de la zona, en concreto a la bodega "Río Negro" en la localidad de Cogolludo. Donde nos recibirán, mostrarán sus instalaciones y nos explicarán la manera de elaborar sus vinos, así como una cata de un vino blanco y otro tinto, examinando las características de ambos.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar pasos en la elaboración de un vino.
- ✓ Analizar las características organolépticas de un vino a través de la cata.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: M^a Del Carmen Velasco Díaz y Francisco Javier Carpintero Cana

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º y 2º GM SR

Operaciones básicas en restaurante

❖ NOMBRE ACTIVIDAD:

- Participación las actividades del proyecto ERASMUS+ K229 e intercambio con los alumnos del instituto Lycée de Barzeilles (Francia)
- Participación de los alumnos en el aula de Emprendimiento.

FECHA: Curso 2021/2022.

• PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: M^a Del Carmen Velasco Díaz, Rocío Lozano, Antonio Gascueña, Mario Gallego-Nicasio y Esther Pazos

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º GM SR

❖ NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A UNA HOTEL-RESTAURANTE

FECHA (APROX): 2er TRIMESTRE

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica UT. 1 PREPARACIÓN DE MATERIAL, EQUIPOS Y MOBILIARIO, UT. 2 REALIZACIÓN DEL MONTAJE DE MESAS, en las cuales visualizaremos los distintos tipos que existen deservicio y formas de realizarlos, el economato y bodega, todo el equipo, material disponible en el hotel y especialmente en cafetería, room service, buffet de desayunos, etc. Asimismo, esta visita puede tener relación con todo el módulo formativo, ya que un hotel realiza todas las actividades propuestas de adquisición de conocimientos del alumnado.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a un hotel de la capital en el que tengan servicio de bar- cafetería, buffet de desayunos y room service, donde nos explicarán sus métodos de servicio más utilizados, mostrándonos sus instalaciones del local, con todo el mobiliario y material que utilizan.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar los distintos equipos y aprovisionamiento de materiales que existen.
- ✓ Analizar los pasos a seguir desde la apertura de la cafetería, hasta el pos-servicio.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: M^a Del Carmen Velasco

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º GM SR

NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A UNA BODEGA

FECHA (APROX): 2er TRIMESTRE

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

- Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica UT. 5 EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE APOYO EN EL SERVICIO DE BEBIDAS EN SALA, en la cual visualizaremos los distintos tipos de elaboración de un vino y sus diferentes formas de servicio, como temperatura, cristalería adecuada...

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a una bodega de la zona, en concreto a la bodega “Río Negro” en a la localidad de Cogolludo. Donde nos recibirán, mostrarán sus instalaciones y nos explicarán la manera de elaborar sus vinos, así como una cata de un vino blanco y otro tinto, examinando las características de ambos.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar pasos en la elaboración de un vino.
- ✓ Analizar las características organolépticas de un vino a través de la cata.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: M^a Del Carmen Velasco Díaz y Francisco Javier Carpintero Cana

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º y 2ª GM SR

Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

Asistencia a charlas sobre la seguridad alimentaria y el sistema APPCC, impartida por personal de la Delegación de Sanidad.

- Fecha: por determinar.
- Objetivos: Conocer la seguridad relacionada con la alimentación y el sistema de APPCC.
- Duración: una hora aproximada.

Asistencia a charla on- line sobre celiacua

- Fecha: por determinar
- Objetivos: Conocer la celiacua
- Duración: una hora aproximada.

Destacar la participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles, así como en el Aula de Emprendimiento.

Técnicas de Comunicación en Restauración

- ◀ Visita a un hotel de la ciudad de Guadalajara.
Fechas: Sin determinar- durante el curso escolar
Objetivo: Ampliar la visión del trabajo que se desarrolla desde el ámbito de relaciones públicas y atención al cliente en el sector de la restauración.
Resultado asociado: Resultado 1
- ◀ Charlas sobre protocolo y atención al público a celebrar durante los tres trimestres
 - Fechas: Sin determinar- durante el curso escolar
 - Objetivo: Ampliar la visión del trabajo que se desarrolla desde el ámbito de relaciones públicas y protocolo dentro del sector de la restauración. Tanto desde la empresa privada como pública.
- ◀ Acompañamiento a las actividades que se organicen desde el departamento y el módulo por sus contenidos tenga un vínculo directo.
 - Fechas: durante el curso escolar- sin determinar
 - Objetivo: Ampliar la visión del trabajo que se desarrolla desde el estudio de los resultados de aprendizaje que el alumno de servicios en restauración está adquiriendo.

Destacar la participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles, así como en el Aula de Emprendimiento.

