



IES GREGORIO PRIETO de VALDEPEÑAS

Pruebas libres para la obtención del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía (LOE) convocadas mediante Resolución de 16 de octubre de 2020 de la Viceconsejería de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

PUBLICACIÓN DE NOTAS DE LOS MÓDULOS:

1. Ofertas Gastronómicas.
2. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
3. Formación y orientación laboral.
4. Empresa e iniciativa emprendedora.
5. Inglés técnico

RECLAMACIONES.

Las reclamaciones a las calificaciones que realicen los alumnos serán gestionadas según establece el Apartado Decimoquinto de la Resolución de 16/10/2020 por la que se convoca la realización de pruebas para la obtención de determinados títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.

1. En el plazo de dos días hábiles siguientes a la publicación de los resultados de la evaluación, en el caso de discrepancia con la calificación obtenida en cualquiera de los módulos profesionales, las personas interesadas podrán presentar reclamación por escrito dirigido al presidente o presidenta de la comisión de evaluación en el centro en que se ha examinado conforme al modelo de reclamación que les será facilitado por el propio centro.

2. En los dos días hábiles siguientes a la finalización del plazo de reclamaciones, la comisión de evaluación realizará una sesión extraordinaria de evaluación, en la que se resolverán las reclamaciones que se hayan planteado. En el caso de que alguna calificación fuera modificada, se insertará en el acta de evaluación la oportuna diligencia. El interesado tendrá derecho a ver el examen corregido una vez finalizado el proceso de revisión por la comisión, en el plazo de cinco días hábiles.

3. En el caso de que, tras el proceso de revisión por la comisión, persista el desacuerdo con la calificación final del módulo o módulos profesionales, el



Castilla-La Mancha



interesado podrá interponer recurso de alzada ante la persona titular de las delegaciones provinciales de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, en el plazo de un mes, computado a partir del día siguiente al de la notificación al interesado de la desestimación de su reclamación, de conformidad con lo establecido en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Valdepeñas, a 27 de mayo de 2021

La Presidenta de la Comisión.

EL Secretario de la Comisión.

Cristina Cerrillos Martínez

Jesús García Aranda

MODULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre del alumno/a: David Rubén Arenas Sánchez					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CORRECTAS	INCORRECTAS	N/C	PORCENTAJE CORRECTO	SUPERA O NO SUPERA EL RA
R.A.1	8	2	0	73%	SI
R.A.2	8	1	1	77%	SI
R.A.3	9	5	1	49%	NO
R.A.4	8	1	1	77%	SI
R.A.5	8	1	1	77%	SI
R.A.6	9	9	2	30%	NO
R.A.7	5	3	2	40%	NO
R.A.8	6	3	1	50%	SI
R.A.9	3	2	0	47%	NO
SUPERA O NO SUPERA MÓDULO		No supera el módulo			

Nombre del alumno/a: Francisco Javier Jiménez Bueno					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CORRECTAS	INCORRECTAS	N/C	PORCENTAJE CORRECTO	SUPERA O NO SUPERA EL RA
R.A.1	8	2	0	73%	SI
R.A.2	9	1	0	88%	SI
R.A.3	12	3	0	73%	SI
R.A.4	7	2	1	63%	SI
R.A.5	7	1	2	67%	SI
R.A.6	12	7	1	50%	SI
R.A.7	7	2	1	63%	SI
R.A.8	8	1	1	76%	SI
R.A.9	4	1	0	73%	SI
SUPERA O NO SUPERA MÓDULO		SUPERA EL MÓDULO CON UNA NOTA DE 7			

Nombre del alumno/a: M ^a Josefa Jiménez Gómez					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CORRECTAS	INCORRECTAS	N/C	PORCENTAJE CORRECTO	SUPERA O NO SUPERA EL RA
R.A.1	6	2	2	53%	SI
R.A.2	7	2	1	63%	SI
R.A.3	10	4	1	58%	SI
R.A.4	9	0	1	90%	SI
R.A.5	8	2	0	73%	SI
R.A.6	10	7	3	38%	NO
R.A.7	8	0	2	80%	SI
R.A.8	6	3	1	50%	SI
R.A.9	4	1	0	73%	SI
SUPERA O NO SUPERA MÓDULO		No supera el módulo			

MODULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

Nombre del alumno/a: David Rubén Arenas Sánchez					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CORRECTAS	INCORRECTAS	N/C	PORCENTAJE CORRECTO	SUPERA O NO SUPERA EL RA
R.A.1	10	2	3	62%	SI
R.A.2	8	5	2	42%	NO
R.A.3	10	3	2	62%	SI
R.A.4	10	5	1	56%	SI
R.A.5	8	3	2	47%	NO
R.A.6	6	2	2	41%	NO
SUPERA O NO SUPERA MÓDULO		No supera el módulo			

Nombre del alumno/a: Francisco Javier Jiménez Bueno					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CORRECTAS	INCORRECTAS	N/C	PORCENTAJE CORRECTO	SUPERA O NO SUPERA EL RA
R.A.1	7	5	3	36%	NO
R.A.2	8	3	4	47%	NO
R.A.3	9	3	3	53%	SI
R.A.4	9	4	2	51%	SI
R.A.5	8	5	2	42%	NO
R.A.6	7	3	0	52%	SI
SUPERA O NO SUPERA MÓDULO		No supera el módulo			

Nombre del alumno/a: M ^a Josefa Jiménez Gómez					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CORRECTAS	INCORRECTAS	N/C	PORCENTAJE CORRECTO	SUPERA O NO SUPERA EL RA
R.A.1	9	5	1	49%	NO
R.A.2	8	6	1	40%	NO
R.A.3	10	5	0	56%	SI
R.A.4	9	3	3	53%	SI
R.A.5	11	4	0	65%	SI
R.A.6	6	1	3	47%	NO
SUPERA O NO SUPERA MÓDULO		No supera el módulo			

IES GREGORIO PRIETO DE VALDEPEÑAS

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN
COCINA Y GASTRONOMÍA**

Profesor: Francisco José Arévalo García.

**Corrección de errores por carencia de matriculación de dos personas que
indebidamente se presentaron al examen del Módulo**

Nombre	RA1 10%	RA2 15%	RA3 25%	RA4 25%	RA5 25%	Nota Final Ponderada
Jiménez Bueno, Fco.Javier	0/0	1/0.15	2.5/0.625	2.5/0.625	3/0.75	2.150
Jiménez Gómez, M ^a José	0/0	0/0	0/0	0/0	5/1.25	1.250
Montoro Gallego, Lamberto Eduardo	1/0.1	1/0.15	4.5/1.125	2.5/0.625	0/0	2.000

TABLA DE PONDERACIÓN PORCENTUAL

Resultado de Aprendizaje	Ponderación en la Calificación Final
RA 1.- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	10%
RA 2.- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	15%
RA 3.- Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	25%
RA 4.- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	25%
RA 5.- Define su inserción en el mercado laboral como trabajador autónomo, analizando el régimen jurídico de su actividad, así como la realidad de los trabajadores autónomos económicamente dependientes.	25%

En Valdepeñas, a veintiséis de mayo de dos mil veintiuno.

IES GREGORIO PRIETO DE VALDEPEÑAS

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN
COCINA Y GASTRONOMÍA**

Profesor: Francisco José Arévalo García.

Nombre	RA1 10%	RA2 2%	RA3 43%	RA4 15%	RA5 10%	RA6 10%	RA7 10%	Nota Final Ponderada
Jiménez Bueno, Fco.Javier	8/0.8	5/0.1	5/2.15	6/0.9	7.5/0.75	5/0.5	6/0.6	5.800
Jiménez Gómez, M ^a José	2.5/0.25	0/0	0/0	2/0.3	3.5/0.35	5/0.5	9/0.9	2.300
Montoro Gallego, Lamberto Eduardo	5/0.5	3.5/0.07	2.5/1.075	2/0.3	2.5/0.25	2.5/0.25	9/0.9	3.345

Supera el módulo de referencia: Don Francisco Javier Jiménez Bueno.

TABLA DE PONDERACIÓN PORCENTUAL

Resultado de Aprendizaje	Ponderación en la Calificación Final
RA 1.- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	10%
RA 2.- Aplica las estrategias de trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	2%
RA 3.- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	43%
RA 4.- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	15%
RA 5.- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	10%
RA 6.- Participa en la elaboración de un plan de prevención en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	10%
RA 7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.	10%

En Valdepeñas, a diez de mayo de dos mil veintiuno.