



16° EDICIÓN
CURSO 2021 - 2022

ICEDIARIO



Sumario

Maquetación 1º Grado Medio Gestión Administrativa

	Página
ICEDITORIAL	4
CONVIVENCIA SANTA MARÍA	5
Convivencia con los niños de Santa María.	5
III Jornadas intercentros. Almuerzo saludable	7
COCINA Y RESTAURACIÓN	9
Huerto escolar 2021 – 2022	9
Trabajo en el huerto escolar.	13
Martes de masterclass.	14
CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA	15
Comunicación con el paciente crítico en la UCI	15
Prevención de riesgos laborales en Auxiliar de Enfermería	16
NAVIDAD	17
El superbelén ICEDE	17
Felices NavICEdaDEs.	18
GESTIÓN ADMINISTRATIVA.	19
Las empresas y los centros educativos. Experiencia bidireccional.	19
FP, ¿¿¿Sólo si vienes desde el instituto???	21
SERVICIO COMERCIALES	22
Banco de alimentos CÁRITAS	22
Escaparates de COMERCIO	23
¡Salimos en el Diario de Burgos!	24
Ruta de los murales de SANTA CATALINA.	26
ICEDE EMPRENDE	28
3ª quincena emprende: EDICIÓN 180 ⁰	28
Concurso iniciativa empresarial joven FAE ASEMAR.	30
Premio mejor experiencia de calidad 2021 AULA EMPRESA	32

	Página
FCTS 2021/2022	34
Enfermería	34
Agradecimientos a empresas y alumnos	35
Cocina y Restauración	36
Administración y Comercio	37
Mis Prácticas	38
SALIDAS CULTURALES	39
Toledo	39
Almuñécar	40
GALILEI 3	42
¿Qué es el programa GALILEI?	42
Experiencia curso 2021 / 2022. (3 años en el programa).	43
IGUALDAD DE GÉNERO	44
Día internacional de la mujer.	44
Premio certamen Igualdad de género.	45
FERIA FP	48
Muévete por la Formación Profesional.	48
Volvió la Feria de F.P. a Aranda	50
Somos los mejores	52
PROMOCIÓN OFERTA EDUCATIVA 22/23	53
Período de admisión	53
Enseñanzas gratuitas	54
Catálogo de Servicios	55

ICEDITORIAL**Desde lo alto de la letra "i"**

Hay un profesor en nuestro centro que siempre que algo sale bien dice con rotundidad: *eso ha sido el destino que quería que fuese así*. Yo prefiero culpar de todo a la crueldad del método científico, pero realmente creo que fue el destino quien llamó al teléfono para terminar nuestras vacaciones sin acabar agosto: nos pedían el delicado favor de acoger en **ICEDE** al alumnado y profesorado del **CEIP Santa María** durante el primer trimestre del curso.

Es mejor desgastarse los hombros por arrimarlos, que los codos en la barra de los bares criticando, así que entre todos pusimos en marcha el enorme reto de dar cabida a nuestros pequeños vecinos de barrio y no hubo horas moviendo mesas, minutos readaptando espacios y segundos cargando sillas que no pensara lo mismo: igual sí ha sido el destino el que ha querido que Pili pueda despedirse de ICEDE así, rodeada de niños y niñas tal y como cuando ella empezó a trabajar.

Porque **Pilar Castilla Martín**, **Pili** para la mayoría y una especie de madre docente para todos, ha sido el motor, corazón, cabeza y sobre todo, el cariño personificado tras su eterna sonrisa de este centro durante más de cuarenta años. Cuarenta años de sonrisas que no pueden resumirse en una editorial de una página ni diecisiete años trabajando a su lado que no puedo explicar a alguien que no haya tenido la suerte de aprender de ella tan siquiera un poco de todo lo que sabe.

Trabajadora infatigable, firme pero amable, resolutiva al extremo, es imposible contar la de veces que las paredes de nuestra secretaría habrán escuchado su nombre en una frase que se hace difícil pensar que no volveremos a oír: "... ¿está Pili?".

Pili ya no va a estar. Pili, por fin se jubila. Pili se marchará como es ella: sin hacer ruido, sin grandes alardes y quizá sin el reconocimiento real que se merece... pero ha podido despedirse como ha querido el destino: con un ICEDE lleno hasta su último rincón de alumnos desde los 5 a los 50 años bajo una convivencia ejemplar como cuando ella entró a trabajar aquí cuarenta años atrás.

El viento suele soplar frío desde el Oeste en lo alto de los tejados del instituto cuando estoy haciendo alguna foto desde ellos y cada vez que paso cerca del letrero gigante de ICEDE que saluda a todo el barrio, me sobreviene la idea de que la letra "i" del mismo realmente le pertenece a Pili, porque con ambas comienza absolutamente todo lo que significa este centro educativo. Hasta ahora. Pensadlo cada vez que veáis el letrero desde abajo, no habrá mejor tributo para una persona que ha escrito la historia de este colegio con su honestidad, profesionalidad y amabilidad...

...nosotros seguiremos pensando en ella desde lo alto de la letra "i".

¡Enhorabuena y hasta siempre, Pili!

EL EQUIPO DIRECTIVO



CONVIVENCIA SANTA MARÍA

CONVIVENCIA CON LOS NIÑOS DE SANTA MARÍA



Durante el primer trimestre de este año académico 2021-2022 recibimos en nuestro colegio la visita inesperada de casi trescientos alumnos del colegio de E.P.O. Santa María. La sorpresa fue relativa puesto que ya se comentaba días antes la posibilidad de la llegada de estos



niñ@s. Su colegio necesitaba una serie de mejoras y dichas obras no podían realizarse con la presencia de los alumn@s allí.

Rápidamente se empezaron a estudiar las clases y las posibles necesidades que podrían aparecer cuando su llegada fuese un hecho. El reto era mayúsculo ya que a todos los posibles problemas físicos



teníamos que añadir también el problema de los protocolos de la pandemia COVID 19 que aun estaba en auge en nuestro país.