Servicios en bar-cafetería

NOMBRE ACTIVIDAD: VISITA A LA CERVECERÍA MAHOU (ALOVERA)

FECHA (APROX): 3º TRIMESTRE (PRIMERA o SEGUNDA SEMANA DE MAYO)

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR: BEBIDAS ALCOHÓLICAS

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: VISITA A LA FÁBRICA DE CERVEZA "MAHOU-SAN MIGUEL" EN LA LOCALIDAD DE ALOVERA. DONDE NOS RECIBIRÁN Y MOSTRARÁN SUS INSTALACIONES Y LAS DISTINTAS ZONAS DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA.

OBJETIVOS:

- ✓ IDENTIFICAR LAS FASES EN LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA E INGREDIENTES.
- ✓ CONOCER LOS DISTINTOS ESTILOS DE CERVEZAS.
- ✓ ANALIZAR EN CORRECTO SERVICIO DE UNA CERVEZA, SEGÚN SU MODALIDAD.
- ✓ REALIZAR UNA CATA DE DISTINTOS TIPOS DE CERVEZAS Y SUS POSIBLES MARIDAJES.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: JOSE LUIS LABARRA Y JAVIER CARPINTERO

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 1º y 2º C.F.G.M. SERV. RESTAURACIÓN

Otra actividad complementaria y extraescolar que se desarrollará en este curso 2021/22 será la participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazailles así como diversas actividades que se llevarán a cabo en el Aula de Emprendimiento.

Servicios en restaurante y eventos especiales

❖ **NOMBRE ACTIVIDAD:** VISITA A UNA HOTEL-RESTAURANTE

FECHA (APROX): 1er TRIMESTRE

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica **UD. 1 LA RESTAURACIÓN**, **UD. 5 EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA**, en las cuales visualizaremos los distintos tipos que existen de servicio y formas de realizarlos, el economato y bodega, todo el equipo, material

disponible en el hotel y especialmente en cafetería, room service, buffet de desayunos, etc. Asimismo, esta visita puede tener relación con todo el módulo formativo, ya que un hotel realiza todas las actividades propuestas de adquisición de conocimientos del alumnado.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a un hotel de la capital en el que tengan servicio de bar- cafetería, buffet de desayunos y room service, donde nos explicarán sus métodos de servicio más utilizados, mostrándonos sus instalaciones del local, con todo el mobiliario y material que utilizan.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar los distintos equipos y aprovisionamiento de materiales que existen.
- ✓ Analizar los pasos a seguir desde la apertura de la cafetería, hasta el pos-servicio.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: JOSÉ LUIS LABARRA LÓPEZ

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 2º GM SR

❖ **NOMBRE ACTIVIDAD:** VISITA A UNA BODEGA DE DESTILADOS (WHISCHY DYC)

FECHA (APROX): finales de 2º TRIMESTRE

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

- Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica **UD. 5 EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA**, en la cual visualizaremos los distintos tipos de elaboración de las cervezas y sobre toda las diferentes formas de servicio de las mismas, así como la cristalería más adecuada para su correcto servicio.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a la Destilería de whischy DYC, en la localidad de Segovia. Donde nos recibirán y mostrarán sus instalaciones y las distintas zonas de elaboración del whischy.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar pasos en la elaboración del whischy e ingredientes.
- ✓ Analizar en correcto servicio del whischy, según su modalidad.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: JOSÉ LUIS LABARRA LÓPEZ**GRUPOS QUE LA REALIZARÁN:** 2º GM SR**❖ NOMBRE ACTIVIDAD:** VISITA A CAFÉS GUILIS**FECHA (APROX):** 2º TRIMESTRE comenzando con el tercero.**JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:**

Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica **UD. 5 EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA**, en la cual visualizaremos los distintos tipos de cafés y sobre todo las diferentes formas de elaboración, molienda, puesta a punto de la cafetera, etc.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a la empresa de tueste del café “Cafés Guilis S.L.” en la localidad de Alcorcón (Madrid). Donde nos recibirán y mostrarán sus instalaciones y las distintas zonas de tueste del café.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar los diferentes tipos de café.
- ✓ Analizar los pasos a seguir para la correcta elaboración de un buen café.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: JOSÉ LUIS LABARRA LÓPEZ**GRUPOS QUE LA REALIZARÁN:** 2º GM SR

❖ **NOMBRE ACTIVIDAD:** VISITA A UNA BODEGA

FECHA (APROX): 2º TRIMESTRE

JUSTIFICACIÓN CURRICULAR:

- Esta actividad complementaria está incluida dentro de los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica **UD. 5 EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA**, en la cual visualizaremos los distintos tipos de elaboración de un vino y sus diferentes formas de servicio, como temperatura, cristalería adecuada...

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

- Nos desplazamos a una bodega de la zona, en concreto a la bodega “Río Negro” en la localidad de Cogolludo. Donde nos recibirán, mostrarán sus instalaciones y nos explicarán la manera de elaborar sus vinos, así como una cata de un vino blanco y otro tinto, examinando las características de ambos.

