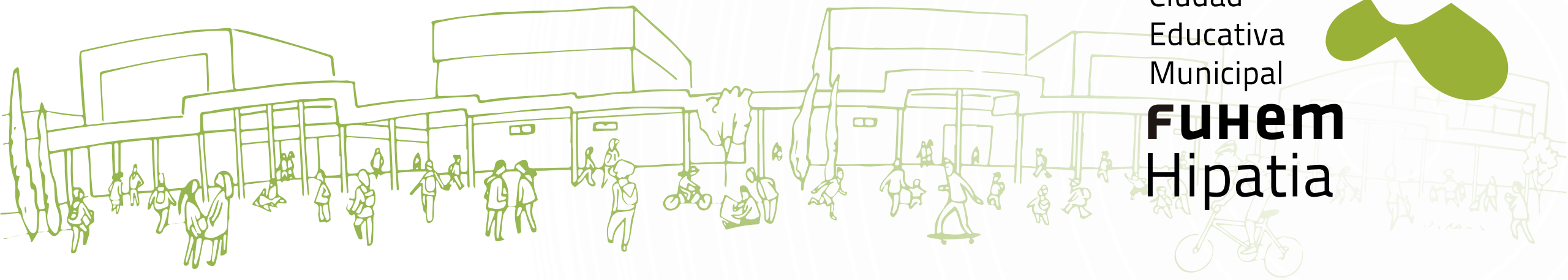


JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS. CURSO 2021-2022

Ciudad
Educativa
Municipal

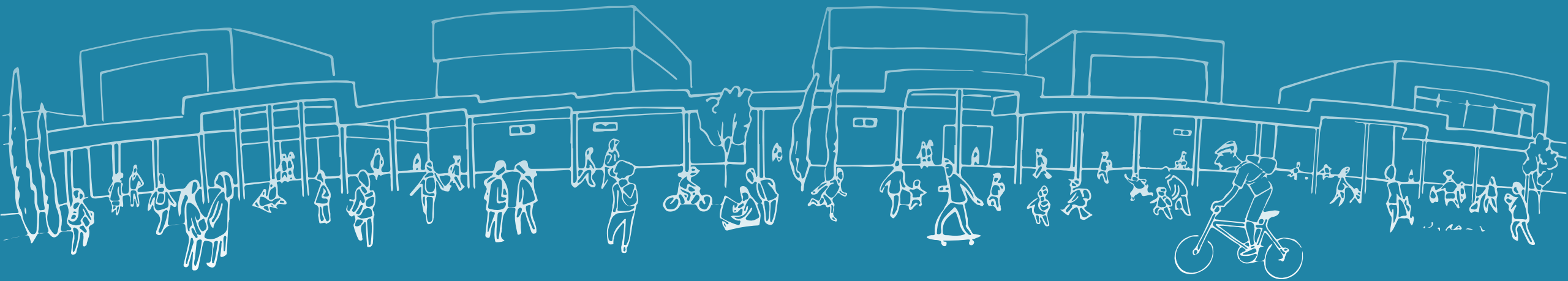
FuHem
Hipatia



TU NUEVA RUTA

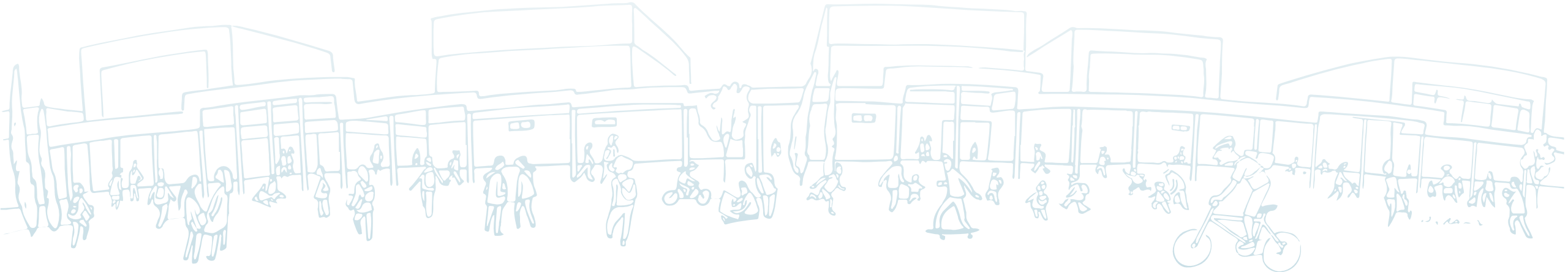
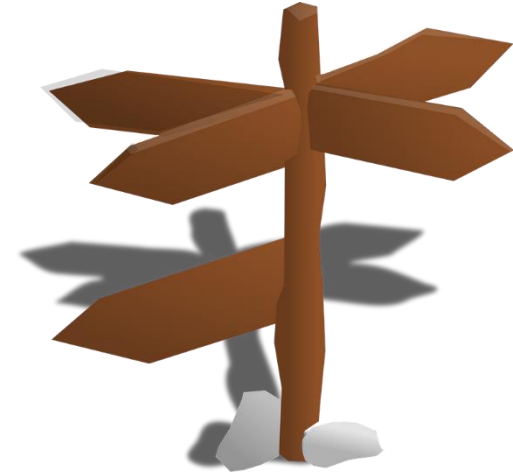
ETAPA: FORMACIÓN PROFESIONAL