¿Cómo podríamos aunar nuestros



protocolos propios (que habían funcionado perfectamente durante el último curso) con unos protocolos totalmente distintos que tenían que cumplir ellos? Además nos encontrábamos también con otro tipo de circunstancias como por ejemplo “sus clases burbuja” donde los niñ@s y los

profesor@s convivían sin mascarillas ni distancia de seguridad.

¿Cómo sería la convivencia con otros docentes de un centro distinto al nuestro?, ¿Cómo sería el comportamiento de nuestro alumnado con unos “compañer@s nuev@s”?, ¿Deberíamos renunciar a espacios del centro que ahora serían utilizados?

Todo eran incógnitas que estaban presentes pero que estábamos segur@s que podríamos superar poniendo todo el mundo algo de nuestra parte.



Por fin llegó el día y el interior del colegio se llenó de niñ@s encantador@s arrastrando y cargando sus mochilas por las escaleras y los pasillos. El ruido era evidente pero la “vida del colegio” se magnificaba. Eran tantos que los patios estaban siempre poblados de alumnos y profesores haciendo Educación Física o comiendo sus bocadillos. Todo era

diferente, ni mejor ni peor, pero diferente. Llegó la hora de la salida y de repente todo el colegio estaba rodeado por una multitud de padres y madres que esperaban la salida de sus hij@s. Así pasó el primer día, la primera semana, el primer mes y de repente nos comunicaron que se marchaban ya a su centro puesto que las obras estaban acabadas. Habían pasado prácticamente tres meses y la convivencia había sido perfecta. Todo había salido bien y ahora nos “fastidiaba” un poco su marcha ya que les íbamos a echar de menos.

Una vez vuelta la normalidad nos queda la experiencia vivida con ellos y ellos con nosotros. Nos quedan las actividades realizadas en conjunto con ellos como los Reyes Magos, los desayunos saludables....

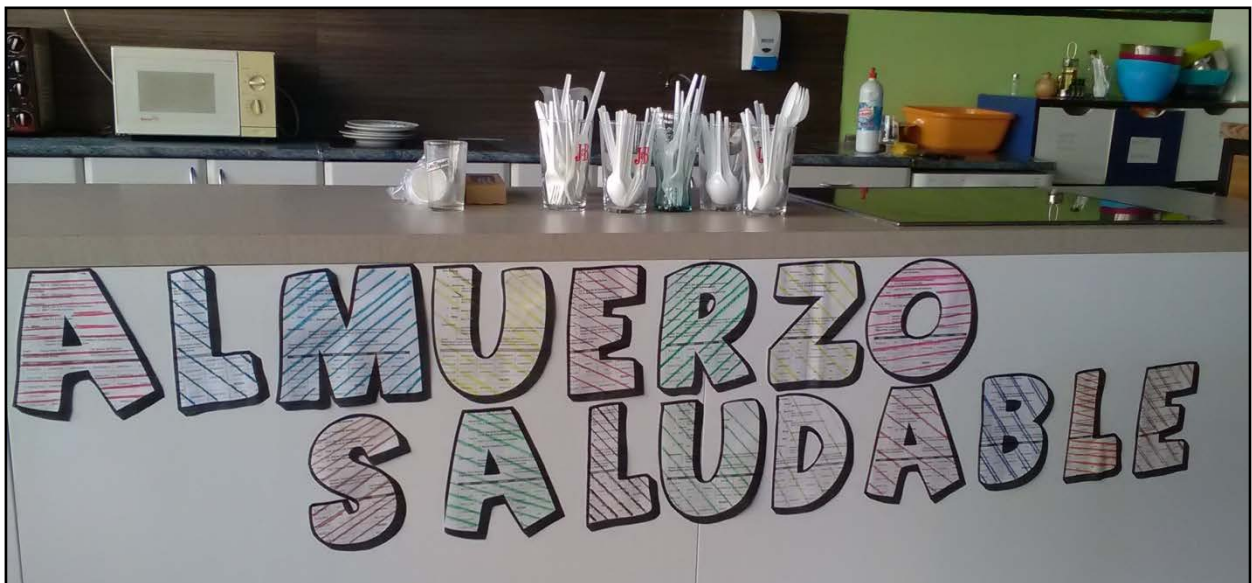
A continuación aparecerá una pequeña reseña sobre su experiencia vivida en ICEDE de una de las profesoras del colegio Santa María y unos audios de algunos alumnos que nos darán su opinión de lo vivido.

Pincha aquí para escuchar lo audios de los profesores y alumnos del Colegio Santa María

PINCHA AQUÍ

III JORNADAS INTERCENTROS:**ALMUERZO SALUDABLE**

Apenas un mes antes de que medio mundo se detuviera por la pandemia bajo Covid-19, el alumnado de Infantil del **CEIP Simón de Colonia** y el de Educación Primaria del **CEIP Fernán González** habían salido por la puerta de nuestro centro tras disfrutar de lo que parecía ser la consolidación de un nuevo proyecto de ICEDE: las **II Jornadas Intercentros Almuerzo Saludable**.



El proyecto resultaba de lo más interesante: la puesta en valor de diferentes alimentos saludables en el almuerzo mediante la práctica tutorizada y la elaboración desde la base en sustitución de la compra de productos procesados. Todo ello a través del intercambio de actividades en el taller entre alumnado de infantil y primaria de diversos centros educativos de Aranda y el de perfiles profesionales de mayor edad de nuestra FP Básica en Cocina y Restauración.



Todo un ejercicio de convivencia, conciencia y (mal está decirlo) ejemplo ante la absurda y mal traída “guerra” entre la educación pública y la concertada.



La lógica y las normas sanitarias del curso 2020-2021 nos impidieron realizar este proyecto con ese peligro que planea sobre las cosas que dejan de hacerse durante tan solo una vez: poder perderlas para siempre. Pero el inicio del curso 2021-2022 nos tenía preparada la sorpresa y responsabilidad de acoger en nuestro centro al alumnado de primaria del **CEIP Santa María** durante todo el primer trimestre...así que no

había mejor escenario para plantear la posibilidad de recuperar un proyecto demasiado bonito como para perderse.