OBJETIVOS:

- ✓ Identificar pasos en la elaboración de un vino.
- ✓ Analizar las características organolépticas de un vino a través de la cata.

PROFESORES ENCARGADOS ORGANIZACIÓN: JOSÉ LUIS LABARRA LÓPEZ

GRUPOS QUE LA REALIZARÁN: 2º GM SR

AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

Destinos Turísticos

Visita a un Hotel.

- Fechas: primer/segundo/tercer trimestre en Madrid.
- Duración: una jornada escolar
- Objetivo: Conocer las actividades/servicios/departamentos de un hotel.

Visita a FITUR. 2º trimestre

- Fechas: En enero durante el 2º trimestre en Madrid.
- Duración: una jornada escolar.
- Objetivo: visitar el sector empresarial turístico: ferias y eventos

Visita a una Ciudad Turística: primer/segundo/tercer trimestre

- Fechas: En abril durante el 3º trimestre.
- Duración: una jornada escolar.
- Objetivo: visitar un núcleo turístico y conocer sus recursos.

Destacar la participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles, así como en el Aula de Emprendimiento.

Dirección de Entidades de Intermediación Turística

No se contemplan

Estructura del Mercado Turístico

Denominación: charla sobre actividades de empresas turísticas.

Fecha: mes de noviembre a febrero, depende de la disponibilidad de los expertos colaboradores.

Justificación curricular:

La empresa de intermediación turística, actividades que presta, tendencias en el sector de la intermediación turística. Organización de eventos hoteleros.

Descripción breve de la actividad: charlas impartidas por expertos del sector de intermediación turística y otros subsectores.

Objetivos: ampliar conocimientos sobre los diferentes actos que presta este tipo de empresas, así como ampliar conocimientos del perfil profesional.

Denominación: intercambio con el centro francés de Bazeilles.

Fecha: mes de finales de enero.

Descripción: se organizarán unas sesiones de trabajo en las aulas y recorridos tanto dentro como fuera de la ciudad de Guadalajara.

Objetivo: Internacionalizar al alumnado de ciclo de turismo y dotarle de capacidades profesionales y culturales.

Denominación: **Visita a un centro de interpretación de recursos.** Tercer trimestre.

Segunda quincena mes de mayo de 2020.

Esta actividad se encuadra en el RA 5 interpretación del patrimonio de un territorio.

Fecha: mes de mayo

Descripción: de acuerdo al RA 6 del módulo RRTT interpretación del patrimonio turístico de una localidad, se visita el centro de interpretación del turismo de Guadalajara.

Objetivo: que los alumnos adquieran una visión global del patrimonio turístico de su ciudad.

Denominación: Aula Profesional de Emprendimiento

Fecha: a lo largo de todo el curso.

Justificación curricular: se trata de un Proyecto del Ministerio de Educación y FP que le ha sido adjudicado a nuestro centro de estudios.

Descripción: se trata de diversas actividades a lo largo del curso (charlas con emprendedores, visitas a viveros de empresa, etc.).

Objetivos: El objetivo es implementar habilidades emprendedoras en el alumnado de FP.

Denominación: intercambio cultural con el Lycée de Bazeilles.

Fecha: recepción de los alumnos franceses en Guadalajara en el mes de enero y viaje de nuestro alumnado al Lycée de Bazeilles (Francia) en marzo.

Justificación curricular: aprendizaje de las metodologías del instituto francés, así como conocimientos propios del sector turístico en el país vecino.

Descripción: intercambio de una semana en España y otra semana en Francia con participación de las clases ordinarias, realización de visitas, etc.

Protocolo y Relaciones Públicas

Denominación: VISITA DE UN ESTABLECIMIENTO HOTELERO QUE REALICE GESTIÓN DE EVENTOS, pudiendo ser de cualquier tipo (hotel bodega, de negocios), o asociado a un producto turístico (ej. ruta enológica).

Fecha: PENDIENTE CONFIRMAR POR PARTE DEL HOTEL.

Justificación curricular: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS HOTELEROS

Descripción breve de la actividad: VISITAR UN ESTABLECIMIENTO HOTELERO EN EL QUE SE MUESTRE LA PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE UN EVENTO, RELACIÓN DENTRO DE LA OFERTA TURÍSTICA DE UNA LOCALIDAD.

Objetivos: CONOCER LA PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE UN EVENTO, IDENTIFICAR LA FIGURA DEL ALOJAMIENTO DENTRO DE UNA RUTA TURÍSTICA.

Denominación: VISITA DE UNA EMPRESA DE INTERMEDIACIÓN TURÍSTICA

Fecha: MES DE ENERO O FEBRERO, PENDIENTE CONFIRMAR POR PARTE DE LA AGENCIA.

Justificación curricular: Organización, gestión y comercialización de productos turísticos en empresas de intermediación turística.