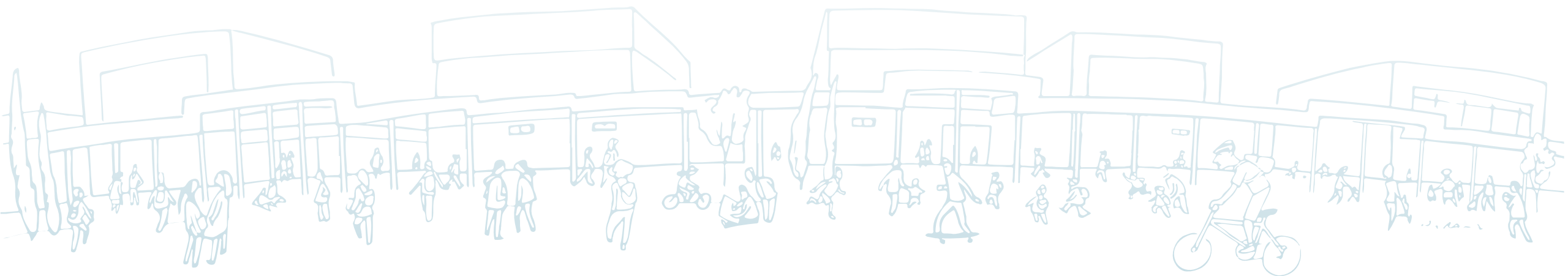
EN CEM HIPATIA

- FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA
- CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO



FORMACIÓN PROFESIONAL:

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA - FPB



PARA CURSAR UN CICLO DE FP BÁSICA SE NECESITA:

El acceso a los ciclos de Formación Profesional Básica requerirá el **cumplimiento simultáneo** de:

- Tener cumplidos 15 años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los 17 años de edad en el momento del acceso o durante el año natural en curso.
- Haber cursado 3º ó 4ºESO, o excepcionalmente, haber cursado 2ºESO.
- Haber sido propuesto por el equipo docente para incorporarse a un programa de FPB.



FORMACIÓN PROFESIONAL:
FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA – FPB

FAMILIA: HOSTELERÍA Y TURISMO
COCINA Y RESTAURACIÓN



FORMACIÓN PROFESIONAL:
FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA – FPB

FAMILIA: INFORMÁTICA Y COMUNICACIÓN
INFORMÁTICA DE OFICINA



2 cursos académicos, 2000 horas en total.

Incluye dos periodos obligatorios de **prácticas en empresas, (FCT)** de **160 horas** cada curso.

Obtención de:

- Certificado académico ESO.
- Titulación inicial de FP acorde a un Nivel 1 (ayudante) en el **Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.**
- Paso directo a Ciclos Formativos de Grado Medio.

<https://www.comunidad.madrid/servicios/educacion/enseanzas-formacion-profesional>



FORMACIÓN PROFESIONAL: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA - FPB



MÓDULOS COMUNES:

**Matemáticas y Ciencias
Aplicadas**

Ciencias de la actividad física

**Comunicación en lengua C. y
Sociedad**

**Comunicación en lengua
Inglesa**



MÓDULOS ESPECÍFICOS:

Informática de oficina

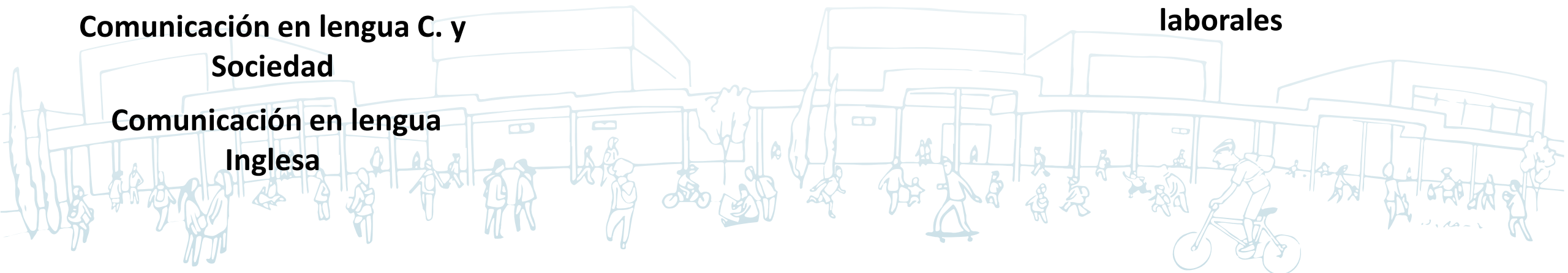
Cocina y Restauración



FCT

**Formación en Centros de
Trabajo**

**Prevención en riesgo
laborales**

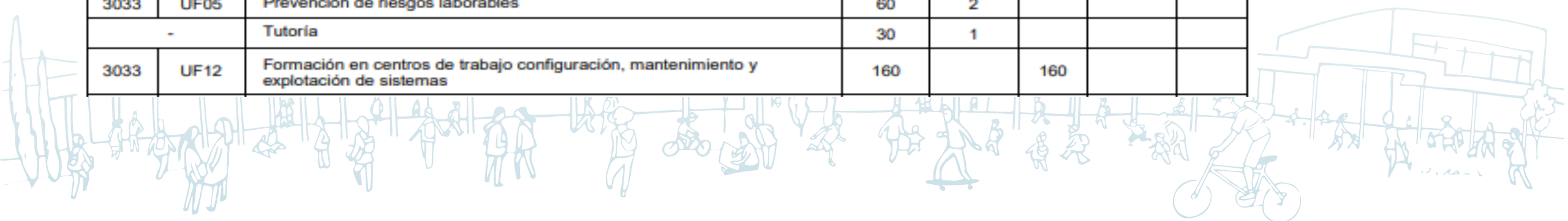


FORMACIÓN PROFESIONAL: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA - FPB

1ºFPB INFORMÁTICA DE OFICINA

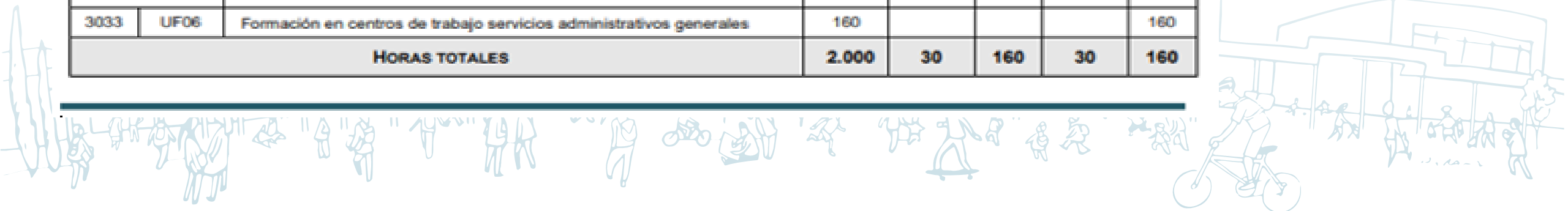
Plan de estudios:

Familias profesionales:			Informática y Comunicaciones Administración y Gestión				
Ciclo Formativo: Informática de Oficina							
Grado: Básico		Duración: 2000 horas			Código: IFCB02		
Módulos profesionales				Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código		Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º	
				horas/ semana	4 semanas (horas)	horas/ semana	4 semanas (horas)
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4			
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2			
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	190	4			
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2			
3029		Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos.	260	9			
3030		Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación.	170	6			
3033	UF05	Prevención de riesgos laborales	60	2			
-		Tutoría	30	1			
3033	UF12	Formación en centros de trabajo configuración, mantenimiento y explotación de sistemas	160		160		



Plan de estudios:

Familias profesionales:				Informática y Comunicaciones Administración y Gestión			
Ciclo Formativo: Informática de Oficina							
Grado: Básico			Duración: 2000 horas			Código: IFCB02	
Módulos profesionales				Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código		Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º	
				horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)
3019	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4	
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2	
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4	
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2	
3031		Ofimática y archivo de documentos	260			9	
3016		Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	230			8	
-		Tutoría	30			1	
3033	UF06	Formación en centros de trabajo servicios administrativos generales	160				160
HORAS TOTALES			2.000	30	160	30	160



Plan de estudios:

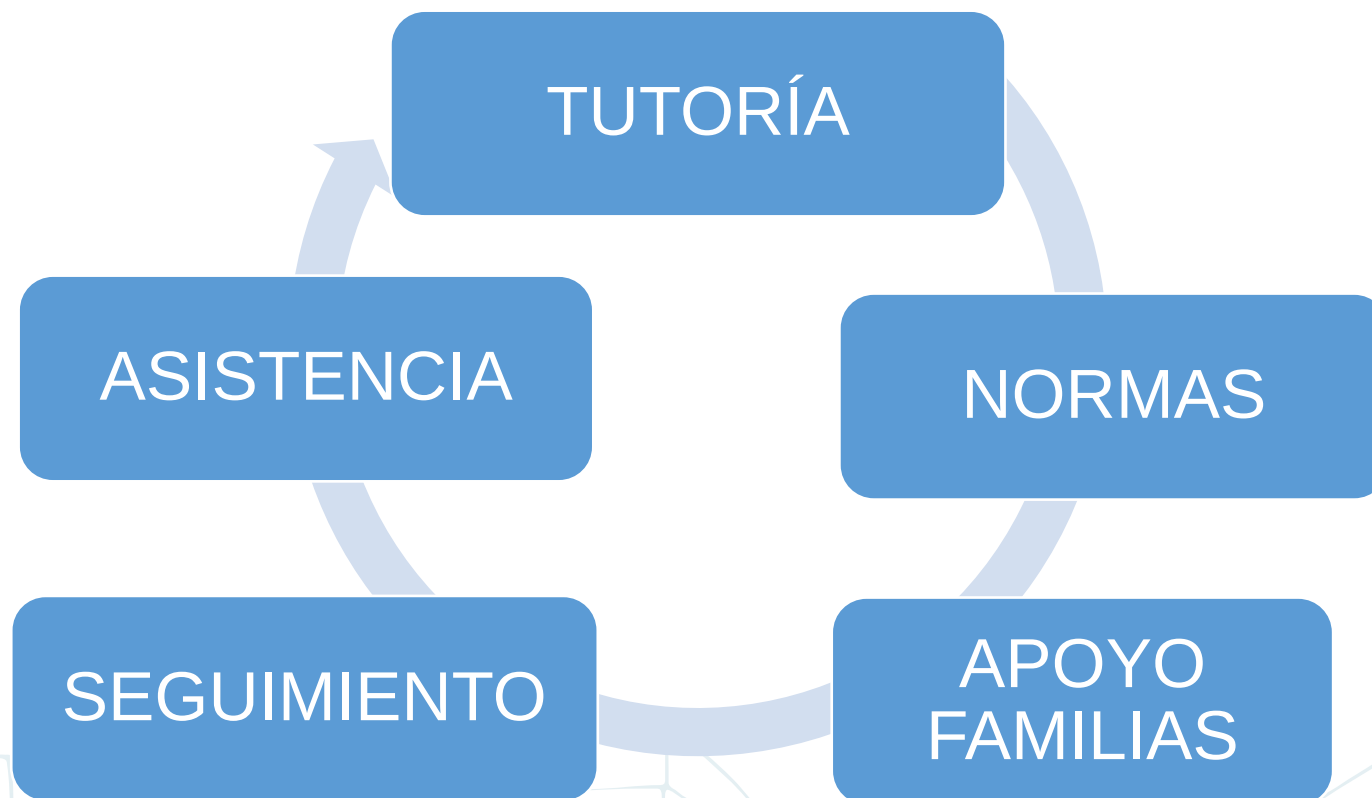
Familia profesional: Hostelería y Turismo								
Ciclo Formativo: Cocina y Restauración								
Grado: Básico		Duración: 2000 horas			Código: HOTB01			
Módulos profesionales					Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código		Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º		
				horas/ semana	4 semanas (horas)	horas/ semana	4 semanas (horas)	
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4				
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2				
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	4				
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2				
3037		Técnicas elementales de servicio.	130	5				
3038		Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	130	5				
3039		Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	90	3				
3005		Atención al cliente	60	2				
3041	UF05	Prevención de riesgos laborales	60	2				
-		Tutoría	30	1				
3041	UF14	Formación en centros de trabajo restauración	160		160			



Plan de estudios:							
Familia profesional: Hostelería y Turismo							
Ciclo Formativo: Cocina y Restauración							
Grado: Básico			Duración: 2000 horas		Código: HOTB01		
Módulos profesionales				Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código	Denominación		Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º	
				horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)
3042	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4	
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2	
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4	
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2	
3034		Técnicas elementales de preelaboración.	170			6	
3035		Procesos básicos de producción culinaria.	170			6	
3036		Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	150			5	
-		Tutoría	30			1	
3041	UF15	Formación en centros de trabajo cocina	160				160
HORAS TOTALES			2.000	30	160	30	160



FORMACIÓN PROFESIONAL: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA - FPB



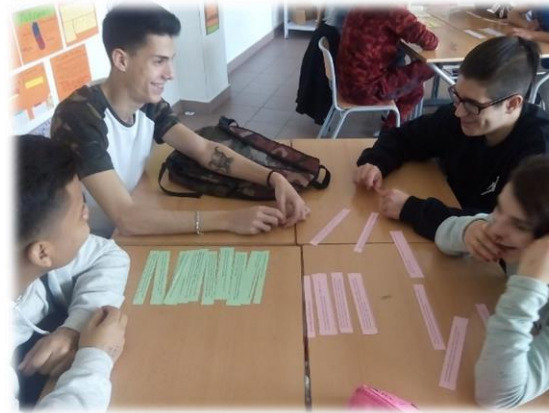
Responsabilidad de
TODOS de ocupación
de plaza