Tras diseñar conjuntamente entre el profesorado de ambos centros la forma correcta de llevarlo a cabo con toda la cautela y teniendo en cuenta al máximo todas las medidas higiénico-sanitarias posibles, pudimos retomar las jornadas intercentros con el **III Taller de Almuerzos Saludables** en el que nuestro alumnado en *Cocina y Restauración* tutorizó a un total de 90 niños y niñas de 2º y 3º de EPO del **CEIP Santa María** durante los días 15 y 16 de diciembre de 2021.

Así, entre tod@s, realizaron microtalleres y turnos rotativos de:



Preparación de *macedonia de frutas bailongas* mediante diferentes tipos de cortes.

Uso de la batidora para elaboración de *batido ultravitamínico de pera y plátano*.

Corte y decoración creativa con frutas: *brocheta de superplátano*.

Más tarde, en un lluvioso día de febrero cuando nuestros pequeños vecinos de barrio ya estaban de nuevo reubicados en su centro educativo, vinieron a visitarnos para obsequiarnos con diferentes diplomas y dibujos personalizados que reflejaban las experiencias vividas durante aquellas dos jornadas.

Lo más importante aparte de la buenísima impronta para ambos centros, fue que la puerta quedaba abierta a futuras colaboraciones y que este tipo de proyectos con otros centros educativos, lejos de perderse, se habían recuperado y afianzado.

¿Alguien ha dicho curso 2022-2023?

COCINA Y RESTAURACIÓN

HUERTO ESCOLAR 2021-2022:

DE LA RAÍZ AL CIELO

RAÍZ: Nuestro proyecto de huerto escolar en la FP Básica de *Cocina y Restauración* se planta y echa sus primeras raíces en el curso 2016-2017. De ahí las raíces se van abriendo paso en el interior de la tierra de nuestro proyecto educativo durante cinco años.



SUSTRATO: en este curso 2021-2022 hemos recibido un muy buen sustrato en equipamiento, ropa de trabajo y dotación de herramientas por parte del Ayuntamiento de Aranda de Duero y la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León como aportación a la creación de la red de huertos escolares en nuestro entorno y para fortalecer el crecimiento de nuestro proyecto.

durante el primer trimestre para realizar la primera siembra del curso, la de los ajos. Los compañeros de otras familias profesionales del centro se dedicaron a generar plantones de diferentes leguminosas desde el taller de Física y Química y de germinados en los mini invernaderos verticales.

BROTOS: Una parte del alumnado del CEIP *Santa María* aprovechó su estancia en nuestro centro



TALLO: Los brotes del proyecto dieron paso a tallos que fueron afianzando su grosor mediante un salto cuantitativo al ampliar nuestras actividades a una superficie más grande de cultivo y también de trabajo invertido. Creamos nuevas zonas del huerto en un espacio de césped en desuso reutilizando los puntos del antiguo sistema de riego. Removimos y quitamos viejos columpios y canalizamos la tierra para asegurarnos una buena producción de patatas con las que trabajar en el taller de cocina a partir del próximo octubre.

HOJAS: Como la precisa herramienta de producción de azúcar que es la reacción química de fotosíntesis que se realiza en ellas, tuvimos que adquirir el conocimiento de maquinaria más compleja, realizar la instalación de diversos dispositivos de invernadero y riego, asimilar el uso de mayor variedad de utensilios y establecer un protocolo de recuento diario de las herramientas usadas que cumpliera con el inventario que habían realizado nuestros compañeros de la FP Básica de *Servicios Comerciales* al inicio de curso.

ESPINAS: Por supuesto, nos hemos pinchado con un montón de inconvenientes. Que vinieran de fuera, pulgones, gatos, palomas y picazas así como nuestros queridos vecinos los estorninos. Que surgieran de dentro... pues las zapatillas tan blancas de los alumnos y los vaqueros tan azules de las alumnas que se manchan de barro o el esfuerzo físico de levantar la azada una y otra vez, que se paga con agujetas. Y eso en la adolescencia, duele.



FLOR: Sin duda la parte más vistosa de todo este proyecto es el aplauso para el alumnado por su enorme trabajo. Mantener un huerto no es tarea sencilla ni puntual, sino complicada y constante. Quizá ellos todavía no lo saben, pero aparte de hortalizas, verduras y aromáticas, han estado cultivando la cultura del esfuerzo dentro de sí mismos.

FRUTO: Por supuesto, todo este proyecto de largo recorrido sirve para poner en valor el trabajo que requiere tener un alimento que cortar sobre la tabla o dentro del agua hirviendo de la olla en el taller de cocina y restauración. Así que en mayor o menor cantidad y con mayor o menor éxito, hemos trabajado los siguientes cultivos:

- Acelgas
- Ajos
- Alubia blanca
- Brotes de soja
- Calabacín
- Cebollas
- Col Lombarda
- Coles de Bruselas
- Coles de Bruselas
- Guisantes
- Habas
- Judías verdes
- Lechuga rizada y lechuga iceberg
- Patatas en gran superficie
- Perejil
- Puerros
- Tomate Cherry
- Especies aromáticas:
 - Hierbabuena y menta
 - Lavanda
 - Tomillo
 - Romero
 - Santolina



¡ NO DEJEMOS QUE ESTE PROYECTO SE MARCHITE !

Huerto escolar 2021-22





TRABAJO EN EL HUERTO ESCOLAR.

Durante el curso 2021 -2022 hemos tenido la posibilidad de aumentar la extensión del huerto escolar. Como años anteriores el huerto ha sido trabajado por alumnos de primero y segundo de FPB de restauración. Pero este año, debido a la ampliación de terreno a más del triple, se ha dividido el trabajo; los alumnos de segundo curso han seguido su tarea hortícola en el terreno ya labrado del año pasado y los alumnos de primero han tomado como suya una nueva extensión de unos 100 m² en el otro extremo del jardín del colegio.

Jardín que ha tenido que ser desmontado para poder transformarlo en tierra de labranza hortícola. Su trabajo les ha costado a los alumnos poder nivelar, roturar y sembrar este terreno.