Descripción breve de la actividad: Visitar una empresa de intermediación turística.

Objetivos: Conocer el funcionamiento de una empresa de intermediación turística, conocer cómo se gestiona y la documentación que se deriva de dicha gestión.

Denominación: Aula Profesional de Emprendimiento

Fecha: a lo largo de todo el curso.

Justificación curricular: se trata de un Proyecto del Ministerio de Educación y FP que le ha sido adjudicado a nuestro centro de estudios.

Descripción: se trata de diversas actividades a lo largo del curso (charlas con emprendedores, visitas a viveros de empresa, etc.).

Objetivos: El objetivo es implementar habilidades emprendedoras en el alumnado de FP.

Denominación: intercambio cultural con el Lycée de Bazeilles.

Fecha: recepción de los alumnos franceses en Guadalajara en el mes de enero y viaje de nuestro alumnado al Lycée de Bazeilles (Francia) en marzo.

Justificación curricular: aprendizaje de las metodologías del instituto francés, así como conocimientos propios del sector turístico en el país vecino.

Descripción: intercambio de una semana en España y otra semana en Francia con participación de las clases ordinarias, realización de visitas, etc.

Recursos Turísticos

Están recogidas en el correspondiente apartado del Proyecto Curricular del Centro

1.-Denominación: Visita guiada a los monumentos de Guadalajara

Fecha: Dependiendo si lo permite la situación de crisis sanitaria.

Justificación curricular: Se proyecta como complemento al currículo: identificar y comprender los rrtt de tu localidad.

Descripción: El grupo se desplaza por la ciudad y se visitan con guía habilitado los monumentos y/o lugares, plazas...más emblemáticos: Palacio del infantado, Capilla de Luis de Lucena, Iglesia de Santiago, Cripta del fuerte San Francisco

Objetivos: se establecen los siguientes objetivos

- Que los alumnos identifiquen rrtt de su localidad
- Que los alumnos comprendan la oferta turística de su localidad.
- Comprender Guadalajara como destino turístico
- Que los alumnos se relacionen fuera del aula
- Cumplir los requisitos de seguridad

Profesores: Begoña Batanero

Grupos: 1º AAVV y Gestión de eventos

No es necesario ningún recurso

2.Denominación: Visita a un museo (Arqueológico Nacional, Prado...), monumento nacional, BIC, conjunto histórico de nuestra Comunidad Autónoma o de la Comunidad de Madrid.

Fecha:

Visita al Palacio Real de Madrid, monumento BIC, y monumento Patrimonio nacional dependiendo si lo permite la situación de crisis sanitaria

La visita al museo arqueológico nacional se realizará durante el tercer trimestre del presente curso. Mes de mayo-junio 2019.

Justificación curricular: Se proyecta como complemento al currículo: identificar y comprender los rrtt de tu localidad, Comunidad Autónoma o del territorio nacional.

Descripción: El grupo se desplaza hasta el monumento y se realiza la visita con guía preferiblemente.

Objetivos: se establecen los siguientes objetivos

- Que los alumnos identifiquen rrtt de su localidad, CA, o del país.
- Que los alumnos comprendan la oferta turística de su localidad, CA o país
- Que los alumnos se relacionen fuera del aula.
- Conocer la actividad profesional del guía de monumento.
- Conocer la institución Patrimonio Nacional y su importancia.

Profesores: Begoña Batanero

Grupos: 1º AAVV y Gestión de Eventos

Transporte en autocar

3.-Denominación: VISITA DE UN ESTABLECIMIENTO HOTELERO QUE REALICE GESTIÓN DE EVENTOS, pudiendo ser de cualquier tipo (hotel bodega, de negocios), o asociado a un producto turístico (ej. ruta enológica).

Fecha: pendiente confirmar si se permite por crisis sanitaria

Justificación curricular: organización y gestión de eventos hoteleros

Descripción breve de la actividad: visitar un establecimiento hotelero en el que se muestre la planificación y desarrollo de un evento, relación dentro de la oferta turística de una localidad.

Objetivos: conocer la planificación y desarrollo de un evento, identificar la figura del alojamiento dentro de una ruta turística.

Profesora que lo organiza: Begoña Batanero, Mario Gallego y Esther Pazos

Grupos: 1º y 2º curso de cfgs de agencias de viajes y gestión de eventos
Transporte en autocar

4.-Denominación: VISITA GUIADA CIUDAD PATRIMONIO MUNDIAL DE LA HUMANIDAD

Fecha: por determinar si lo permite la crisis sanitaria.

Justificación curricular: La actividad responde al Resultado de Aprendizaje 3: “*Analiza la oferta turística caracterizando sus principales componentes...*”, más concretamente al criterio de evaluación “e) *Se ha caracterizado la oferta complementaria*” del módulo profesional Estructura del Mercado Turístico.