METODOLOGÍAS



Aprendizaje y servicio

Trabajos manipulativos



Lecturas compartidas

Tertulias literarias



Grupos interactivos



Aprendizaje Cooperativo

METODOLOGÍAS



Taller de montaje



Restaurante Bitácora



Cafetería



**Desayunos saludables:
Biopacks**



**Prácticas diarias con
ordenadores**

HORARIOS

1ºFPB Informática de oficina:

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes 8:30 a 14:20

1ºFPB Cocina y Restauración:

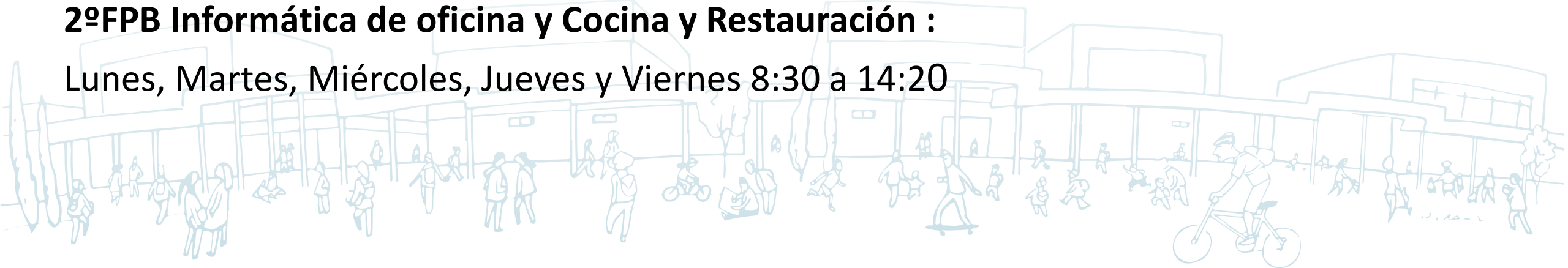
Lunes, Martes y Jueves 8:30 a 14:20

Miércoles 8:30 a 13:35

Viernes 9:25 a 16:10

2ºFPB Informática de oficina y Cocina y Restauración :

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes 8:30 a 14:20

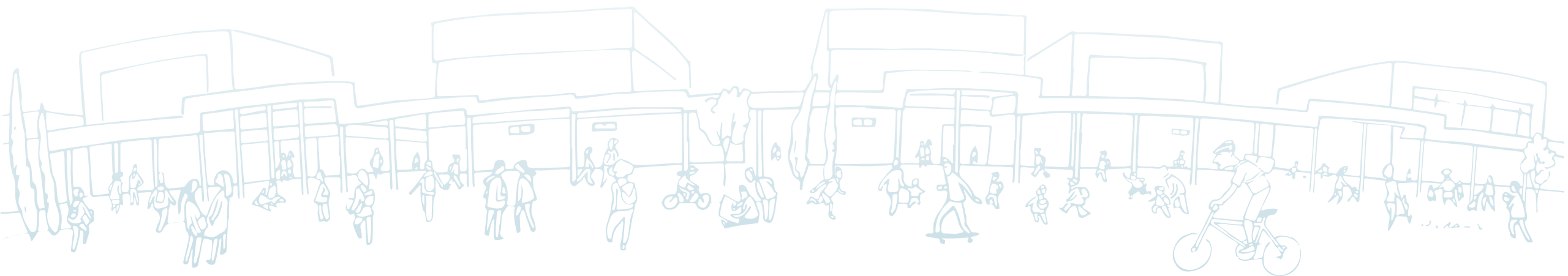


CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

CONTENIDOS: - Ámbitos académicos - Módulos profesionales	- Exposiciones de trabajos - Prácticas diarias - Pruebas escritas - Ejercicios y trabajos	30%
PROCEDIMIENTOS -Trabajo en clase -Trabajo en casa	Realización y entrega de los trabajos realizados adecuadamente y en fecha.	30%
ACTITUDES: -Respeto (10%) -Responsabilidad (10%) -Participación y cooperación (10%) -Autonomía (10%)	-Observación diaria de la actitud en clase y en todas las actividades comprendidas en el programa. -Registros de asistencia, puntualidad, material, etc.	40%

FORMACIÓN PROFESIONAL:

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

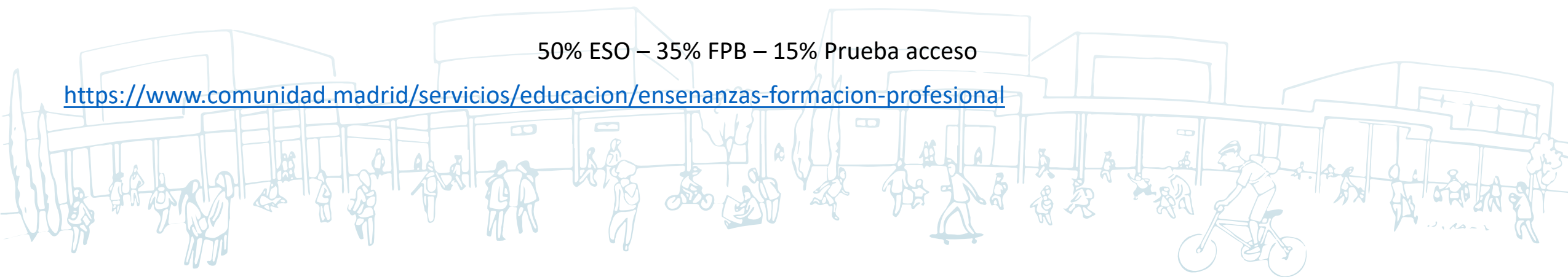


PARA CURSAR UN CICLO FORMATIVOS DE GRADO MEDIO SE NECESITA:

- Estar en posesión del título de **ESO** o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (FPB).
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

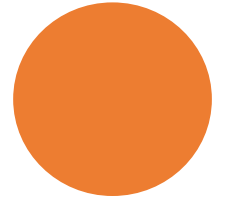
50% ESO – 35% FPB – 15% Prueba acceso

<https://www.comunidad.madrid/servicios/educacion/enseanzas-formacion-profesional>



FORMACIÓN PROFESIONAL:
CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

FAMILIA: INFORMÁTICA Y COMUNICACIÓN
SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS Y REDES



FORMACIÓN PROFESIONAL:
CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

FAMILIA: HOSTELERIA Y TURISMO

COCINA Y GASTRONOMÍA



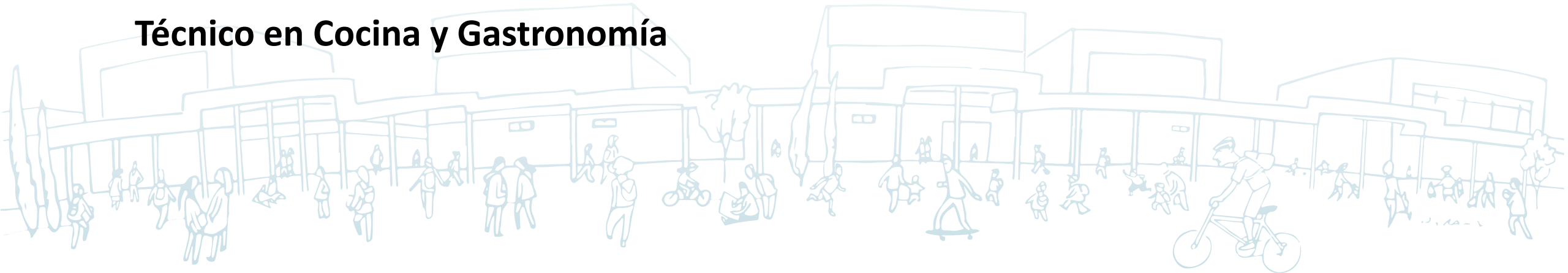
2 cursos académicos, 2000 horas en total.

Incluye un periodo obligatorio de **prácticas en empresas, (FCT) de 370 horas en el 2º curso.**

Obtención de:

Técnico en Sistemas Microinformáticos y Redes

Técnico en Cocina y Gastronomía



FORMACIÓN PROFESIONAL:

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

MÓDULOS COMUNES

- FOL – FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- EIE – EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
- LENGUA EXTRANJERA

MÓDULOS ESPECÍFICOS

- MONTAJE ORDENADORES
 - REDES LOCALES
 - OFIMÁTICA
-
- TÉCNICAS CULINARIAS
 - PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS
 - PROCESOS DE REPOSTERÍA



FORMACIÓN PROFESIONAL:

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

SMR

Plan de estudios:

Módulos profesionales		Horas curriculares	Curso 1º	Curso 2º
Clave	Denominación			
01	Aplicaciones ofimáticas	270	8	
02	Formación y orientación laboral	90	3	
03	Montaje y mantenimiento de equipos	200	6	
04	Redes locales	240	7	
05	Sistemas operativos monopuesto	200	6	
06	Aplicaciones web	100		5
07	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3
08	Inglés técnico para grado medio	40		2
09	Seguridad informática	85		4
10	Servicios en red	170		8
11	Sistemas operativos en red	170		8
12	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370		370



FORMACIÓN PROFESIONAL:

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

COCINA

Plan de estudios:

Módulos profesionales		Horas curriculares	Curso 1º	Curso 2º
Clave	Denominación			
01	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2	
02	Preelaboración y conservación de alimentos	300	9	
03	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8	
04	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
05	Técnicas culinarias	300	9	
06	Formación y orientación laboral	90		4
07	Ofertas gastronómicas	80		4
08	Postres en restauración	185		9
09	Productos culinarios	195		9
10	Lengua extranjera	80		4
11	Formación en centros de trabajo	370		370





FORMACIÓN PROFESIONAL: CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO – PRÁCTICAS



FORMACIÓN PROFESIONAL: CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA



FORMACIÓN PROFESIONAL: CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

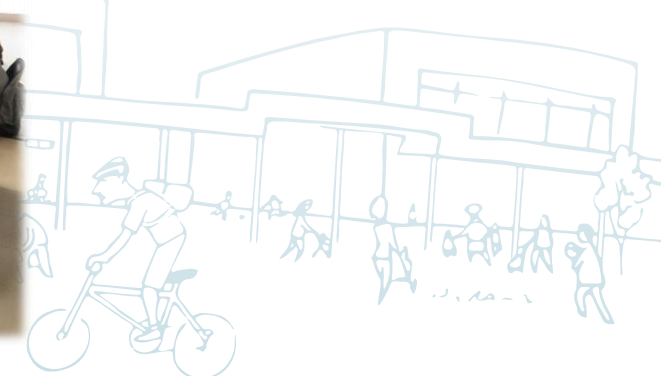


FORMACIÓN PROFESIONAL: CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO



FORMACIÓN PROFESIONAL: CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS Y REDES