Una vez arada la tierra se comenzó a sembrar en diciembre una línea de ajos pero no ha sido hasta comienzo de mayo cuando ha sido posible sembrar, debido a las bajas temperaturas de este año. Se tuvo que esperar unos 15 días más que el año pasado para sembrar el resto de lo planeado y no fue hasta mediados de mes cuando se realizaron las labores de siembra.

A pesar del retraso este año hemos sido favorecidos con una excelente ayuda por parte del Consistorio que



nos ha venido como caída del cielo pues hemos podido contar con más herramientas facilitando enormemente el trabajo.

Pues bien, una vez que ha venido el buen tiempo primaveral, los chicos de primero de FP básica de

restauración han podido plantar un buen espacio de patatas, de las cuales hacemos buen uso en cocina; y otro terrenito lo hemos empleado para la producción de pimientos, lechugas, calabacines y acelgas.

En el campo número 1, que es el de los veteranos de segundo curso, hemos plantado judías verdes, lechuga, ajos, cebollas, guisantes, tomates, lombardas y , como experimento hemos plantado este año, una sandía que esperamos se desarrolle.

Y una vez plantado solo falta esperar que la buena temperatura, la luz del Sol y la labor constante del riego hagan sus efectos y podamos recoger una cosecha digna del trabajo realizado por estos alumnos, que al ver brotar los tallos de lo cultivado están ya expectantes , queriendo recoger la recompensa de las horas del trabajo realizado.

¡Felicidades por el trabajo, chic@s!

“...Los que sembraban con lágrimas, cosechan entre cantares...”.

Salmo 125.

**PARA VER LAS IMÁGENES RELACIONADAS
CON TODO EL PROCESO**





Este curso, ICEDE ha participado en el programa Aula Empresa con este proyecto propio, organizado y gestionado por nuestro centro educativo.

Es un espacio de trabajo común entre nuestro alumnado de Grado Básico en Cocina y Restauración y diversas empresas de restauración y hostelería de la localidad para intercambio de experiencias.

¿QUÉ HACEMOS AL LLEGAR AL RESTAURANTE? Los y las jefas de cocina y/o gerentes, muestran a nuestros chavales diferentes funciones primordiales del sector, que estos practican *in situ*. Además cuentan con charlas motivacionales y de cultura emprendedora sobre hostelería.

CONTENIDOS

- **Charlas** sobre la empresa hostelera en la cultura emprendedora
- **Talleres prácticos** o masterclass en el centro educativo tutorizados por la empresa
- Visitas a las instalaciones de la empresa hostelera y realización de **masterclass** en ellas

RESTAURANTES PARTICIPANTES

- ☀ AITANA
- ☀ MESÓN DE LA VILLA
- ☀ CUMPANIS
- ☀ LAGAR DE ISILLA
- ☀ KASBBAH
- ☀ TIERRA Y MAR
- ☀ HOTEL V-CIUDAD
- ☀ EL ARANDINO



Este proyecto ha estado subvencionado dentro del programa Aula-Empresa Castilla y León, en la línea de actuación: **APRENDER DE LAS EMPRESAS**. (AE-CONC-2021-039)



CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERIA

Comunicación con el paciente crítico en la UCI

La comunicación con el paciente intubado en la UCI es de suma importancia. No obstante, es dificultoso en muchas ocasiones dado que el paciente suele estar sedado o no puede hablar al tener traqueotomía. No sabemos hasta qué punto pueden oír lo que decimos aun estando sedados por lo que se deben cuidar mucho las conversaciones cuando se está con el paciente. Por otro lado, se debe animar a la familia a hablarle a diario y mantener el contacto con él.



Las alumnas de Auxiliar de Enfermería han trabajado la relación entre el TCAE y el paciente crítico en la UCI. Para ello, han realizado un monólogo poniéndose en situación de un paciente intubado y sedado. A

continuación, se expone el relato de la alumna **Rebeca Cuadrado**:

No sé dónde estoy, ¿me están hablando?, oigo una voz lejana pero desconocida, están hablando de mí... ¡Holaaa, estoy aquí! ¡¡No puedo hablar, no puedo abrir los ojos!! ¿¿Qué me pasa?? Estoy muerto. No, no estoy muerto, puedo oírles...

Tengo miedo, me siento solo, ¿Dónde está mi familia? ¿Por qué no puedo moverme? ¿Qué es este lugar y por qué hay tantas máquinas? ¿Qué es eso? ¿Por qué pita todo el rato?

Espera... esa voz, me resulta conocida... ¡Ana! Cariño, te oigo, tranquilízate, no llores, sigo aquí. Quiero contestarte pero ¿Por qué no puedo? Qué rabia e impotencia siento, si tú estás triste yo lo estoy también. Quiero irme contigo a casa, con los niños. Me dices que todo está bien, que me pondré bien, eso me tranquiliza.

Pero... ¿ya te vas? ¡Has estado muy poco tiempo! Por favor, no me dejes otra vez, me cuidan bien pero no como vosotras...

Me están desnudando, tengo frío. Es Mercedes y dice que es auxiliar. Tengo que tranquilizarme, me van a asear... ¡Dios, qué vergüenza! Pero Mercedes lo hace bien, con cuidado. Para no conocerme me habla con mucho cariño. Gracias Mercedes... ¿Ahora qué? Algo pita, se va corriendo, oigo gritos, ¿qué pasa?



Me quedo solo. Parece que algo ocurre en la otra habitación. Dicen que no hay nada que hacer y que tienen que informar a la familia. Madre mía, el siguiente puedo ser yo. Necesito llorar pero tampoco puedo. Por favor, Dios mío, déjame vivir más tiempo.

Tengo miedo y ansiedad, mi monitor comienza a pitar. Me ponen algo. Noto que me siento poco a poco más relajado y dejo de pensar...

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN AUXILIAR DE ENFERMERÍA

Uno de los principales riesgos a los que se expone el Auxiliar de Enfermería en el desempeño de su trabajo son las lesiones dorso-lumbares en las movilizaciones y traslado de pacientes. Por ello, es muy importante conocer las técnicas de movilización correctas para prevenir dichas lesiones; reducir la fatiga a lo largo del turno y reducir el riesgo de hacer daño al paciente.