Descripción: se hará un recorrido guiado por los monumentos adscritos a la declaración de Alcalá Ciudad Patrimonio Mundial de la Humanidad. Los propios alumnos realizarán la función de guía de turismo, se prepararán un monumento y podrán explicarlo al resto de la clase.

Objetivo: ampliar la cultura, identificar monumentos BIC, comprender la importancia de Patrimonio Mundial, comprender la función informadora de la actividad turística, mejorar la capacidad de dirigirse al público.

Profesores: Bego Batanero

Alumnos de 1ºAgencias

Transporte en autocar

5.Denominación: PARTICIPACIÓN EN EL INTERCAMBIO CON EL LICEO FRANCÉS DE BAZEILLES.

Descripción: Realización de actividades con los franceses durante su estancia en España, así como desplazamiento a Francia por parte de los participantes.

6. Denominación: PARTICIPACIÓN EN EL I HACKATON CLM.

Todos los alumnos de segundo de agencias participan en esta actividad de emprendedores los días 4,5 y 6 de octubre

Venta de Servicios Turísticos

Denominación: VISITA GUIADA A LA TERMINAL 4 DEL AEROPUERTO DE MADRID-BARAJAS

Fecha: noviembre o diciembre

Descripción: Visita guiada a la Terminal 4 del aeropuerto de Madrid-Barajas, para conocer el funcionamiento interno de la misma de la mano del propio personal de AENA.

Justificación curricular: La realización de dicha actividad se corresponde con el Resultado de Aprendizaje 1 “Relaciona distintos tipos de servicios en agencias de viajes analizando y caracterizando los elementos que lo componen” del módulo profesional Venta de Servicios Turísticos. Concretamente, hace referencia a los criterios de evaluación a), b), c) y d) sobre los distintos medios de transporte susceptibles de ser vendidos en las agencias de viajes.

Objetivo: Lograr una mayor comprensión por parte del alumnado del funcionamiento de una terminal aeroportuaria y de los servicios que ofrece para poder ofrecer, asesorar y vender esos servicios en una agencia de viajes.

Denominación: visita de un establecimiento hotelero que realice gestión de eventos, pudiendo ser de cualquier tipo (hotel bodega, de negocios), o asociado a un producto turístico (ej. ruta enológica).

Fecha: pendiente confirmar por parte del hotel.

Justificación curricular: organización y gestión de eventos hoteleros

Descripción breve de la actividad: visitar un establecimiento hotelero en el que se muestre la planificación y desarrollo de un evento, relación dentro de la oferta turística de una localidad.

Objetivos: conocer la planificación y desarrollo de un evento, identificar la figura del alojamiento dentro de una ruta turística.

Denominación: Visita a un establecimiento hotelero

Fecha prevista: durante el mes de noviembre, dependiendo de la disponibilidad del establecimiento

Justificación curricular: De acuerdo con el currículo del módulo profesional Venta de Servicios Turísticos (resultado de aprendizaje 1), los alumnos deben ser capaces de identificar las diferentes tipologías de establecimientos turísticos susceptibles de ser vendidos en una agencia de viajes.

Descripción. Los alumnos visitarán un establecimiento hotelero comprobando con el Real Decreto 4/1989 de 16 de enero cuáles son las características que debe presentar un establecimiento de las características del hotel visitado.

Objetivos: se pretende que los alumnos sepan diferenciar e identificar las características de un establecimiento de alojamiento de acuerdo con sus características establecidas por ley.

Denominación: charla sobre actividades de empresas turísticas.

Fecha: mes de noviembre a febrero, depende de la disponibilidad de los expertos colaboradores.

Justificación curricular:

La empresa de intermediación turística, actividades que presta, tendencias en el sector de la intermediación turística. Organización de eventos hoteleros.

Descripción breve de la actividad: charlas impartidas por expertos del sector de intermediación turística y otros subsectores.

Objetivos: ampliar conocimientos sobre las diferentes actividades que presta este tipo de empresas, así como ampliar conocimientos del perfil profesional.

Denominación: Aula Profesional de Emprendimiento

Fecha: a lo largo de todo el curso.

Justificación curricular: se trata de un Proyecto del Ministerio de Educación y FP que le ha sido adjudicado a nuestro centro de estudios.

Descripción: se trata de diversas actividades a lo largo del curso (charlas con emprendedores, visitas a viveros de empresa, etc.).

Objetivos: El objetivo es implementar habilidades emprendedoras en el alumnado de FP.

Denominación: intercambio cultural con el Lycée de Bazeilles.

Fecha: recepción de los alumnos franceses en Guadalajara en el mes de enero y viaje de nuestros alumnado al Lycée de Bazeilles (Francia) en marzo.

Justificación curricular: aprendizaje de las metodologías del instituto francés, así como conocimientos propios del sector turístico en el país vecino.

