



**MODIFICACIÓN DEL ACTA DE CONSTITUCIÓN DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN DEL CENTRO EXAMINADOR EDUCATIVO IES ANTONIO BUERO VALLEJO DE GUADALAJARA PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA (LOE)**

**Presidente/a:**

Dña. ESTHER PAZOS BUDIA con DNI: 70346829H, Jefa de Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería y Turismo de Guadalajara.

**Secretario:**

D, Mario Gallego-Nicasio Manzano con DNI: 53048918Q, Docente en el Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería y Turismo de Guadalajara.

**Vocales:**

D. Antonio José Montes Oviedo, con DNI: 70581510F, Docente en el Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería y Turismo de Guadalajara

Dña. Teresa Villar Asensio con DNI: 71013475D, Docente en el Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería y Turismo de Guadalajara

En Guadalajara, siendo las 12,00 horas del día 11 de junio de 2020, a través de Microsoft, se reúnen las personas que se indican en el cuadro adjunto para constituir la Comisión de Evaluación Del Centro Educativo IES Antonio Buero Vallejo de Guadalajara como centro examinador para la obtención del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía., con un único punto en el orden del día:

**Punto único:** *Constitución de la Comisión de Evaluación para la realización de las pruebas de los módulos correspondientes al Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía (LOE), siendo los docentes evaluadores según se muestra en la siguiente tabla:*

**CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA**

DOCENTE	DNI	MÓDULO
<b><u>PRIMER CURSO</u></b>		
MARIA BEGOÑA BATANERO BACHILLER	03106151R	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
MARIA TERESA ASENSIO VILLAR	70581510F	Pre elaboración y conservación de alimentos-
ANTONIO JOSÉ MONTES OVIEDO	70581510F	Procesos básicos de pastelería y repostería
MARIO GALLEGO-NICASIO MANZANO	53048918Q	Ofertas gastronómicas
ANTONIO JOSÉ MONTES OVIEDO	70581510F	Técnicas culinarias
<b><u>SEGUNDO CURSO</u></b>		
DEPARTAMENTO DE FOL		Formación y orientación laboral
		Empresa e iniciativa emprendedora
MARIA ROCIO LOZANO GARCÍA	52539135M	Productos culinarios
ANTONIO JOSÉ MONTES OVIEDO	70581510F	Postres en restauración
MARIA ELENA CUELLAR MORENO	03105539X	Inglés

Queda así constituida la Comisión de Evaluación y no habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 13`30 horas 11 de junio de 2020

Presidenta de la Comisión



La Comisión de Evaluación determina el siguiente calendario y dispone que en el momento de la realización de todas las pruebas, se tendrán en cuenta las medidas de prevención e higiene frente al COVID 19 que la Consejería de Educación disponga para los Centros Educativos.

### SEMANA del 01 al 04 de Septiembre de 2020

#### Jueves 3 de Septiembre:

De 8'30 a 10'15 h. Prueba del módulo SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

De 10'30 a 12'15 h. Prueba del módulo INGLÉS

De 12'30 a 15'00 h Prueba del módulo OFERTAS GASTRONÓMICAS

#### Viernes 4 de Septiembre:

De 8'30 a 10'15 h. Prueba teórica del módulo PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

De 10'30 a 12'15 h. Prueba teórica del módulo TÉCNICAS CULINARIAS

De 12'30 a 14'15 h Prueba teórica del módulo POSTRES EN RESTAURACIÓN

### SEMANA del 07 al 11 de Septiembre de 2020

#### Lunes 07 de Septiembre:

De 8'30 a 10'15 h. Prueba teórica del módulo PRE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

De 10'30 a 12'15 h. Prueba teórica del módulo PRODUCTOS CULINARIOS

De 12'30 a 14'15 h Prueba del módulo FORMACIÓN Y ORIENTACION LABORAL

De 16'00 a 17'45 h. Prueba del módulo EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