Siempre que sea posible se debe hacer uso de ayudas mecánicas, es decir, grúas que ayuden en la movilización de pacientes. Además, se deben tener en cuenta ciertos principios básicos como mantener la espalda recta con las piernas flexionadas y separadas, acercar el paciente al cuerpo y hacer uso de apoyos o facilitar los desplazamientos con la sábana entremetida. Otro aspecto importante es ajustar siempre la altura de la cama a nuestras necesidades. Por tanto, no necesariamente se debe tener mucha fuerza para mover a los pacientes,

sino que se trata de adoptar la técnica correcta. Las alumnas de Auxiliar de Enfermería han trabajado la forma de realizar los cambios posturales de los pacientes dependientes teniendo en cuenta estos principios. Por ello, participaron por grupos en el Concurso escolar para la realización de trabajos relacionados con la prevención de riesgos laborales por alumnos de centros educativos no universitarios a nivel de Castilla y León, convocado por la Dirección General de Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales. Elaboraron un cartel promocional de prevención de lesiones en los cambios posturales a pacientes. Para ello, se hicieron fotos del trabajo realizado en los talleres prácticos y posteriormente se elaboraron los carteles. El collage que se eligió para mandar al concurso fue el elaborado por Jimena Galán, Jimena Gallego, Paulette Gallardo y Amanda Ávila. El trabajo no resultó ganador en el concurso, pero permitió asentar los conocimientos sobre el tema de las movilizaciones a pacientes. Por otro lado, puede ayudar a otras compañeras sanitarias a prevenir lesiones de una forma gráfica y visual. A continuación, se expone el trabajo realizado por las alumnas.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

SI ADOPTAS POSTURAS CORRECTAS EN LA MOVILIZACIÓN Y EL TRASLADO DE ENFERMOS :

- Evitarás lesiones dorsolumbares
- Reducirás la fatiga física
- Incrementarás la seguridad del paciente



CARGA CERCA DEL CUERPO



FACILITAR EL DESLIZAMIENTO DEL PACIENTE CON ENTREMETIDA



ESPALDA RECTA



PIERNAS FLEXIONADAS Y AMPLIA BASE DE SUSTENTACIÓN

MOVILIZACIÓN DE PACIENTES



CONTRAPESO DEL CUERPO



AJUSTE DE LA ALTURA DE LA CAMA



UTILIZACIÓN DE APOYOS



USO DE AYUDAS MECÁNICAS DISPONIBLES



NAVIDAD

EL SUPERBELÉN ICEDE

Quizás no sea el Belén más grande ni el más fastuoso del mundo, pero para nosotr@s es el más bonito, porque lo construimos y montamos nosotr@s, los alumnos del colegio ICEDE, heredando una tradición de muchos años, en las que alumn@s de cursos pasados aportaron sus ideas y sugerencias para mejorarlo año a año.



Después de un año sin montarlo, por precaución debido al COVID, nos apetecía mucho volver a instalarlo.

El Belén es completísimo, tiene de todo, montañas, una cascada, un río que desemboca en un lago, un molino de agua que gira al paso del agua del río, animales de todo tipo: ovejas, cabras, vacas, perros, gallinas, burros. No pueden faltar los pastores y el castillo que está al fondo. También hay una fuente y por último las figuras tradicionales del nacimiento, el niño, la Virgen, san José, el buey y la mula y los Reyes magos.

Este año ha sido especial, compartíamos las instalaciones con los niños y niñas del colegio Santa María, todos los días se paraban delante del Belén, observando todas las figuras, algunos gritaban, *“mira es GRU”*, se divertían descubriendo



al *“infiltrado”* que todos los años ponemos en el Belén.

Felices NavICEdaDEs

Las primeras que los vieron llegar fueron un grupo de madres que charlaban a la puerta del colegio, acababan de dejar a sus hijos cuando se percataron de la llegada de tres figuras llamativas. Lo siguiente que se oyó fue el griterío de los niños, *“los Reyes, que vienen los Reyes”*, y abandonando la fila, corrieron hacia la valla. Sus diminutos deditos se aferraban a la verja, los ojos de los pequeños expresaban una mezcla de emoción, alegría e ilusión, ese tipo de ilusión que solo se refleja en la mirada de los niños.

Los Reyes magos del **ICEDE** visitaban el Colegio Santa María (edificio de educación infantil). Tras un breve y emotivo acto en el patio, donde los peques entregaron sus cartas a los Reyes, se desearon Feliz Navidad y se despidieron.

Los Reyes se encaminaron entonces hacia las instalaciones del ICEDE. Durante el primer trimestre de este curso 2021-2022 y debido a unas obras en el Colegio



SANTA MARÍA han convivido en el centro los alumnos de FP del ICEDE con los alumnos de primaria del SANTA MARÍA.

Los Reyes recorrieron todas las aulas, felicitando las Navidades y deseando un feliz nuevo. Una bonita tradición repleta de buenas intenciones. Los Reyes también recogieron las cartas de los niños, aparte de los regalos que cada uno pedía, un deseo se repetía en todas ellas, *“que para el nuevo año se acabe la **PANDEMIA**”*.



GESTIÓN ADMINISTRATIVA

LAS EMPRESAS Y LOS CENTROS EDUCATIVOS: EXPERIENCIA BIDIRECCIONAL



No sé si es una frase hecha, pero de siempre hemos oído decir que uno de los factores clave para asegurar el crecimiento económico de un país es su capital humano, y que la inversión en educación constituye una de las vías más eficaces para impulsar el desarrollo económico y mejorar la competitividad.

La educación constituye un elemento indispensable para hacer frente a las circunstancias cambiantes en las condiciones económicas y los retos que plantea la globalización económica.

Los cambios tecnológicos y organizativos originan desajustes entre oferta y demanda de trabajo y, a la vez que provocan situaciones de desempleo, pueden ocasionar la demanda de trabajadores con cualificaciones profesionales para los que no hay suficientes personas preparadas.

Dada la importancia de estos mecanismos de ajuste para la correcta marcha de la economía habría que potenciar los puntos de encuentro y canales de comunicación entre el sector formativo y el mundo empresarial.