Descripción: intercambio de una semana en España y otra semana en Francia con participación de las clases ordinarias, realización de visitas, etc.

DIRECCIÓN DE COCINA

Control y Aprovisionamiento de Materias Primas, Procesos de Elaboración Culinaria y Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina

1. [Charla-ponencia “ Las legumbres”:](#)

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso:1º DC
- Justificación curricular y objetivos: Dado que el 2016 fue el año internacional de las legumbres, realizaremos una ponencia para todo el instituto y para ello los alumnos van a hacer un “legumbrero” donde se podrán ver hasta 37 tipos diferentes de legumbres procedentes de muchos países. Una vez terminemos el legumbrero, prepararemos un power point con fichas técnicas sobre cada legumbre, métodos de preelaboración y cocinado y finalmente haremos 14 recetas en el aula-taller para así poder concienciar de que las legumbres no son únicamente un plato típico de cuchara (el cuál como todos sabemos, no es plato que especialmente guste a los alumnos). Es por esto que mediante una ponencia en el centro, todos los asistentes podrán tocar, ver y conocer la gran variedad de legumbres que existe, así como conocer todas las propiedades nutricionales de las mismas. Finalmente se procederá a una degustación de los platos elaborados por los alumnos.
De nuevo fomentaremos el trabajo en grupo, los alumnos verán diferentes métodos de estudio al ser una actividad que requiere tanto práctica como uso de las TIC, preparar una charla para todo el centro y documentarse por medio de diferentes fuentes.

2. Jornadas micológicas:

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso: 1º DC
- Justificación curricular y objetivos: Charla-ponencia-degustación de setas recogidas en la zona. Si todo va bien y el tiempo lo permite, traeremos unas 40 especies comestibles. Nos documentaremos sobre cada una de ellas y elaboraremos fichas técnicas, power point y recetas en el aula taller para poder degustarlas. Todo ello contará con la ayuda de un experto en micología que nos enseñará a diferenciar las diferentes partes de una seta y nos dará consejos para reconocer posibles setas comestibles de no comestibles y venenosas. También concienciaremos a los alumnos de que no debemos coger setas que no conozcamos puesto que pueden llegar a causar graves intoxicaciones. Como en cualquier actividad propuesta en este anexo, quiero hacer ver a los alumnos que no sólo estudiamos a través de los libros, si no que muchas veces es mejor ponernos en contacto directamente con el tema a tratar y buscar otra metodología en el proceso de enseñanza- aprendizaje.

3. Visita a una fábrica de quesos y campofrío

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso: 1º DC
- Profesores: Antonio Gascueña
- Lugar: Fuente El Saz Del Jarama
- Justificación curricular y objetivos: Conocer el proceso de producción del embutido y el queso, así como el etiquetado, higiene y manipulación desde que el producto es recolectado hasta su envasado final.

4. Visita al salón gourmet:

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso: 1º DC
- Profesores: Antonio Gascueña
- Lugar: Pabellón Ifema Madrid
- Justificación curricular y objetivos: Reconocimiento de géneros, procediendo a su cata durante la visita al SALÓN DEL GOURMET

5. Visita a una fábrica de productos lácteos “ Pascual”

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso: 1º DC
- Profesores: Antonio Gascueña
- Lugar: Aranda Del Duero
- Justificación curricular y objetivos: Conocer las instalaciones de la fábrica, analizar los métodos de tratado de dichos productos e identificar etiquetados y métodos de conservación (Pascual) y conocer el funcionamiento de la escuela de hostelería de Aranda Del Duero

6.Charla-degustación Quesos y Cerveza

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso: 1ºDC
- Profesores: Antonio Gascueña
- Lugar: EHT
- Justificación curricular y objetivos: Conocer el proceso de elaboración del queso y a su vez realizar una cata-maridaje para poder identificar todas las cualidades del producto

7.Visita a BODEGAS “Finca Río Negro”

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso: 1º DC
- Profesores: Antonio Gascueña
- Lugar: Cogolludo(Guadalajara)
- Justificación curricular y objetivos: Conocer el proceso de producción del vino, así como el etiquetado, higiene y manipulación desde que el producto es recolectado hasta su envasado final.