#### Miércoles 09 de Septiembre:

- ❖ Publicación de Resultados de las pruebas teóricas realizadas en el tablón de anuncios de la Escuela de Hostelería y/o plataformas oficiales informatizadas de la Consejería de Educación. Los resultados corresponderán a los módulos:

- Inglés,	- Postres en Restauración
- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
- Ofertas Gastronómicas	- Técnicas Culinarias
- Empresa e Iniciativa Emprendedora	- Pre Eelaboración y Conservación de Alimentos
- Formación y Orientación Laboral.	- Productos Culinarios

Del miércoles 09 al viernes 11 de septiembre de 2020 PERIODO DE RECLAMACIÓN



### Viernes 11 de Septiembre:

- ❖ Publicación de **Resultados Definitivos** de las pruebas teóricas realizadas en el tablón de anuncios de la Escuela de Hostelería y/o plataformas oficiales informatizadas de la Consejería de Educación. Los resultados corresponderán a los módulos:

<ul style="list-style-type: none"><li>- Inglés,</li><li>- Seguridad e Higiene</li><li>- Ofertas Gastronómicas</li><li>- Empresa e Iniciativa Emprendedora</li><li>- Formación y Orientación Laboral.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Postres en Restauración</li><li>- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería</li><li>- Técnicas Culinarias</li><li>- Preelaboración y Conservación de Alimentos</li><li>- Productos Culinarios</li></ul>
--	---

### SEMANA del 14 al 17 de Septiembre de 2020

#### Lunes 14 de Septiembre:

De 16'00 a 18'00 h. Prueba práctica del módulo PRODUCTOS CULINARIOS

De 18'30 a 20'30 h. Prueba práctica del módulo PRODUCTOS CULINARIOS

#### Martes 15 de Septiembre:

De 16'00 a 17'30 h Prueba práctica del módulo PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

De 18'00 a 19'30 h Prueba práctica del módulo POSTRES EN RESTAURACIÓN

#### Miércoles 16 de Septiembre:

De 16'00 a 17'30 h Prueba práctica del módulo PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

De 17'45 a 19'15 h. Prueba práctica del módulo PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

#### Jueves 17 de Septiembre:

De 16'00 a 17'30 h. Prueba práctica del módulo TÉCNICAS CULINARIAS

De 18'00 a 19'30 h Prueba práctica del módulo TÉCNICAS CULINARIAS

## SEMANA del 21 al 25 de Septiembre de 2020

### Lunes 21 de Septiembre:

- ❖ Publicación de Resultados de las pruebas teóricas realizadas en el tablón de anuncios de la Escuela de Hostelería y/o plataformas oficiales informatizadas de la Consejería de Educación. Los resultados corresponderán a los módulos:



- Postres en Restauración
- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
- Técnicas Culinarias
- Preelaboración y Conservación de Alimentos
- Productos Culinarios

### Del lunes 21 al miércoles 23 de septiembre de 2020 PERIODO DE RECLAMACIÓN

### Jueves 24 de Septiembre

#### Publicación de **Resultados Definitivos**

- ❖ Publicación de **Resultados Definitivos** de las pruebas teóricas realizadas en el tablón de anuncios de la Escuela de Hostelería y/o plataformas oficiales informatizadas de la Consejería de Educación. Los resultados corresponderán a los módulos:

- Postres en Restauración
- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
- Técnicas Culinarias
- Preelaboración y Conservación de Alimentos
- Productos Culinarios

### REQUISITOS IMPRESCINDIBLES COMUNES PARA LA REALIZACIÓN DE TODAS LAS PRUEBAS:

- Aportar NIE, DNI o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni uso de lapiceros, así como el uso de corrector ortográfico tipex o similar) y calculadora no programables en los módulos que así lo requiera quedando prohibida la utilización del teléfono móvil.
- Todos los aspirantes deberán presentarse 20 minutos de antelación a la hora señalada del inicio de la primera prueba de cada día.

En el momento de la realización de todas las pruebas, se tendrán en cuenta las medidas de prevención e higiene frente al COVID 19 que la Consejería de Educación disponga para los Centros Educativos.