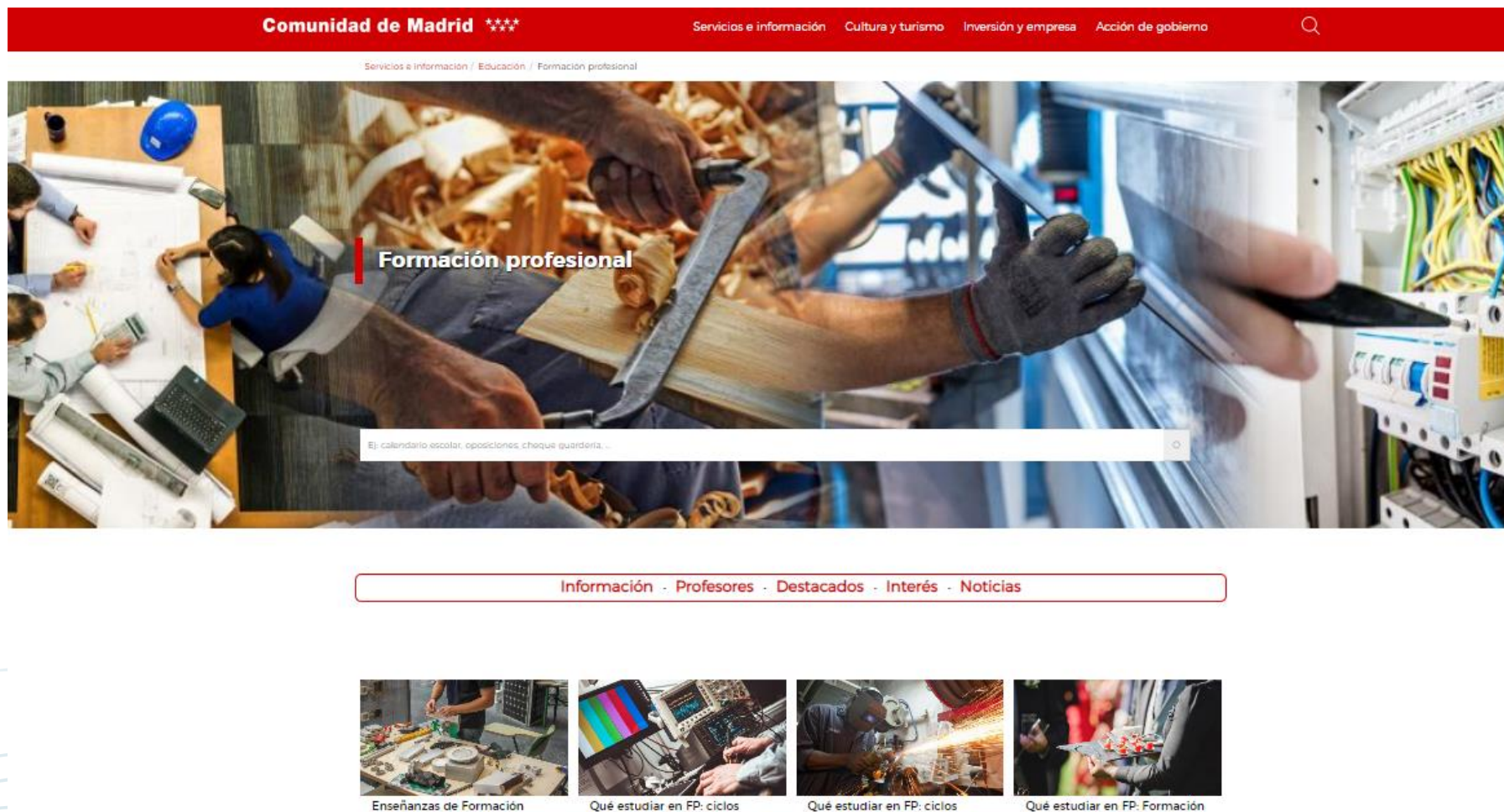


FORMACIÓN PROFESIONAL: CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS Y REDES



¿DÓNDE ENCONTRAR INFORMACIÓN?



<http://www.comunidad.madrid/servicios/educacion/formacion-profesional>

¿DÓNDE ENCONTRAR INFORMACIÓN?

Cuestionario de satisfacción A-z Glosario Preguntas frecuentes Contacto Facebook-SpainSkills Facebook-TodoFP Twitter Buscador

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

TodoFP.es

Unión Europea Fondo Social Europeo "El FSE invierte en tu futuro"

Inicio Sobre FP Qué, Cómo y Dónde estudiar Pruebas y convalidaciones Información para profesores Orientación Profesional Acreditación de Competencias

Publicados cinco nuevos títulos de Formación Profesional

TÍTULOS DE FP

Spainskills

Fechas de inscripciones

Noticias

FP Básica

FP en Ceuta y Melilla

¿NO TIENES CLARO...? ¿Trabajador con experiencia

<http://todofp.es/inicio.html>

¿DÓNDE ENCONTRAR INFORMACIÓN?



NUESTRO PROYECTO INFANTIL PRIMARIA ESO BACHILLERATO FORMACIÓN PROFESIONAL HIPATIA 2.0 FUHEM

Noticias destacadas



Proceso de admisión curso 2019-2020



Educación afectivo-sexual desde la diversidad y la igualdad en la adolescencia



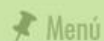
22 de mayo: debate sobre "Fridays for Future" en Espacio Abierto FUHEM



Aula Viva



Programa Accede



Nuestro centro

• Gerencia

El **Colegio Hipatia** es un Centro laico Concertado en todas sus etapas, que

<https://colegiohipatia.fuhem.es/>

ENLACES ADMISIÓN FORMACIÓN PROFESIONAL

<https://colegiohipatia.fuhem.es/proceso-admision-cfgm.html>

Plazo para presentar solicitudes: 29 de junio al 6 de julio

<https://colegiohipatia.fuhem.es/proceso-admision-fpb.html>

Plazo para presentar solicitudes: 28 de junio al 2 de julio

Secretaría Telemática

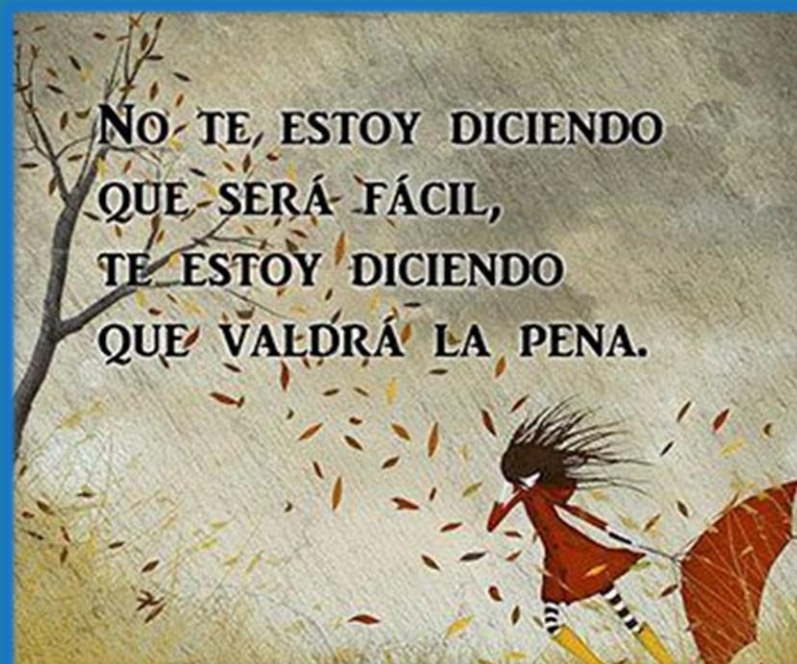
 Pedir Cita Previa

secretaria@colegiohipatia.fuhem.es



917139700





GRACIAS

Y

OS ESPERAMOS