Los periodos de formación práctica en empresas son una excelente ocasión para fomentar esta colaboración. Para los estudiantes es, sin duda, una oportunidad de mejorar su formación práctica no solo por los conocimientos técnicos que adquieren sino también por la oportunidad de socializarse como trabajadores y tener su primera experiencia laboral.

La nueva FP está intentando dejar de lado el enfoque excesivamente académico de la tradicional FP, intentando involucrar y comprometer a los agentes sociales y, de esa manera mejorar la cualificación y por tanto la competitividad de los jóvenes al permitirles participar activamente en tareas de trabajo reales, auxiliados o coordinados por trabajadores con experiencia.

Uno de los beneficios más claros de la colaboración entre la empresa y el sector educativo es el intercambio de información, cuestión fundamental en un entorno cambiante y marcado por los desafíos que, a consecuencia de la globalización económica, tiene



planteada la empresa española. Es importante señalar que las nuevas tecnologías han provocado cambios en la organización de la empresa y en las competencias o habilidades que deben dominar los trabajadores como son un mayor grado de autonomía, la constante disposición a seguir aprendiendo que se deriva del aumento de la movilidad funcional y la mejora de las capacidades y actitudes sociales, especialmente la capacidad de comunicarse y de trabajar en equipo. La nueva organización del trabajo requiere trabajadores flexibles y autónomos, con capacidad para procesar la información así como para la resolución de problemas, con una constante disposición a seguir aprendiendo.

Conviene señalar que el actual sistema de cooperación entre centros educativos y empresas también tiene importantes ventajas para el sector educativo. Quizá lo más importante sea que enriquece el trabajo y la formación de profesores y les permite desarrollar ciertas habilidades de gestión lo que contribuye a mejorar la motivación de los profesores y a fomentar nuevas inquietudes.

Uno de los factores clave cuando se trata de analizar la formación profesional es saber si está respondiendo a las demandas



de los empresarios. A juzgar por los resultados de los estudios de inserción que se han hecho en nuestro país, la valoración es positiva ya que todos los trabajos realizados muestran unos buenos porcentajes de inserción laboral de sus alumnos. Tengamos en cuenta que estamos hablando en general. Cierto es que hay especialidades donde la inserción ronda el 100% y otras en las que esta es más baja. Además podríamos analizar si esa inserción es "precaria" o lo que podríamos llamar "de calidad". Desgraciadamente aunque los porcentajes de inserción sean buenos, los porcentajes de inserción precaria también son elevados.

En algunos de estos estudios, se ha comprobado que uno de los factores relevantes en la explicación de los buenos resultados de la formación profesional ha sido el periodo de formación práctica en la empresa. Esta es una experiencia clave para la formación del alumn@ no solo porque le permite poner en práctica algunos de los conceptos teóricos que ha aprendido sino porque se trabajan las habilidades y competencias, a las que aludíamos anteriormente, en un contexto real y lo que probablemente sea más importante: su **"PRIMERA BOFETADA DE REALIDAD PROFESIONAL"**

Para terminar, no podemos olvidar el esfuerzo que las empresas realizan para atender a nuestros alumn@s e intentar integrarlos en su día a día. Es de agradecer lo que hacen, ya que no tienen ninguna obligación de hacerlo, y sin embargo colaboran con nosotros para intentar formar a nuestros jóvenes. Solo espero que las Administraciones sean capaces de ver ese esfuerzo mutuo que realizamos y pongan más recursos para mejorar esta relación "empresa-centro educativo".

FP, ¿¿¿SÓLO SI VIENES DESDE EL INSTITUTO???

Había pasado un año malo, muy malo, necesitaba un cambio en mi vida, además necesitaba encontrar un trabajo. Así pues me puse a valorar mis opciones: por un lado, podía haberme quedado en casa para seguir hundida y compadeciéndome de mí misma, pero no es mi estilo. Por otro lado, me puse a valorar las ofertas de trabajo que encontré en portales de empleo. Sin embargo, dada la situación actual, ninguna de las ofertas cumplía con mis expectativas. Con esta perspectiva, la opción de seguir formándome empezó a rondarme por la cabeza y a ganar puntos. ¡Decidido!, ahora tengo que elegir qué voy a estudiar. Veamos mis opciones: por mi situación personal, tenía que ser en Aranda, se reducen las opciones, pero bueno, sigo adelante; de los ciclos ofertados el que más me gusta es... **Auxiliar de enfermería**. Investigo y me dirijo al centro ICEDE. Allí me pusieron todas las cartas sobre la mesa; lo tenía chungo, muy chungo, pues es un ciclo que tiene mucha demanda y tienen preferencia de entrada los alumnos que vienen de la ESO.... ¡¡¡QUE INJUSTO!!!

En el propio Centro, Lara me informó de las otras opciones que tenía, y de esta forma me decanté por **Gestión Administrativa**. Reconozco que en un principio no me motivaba mucho, sin embargo, me convenció que fuese unos de los grados con uno de los niveles de empleabilidad más altos.



Cuando se lo comunico a mis allegados, me miraron un poco raro y me dijeron que ya era mayor. “Tienes ya cuarenta años”, “dos niños pequeños”: esas eran sus afirmaciones más repetidas. Ya no había remedio pues estaba convencida, era mejorar o morir, me daba igual lo que me dijeren y lo que pensasen. Al verme tan convencida me apoyaron, y a mis hijos les encanta ahora que su madre vaya también al cole.

Empieza el curso, comienzan las clases, conozco a mis compañer@s. ¡Ufff! Vaya hormonas con patas con los que me voy a juntar. A pesar de las diferencias que existen entre nosotr@s, nos hemos aceptado mutuamente, y hasta nos tenemos cariño. Yo he rejuvenecido, ha sido increíble, me siento mucho más joven. Mis profesores dicen que me estoy convirtiendo en una teenager (aunque en mi opinión lo que les pasa es que están muertos de envidia).