8.Visita “Ruta mercados de Madrid, obrador de pan y tienda especializada en quesos”

- Departamentos que participan: Cocina
- Curso: 1º DC
- Profesores: Antonio Gascueña
- Lugar: Madrid
- Justificación curricular y objetivos: Realizar análisis visual de diferentes productos alimentarios, valorar costes, conocer proveedores, conocer etiquetado de productos, proceso de elaboración de pan y descubrir el amplio mundo del queso con sus denominaciones de origen

9. Intercambio con el instituto Lycée de Bazeilles

- Departamentos que participan: Hostelería y Turismo
- Lugar: Bazeilles(Francia)

10. Proyecto aula de emprendimiento

- Departamentos que participan: Hostelería y Turismo
- Profesor: Mario Gallego
- Lugar: EHT Guadalajara

Elaboraciones de Pastelería y Repostería

1. Visita a Intersicop, Salón Internacional de la Panadería, Pastelería, Heladería y Café y equipamiento. Ifema Madrid

- **Fecha:** segundo trimestre. 21 o 22 de febrero de 2022.
- **Justificación curricular y objetivos:** conocer las últimas tendencias en maquinaria, utensilios, mobiliario, innovadoras materias primas, servicios y productos en pastelería, heladería y panadería. Es un punto de encuentro de proveedores y profesionales, pero también de fabricantes y distribuidores, alumnos y escuelas, pasteleros, panaderos y otros colectivos vinculados a estos sectores en nuestro país.
- **Alumnos asistentes:** 2º Grado Superior
- **Profesores encargados:** Teresa Asensio
- **Recursos necesarios:** transporte público o autobús de alquiler.

2. Participación en las actividades del programa Erasmus+ K229/intercambio con Francia, que se va a realizar en el centro durante el curso escolar.

- **Fecha:** curso 2021/2022
- **Profesores que lo organizan:** todos los profesores del departamento de Hostelería y Turismo
- **Grupos:** todos.

3. Participación en las actividades del proyecto “Buero Saludable”

- **Fecha:** 2º trimestre
- **Lugar:** IES Antonio Buero Vallejo
- **Justificación curricular y objetivos:** promover estilos de vida saludable entre nuestra comunidad educativa, y especialmente está dirigido a nuestro alumnado.
- **Alumnos asistentes:** todos.
- **Profesores encargados:** departamento de Hostelería y Turismo.

4. Asistencia y participación en distintos eventos educativos como jornadas de Ciencia y Gastronomía.

- **Fecha:** 2º trimestre.
- **Lugar:** IES Antonio Buero Vallejo
- **Justificación curricular y objetivos:** Reconocer sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades. Analiza las materias primas expuestas en puntos de venta. El objetivo es fomentar la superación, motivación, creatividad.
- **Alumnos asistentes:** Todos
- **Profesores encargados:** departamento de Hostelería y Turismo.

5. Visita a un obrador:

- **Fecha:** segundo trimestre
- **Justificación curricular y objetivos:** La finalidad de esta actividad será conocer un obrador; instalaciones, maquinaria, método de trabajo, elaboraciones....
- **Alumnos asistentes:** 2º Grado Superior
- **Profesores encargados:** Teresa Asensio

Gestión Administrativa y Comercial en Restauración

Visita de una empresa de catering del aeropuerto:

- Fechas: primer/segundo trimestre
- Duración: durante las horas lectivas del módulo o en la jornada escolar
- Objetivo: conocer el método de trabajo de este tipo de empresas.

Visita a un establecimiento de restauración o hotelero en Guadalajara o Madrid.

- Fechas: primer/segundo trimestre
- Duración: la jornada escolar
- Objetivo: conocer la estructura organizativa y funcional de este tipo de empresas.

Visita a la feria internacional del turismo en Madrid.

- Fechas: Enero- segundo trimestre
- Duración: la jornada escolar
- Objetivo: conocer los puntos de vista profesionales del sector empresarial.

Visitas organizadas con docentes de los distintos módulos del ciclo que se estimen interesantes para el alumnado al celebrarse en la ciudad y provincia de Guadalajara o fuera de la provincia como son las distintas ferias o eventos (Festival Gastronómico, FITUR, GOURMET, etc), actividades del sector de la restauración y versionadas sobre el módulo que se programa y se desarrollen desde los organismos públicos y privados.

Destacar la participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles, así como en el Aula de Emprendimiento.

Gestión de la Producción en Cocina

No se contemplan en la situación actual para este módulo ninguna, pudiendo participar a modo colaborativo con las actividades de los programas Buero Saludable, Erasmus+ u otros en los que participe el centro como son: el Intercambio con el instituto Lycée de Bazeilles o el Proyecto aula de emprendimiento.

ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

Atención al Cliente

No se contemplan

Dispensación en Panadería y Pastelería

Mencionar las actividades que se desarrollarán desde el I.E.S. como son:

- Participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles.
- Aula de Emprendimiento, donde los alumnos trabajarán distintas actividades relacionadas con el emprendimiento durante el horario lectivo.