El curso está terminando (todavía nos queda otro) y ya puedo valorarlo. Ha sido duro, difícil, y ha supuesto un gran esfuerzo y sacrificio. Ahora estudio, llevo mi casa y atiendo a mis hijos (con todas sus extraescolares y sus agendas; mis hijos tienen más vida social que yo. Ahora mismo, en mi opinión, ha sido una de las mejores decisiones que he tomado en mi vida. He tenido mi mente ocupada durante todo el curso (era mi principal objetivo), he conocido a gente que me ha ayudado y que se ha dejado ayudar por mí, y además estoy adquiriendo una formación que me ayudará a reincorporarme al mercado laboral.

Por todo ello, solo puedo dar las

GRACIAS

Conclusión:

- ~ Me siento más joven desde que he vuelto a estudiar.
- ~ Creo que voy a conseguir reincorporarme al mercado laboral cuando termine.
- ~ Necesitaba un cambio en mi vida, así como tener la mente ocupada.
- ~ Aunque tengo una formación académica anterior, nunca es tarde para volver a estudiar.
- ~ Me gusta probar cosas nuevas, tanto a nivel personal como a nivel intelectual.

SERVICIOS COMERCIALES

BANCO DE ALIMENTOS CÁRITAS

En el mes de diciembre el centro ICEDE organizó en colaboración con el colegio Santa María un banco de alimentos a favor de Cáritas Aranda para establecer una colaboración directa y estrecha entre el alumnado de FP Básica de las especialidades de Servicios Comerciales y Servicios Administrativos, y el alumnado de educación primaria del CEIP Santa María.



Se recogieron alimentos no perecederos y productos básicos de higiene personal, que fueron recepcionados e inventariados por los alumnos del centro ICEDE durante el mes de diciembre.



Gracias a la solidaridad de todos, se recaudaron 637 productos, que fueron llevados por los alumnos de Servicios Comerciales a las instalaciones de Cáritas el día 21 de diciembre de 2021.



Alumnos de 1º FPB Servicios Comerciales

ESCAPARATES DE COMERCIO

Como os podéis imaginar, el escaparatismo es una parte fundamental del comercio minorista. Esto es así porque es una herramienta que dispone una tienda de cualquier tipo para presentar una muestra de artículos de manera que llame la atención y cree en el consumidor la necesidad de querer conocer más. Por ese motivo, los alumnos de Servicios Comerciales han diseñado varios escaparates a lo largo del curso de los cuales os queremos hablar.

En la primera foto podemos ver el último escaparate del año, el cual está enfocado a la Nochevieja. En él se pueden ver vestidos de fiestas, también se aprecia un maniquí que es un árbol navideño. Como decoración se puede observar que hay algunos adornos navideños.

En la segunda foto se aprecia el segundo escaparate, que está ambientado en la fiesta de carnaval. En él se puede observar que hay diferentes disfraces. Es un escaparate llamativo, en el que también se utilizó confeti para decorar un poco y que fuera animado.

El tercer escaparate está dirigido a la primavera. En este pusimos un cartel decorativo y mariposas de papiroflexia. Los maniqués llevan puesta ropa llamativa y alegre. Se puede apreciar que hay una nube que está hecha de globos.

El último escaparate tiene ropa representativa del colegio. Es un pequeño homenaje al centro educativo y una forma de exponer las sudaderas que se sortearon en la Feria de FP.

1



2



3



4



Autora: Sara Pascual Sanz

¡SALIMOS EN EL DIARIO DE BURGOS!

El uno de marzo de este año, el centro salió en las noticias sobre la Ribera del Diario de Burgos: **“La mitad de bajos comerciales del Polígono están cerrados”**. Ese fue el titular de la noticia, la cual se puede ver en el siguiente [enlace](#).

¿Y de dónde sale tan desolador titular? Pues sale de un estudio realizado por nuestros alumnos de Servicios Comerciales a lo largo de tres semanas. En la última hora de los viernes y, ayudados por su profesor Santiago Vivanco, todo el 2º curso de *Comercio*, realizó un trabajo de investigación. En dicho trabajo, partiendo del centro, los alumnos debían orientarse



según el mapa cartográfico del barrio y posteriormente marcar en rojo los locales que vieran cerrados. El resultado, como podemos ver en la imagen, fue totalmente desolador.

Treinta y cuatro locales cerrados, ahí dejamos el dato, casi la mitad de los locales comerciales del barrio se encuentran clausurados. Y, como no puede ser de otra manera, se publicó en las redes sociales del centro. De esta manera llamamos la atención de Isabel Martín, la redactora del Diario que acudió a entrevistarnos. Con

Jerson Gabarri como portavoz del grupo, se llegó a la afirmación plasmada en las páginas del periódico: “Los alumnos de Servicios Comerciales del centro I.C.E.D.E. detectan la falta de variedades en las tiendas que aún permanecen abiertas en este barrio arandino. Estos comercios sólo cubren las necesidades básicas del barrio”.



Las persianas cerradas de muchos locales es la tónica de este barrio arandino, cuyos vecinos cada vez tienen menos opciones para comprar ciertos productos. - Foto: Valdivielso

Imagen: Noticia del Diario con la foto del alumnado.

Esa falta de variedad, unida a la rapidez y comodidad de las compras *online*, son el desencadenante de la situación que nos está tocando vivir. Son muchos los locales comerciales que han tenido que cerrar a lo largo de la última década y, no es solo una situación aislada en nuestro barrio.

El centro de Aranda y de otras muchas ciudades se está viendo mermado en cuanto a densidad comercial se refiere.

Las empresas pequeñas no pueden hacer frente a las grandes corporaciones y a su vez, a estas les sale más rentable disponer de más presencia online a través de su página web que en tienda física.

Como conclusión, con este trabajo y su posterior entrevista y noticia, hemos conseguido que los alumnos se den cuenta de la triste situación en la que nos encontramos. El pequeño comercio es vida para el

barrio y, sin él este se morirá. Por esta razón, debemos crear conciencia en la gente de apostar por lo local; pues, todos juntos podemos revertir la situación.