Operaciones auxiliares de la industria alimentaria

-Aula de Emprendimiento 21/22

Procesos básicos de panadería

1. Visita a Intersicop, Salón Internacional de la Panadería, Pastelería, Heladería y Café y equipamiento. Ifema Madrid

- **Fecha:** segundo trimestre. 21 o 22 de febrero de 2022.
- **Justificación curricular y objetivos:** conocer las últimas tendencias en maquinaria, utensilios, mobiliario, innovadoras materias primas, servicios y productos en pastelería, heladería y panadería. Es un punto de encuentro de proveedores y profesionales, pero también de fabricantes y distribuidores, alumnos y escuelas, pasteleros, panaderos y otros colectivos vinculados a estos sectores en nuestro país.
- **Alumnos asistentes:** 2ª FP Básica de Actividades de Panadería y Pastelería y 2º Grado Superior de Dirección de Cocina.
- **Profesores encargados:** Teresa Asensio
- **Recursos necesarios:** transporte público o autobús de alquiler.

2. Participación en las actividades del programa Erasmus+ K229/intercambio con Francia, que se va a realizar en el centro durante el curso escolar.

- **Fecha:** curso 2021/2022
- **Profesores que lo organizan:** todos los profesores del departamento de Hostelería y Turismo
- **Grupos:** todos

3. Participación en el aula de emprendimiento.

- **Fecha:** curso 2021/2022
- **Lugar:** IES Antonio Buero Vallejo
- **Justificación curricular y objetivos:** actividades organizadas semanalmente con un grupo fijo de alumnos/as, visitas o excursiones puntuales, talleres participativos...
- **Profesores que lo organizan:** Mario Gallego – Nicasio Manzano.
- **Alumnos/as asistentes:** Andrea Escudero Ruiz, María Melisa Popa, Sandra Ruíz Morales, Lerika Sánchez Méndez.
- **Profesores encargados:** departamento de Hostelería y Turismo.

4. Participación en las actividades del proyecto “Buero saludable”

- **Fecha:** 2º o 3º trimestre
- **Lugar:** IES Antonio Buero Vallejo
- **Justificación curricular y objetivos:** promover estilos de vida saludable entre nuestra comunidad educativa, y especialmente está dirigido a nuestro alumnado.

- **Alumnos asistentes:** todos
- **Profesores encargados:** departamento de Hostelería y Turismo.

5. Asistencia y participación en distintos eventos educativos como jornadas de Ciencia y Gastronomía.

- **Fecha:** 2º o 3º trimestre
- **Lugar:** IES Antonio Buero Vallejo
- **Justificación curricular y objetivos:** Reconocer sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades. Analiza las materias primas expuestas en puntos de venta. El objetivo es fomentar la superación, motivación, creatividad.
- **Alumnos asistentes:** Todos
- **Profesores encargados:** departamento de Hostelería y Turismo.

6. Visita a un obrador:

- **Fecha:** segundo trimestre
- **Justificación curricular y objetivos:** La finalidad de esta actividad será conocer un obrador; instalaciones, maquinaria, método de trabajo, elaboraciones...
- **Alumnos asistentes:** 2ª FP Básica de Actividades de Panadería y Pastelería.
- **Profesores encargados:** Teresa Asensio

Procesos básicos de pastelería

-Aula de emprendimiento 21/22

COCINA Y RESTAURACIÓN

Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación, Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering, y Atención al Cliente

1. Intercambio con el instituto Lycée de Bazeilles (Francia)

- Departamentos que participan: Hostelería y Turismo
- Lugar: Bazeilles (Francia)

2. Proyecto aula de emprendimiento

- Departamentos que participan: Hostelería y Turismo
- Profesor: Mario Gallego
- Lugar: EHT Guadalajara

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas, y Técnicas Elementales de Servicio

No se contemplan en la situación actual para este módulo ninguna, pudiendo participar a modo colaborativo con las actividades de los programas Buero Saludable, Erasmus+ u otros en los que participe el centro como son: el Intercambio con el instituto Lycée de Bazeilles o el Proyecto aula de emprendimiento.

Procesos básicos de producción culinaria, y Técnicas elementales de preelaboración

1. Visita a fábricas de alimentación (lácteos, cárnicos, bollería, etc.)
 - Fecha: segundo trimestre.
 - Justificación curricular y objetivos: La finalidad de esta actividad será conocer el proceso de producción de diferentes productos, así como el etiquetado, higiene y manipulación en todo el proceso del producto hasta su envasado final.
 - Alumnos asistentes: 1º FPB A.
 - Profesores encargados: Laura Sanz.

2. Visita al mercado de abastos.
 - Fecha: primer trimestre.
 - Justificación curricular y objetivos: La finalidad de esta actividad será conocer en primera persona los productos y materias primas que se utilizan en un restaurante y en la propia escuela para cocinar.
 - Alumnos asistentes: 1º FPB A.
 - Profesores encargados: Laura Sanz.

También cabe mencionar las actividades que se desarrollarán desde el I.E.S. como son:

- Participación del alumnado en el intercambio con el Lycée de Bazeilles.
- Aula de Emprendimiento, donde los alumnos trabajarán distintas actividades relacionadas con el emprendimiento durante el horario lectivo.