Imagen: noticia del Diario en papel.

ruta de los murales de Santa Catalina

El día veinticinco de febrero los alumnos de FP de Comercio y Administrativo salieron de ruta por el barrio de Santa Catalina para visitar los murales dibujados a lo largo de estos últimos años en muchas de las fachadas. La Asociación de Comerciantes de Santa Catalina, con Nano Arribas Lázaro como principal autor, han logrado plasmar obras de gran interés que los alumnos en su momento visitaron y ahora vosotros podréis contemplar.

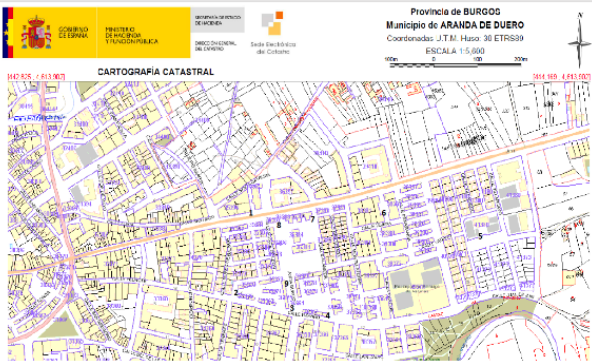
En cuanto a la visita, contando con una hora y un mapa del barrio, cada alumno debía encontrar los diferentes murales y sacarse un selfie con cada uno de



ellos como prueba del trabajo realizado.

El resultado lo podemos ver en la siguiente imagen tomada en la Plaza Maestro Nebreda:

Como es de esperar, la atención y participación fue plena, aunque el día no terminaba ahí, pues debieron de presentar un trabajo posterior con las fotos tomadas y una breve explicación de lo ilustrado en cada una de ellas. Así es como obtuvimos el resumen siguiente:



SOBRE EL MURAL

ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE SANTA CATALINA



Alma Castellana refleja la identidad regional. Muestra una confeccionista con labores de rigor tradicional catalanes.

El abrigo nos recuerda a las faldas típicas regionales, en color representa un mantón de Manila, hasta el gorro caído a veces lleva un figurino del pañuelo de "jarbot".

Algunos detalles e rasgos parciales, que cuando están o dibujan una gran vida única.

Con esta ilustración quiero poner en valor nuestra identidad tradicional, mostraros hechos de valores de estos comerciantes, mercados, rindes, costumbres, labores desarrollados con paciencia, dedicación e intensidad de diversos mercados, la pena, el frío, como fueron punto de reunión pueblo, comercio, un taller cultural regional del que nadie presiona.

En la Castellana mira al espectador, y a través estas catalanidades que regala con su mano en actitud de hacerlas vivir, una mujer moderna que luce con orgullo su fondo regional. Un alma Castellana para nuestro tiempo.

Autor: Nani A. Lizaso.



SOBRE EL MURAL

ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE SANTA CATALINA



A finales del Siglo XX en el barrio de Santa Catalina, conocido en un periodo desde antes hasta hoy como el barrio de la casa, se creó un mural que representa un barrio de la ciudad, con sus edificios, calles y un barrio antiguo, que representa los valores de tradición y a la vez el patrimonio del barrio como el que se ve desde el barrio.



Escultura la compradora Santa Catalina de Alejandra, pintada como una mujer valiente y valiente que se enfrenta al poder, junto con sus seguidores, la fuerza, instrumento de su fuerza. Su palma, atributo del poder y la riqueza con la que fue desafiada.



El comercio, como mejor que haya que una mujer simbólica, representada al barrio multicultural, actual, de vida y otros diversidad y calidad, a la vez que se implica en un mundo comercial urbano, agradable y atractivo.

Autor: Nani A. Lizaso.

SOBRE EL MURAL

ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE SANTA CATALINA



Representación de la vida, y el espíritu del barrio Santa Catalina de los días.

El barrio se completó el siglo XX y en esta obra se presenta en los tiempos.

También se hace un guiño a la antigua fábrica de La Tordera, con su estructura clásica de edificios comerciales, que había en su actual Plaza Alfonso Rodríguez.

En esta memoria se agrupan la unión entre la rural y la industrial, el agricultor y el obrero, un siglo de vida presente en el barrio.

Autor: Nani A. Lizaso.

SOBRE EL MURAL

ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE SANTA CATALINA



En 1959 se creó el barrio de Santa Catalina de la Calle, desde el pueblo antiguo barrio de San Juan, un barrio antiguo y tradicional en actividad importante.

El barrio más bonito en la fotografía regional donde se ve a Santa Catalina con un casco de una ciudad, se han realizado para las fiestas y en la celebración de la ilustración en Santa Catalina, el barrio más bonito de la zona.

En la parte inferior se dibujan una representación de un paisaje y gran, que nos lleva a la historia y a la producción con nosotros, que continúa con los años con la vida.



Autor: Nani A. Lizaso.

ICEDE EMPRENDE**3ª quInCEna emprenDE: EDICIÓN 180°**

~ APRENDEMOS DE L@S ALUMN@S ~

...y un poco del revés,

aquí está entre nosotros otra vez:

- DEL 13 AL 17 DE JUNIO -

3ª quInCEna emprenDE

edición

180°


- aprendemos de l@s alumn@s -

Readaptada en el calendario tras dar salida a otros proyectos, la tercera edición de nuestra **quInCEna emprenDE 2022** está diseñada con el propio alumnado del centro a través de una serie de actividades de autoformación como puesta en valor interna de las diferentes disciplinas que coexisten en ICEDE y que pondrán el punto final al curso 2021-2022.

Alumnado enseñando a alumnado desde sus correspondientes ciclos, un giro de **180°** donde podremos aprender de nuestros compañeros.

De esta forma, el alumnado de todos los **cursos tanto de Formación Profesional Básica como en Grado Medio** tiene bajo formato de intercambio de experiencias aprendidas en el curso, un calendario de actividades sencillas pero continuas.

¡Tabla de actividades ya disponible!

MINI-MERCADO DE ECONOMÍA CIRCULAR: TU SEGUNDA MANO PUEDE SER LA PRIMERA PARA OTRA PERSONA
- APRENDIZAJE SERVICIO -

MARTES 14 de JUNIO de 2022 de 11:30 a 14:00 HORAS

a beneficio de:
Alea
 FP Básica Servicios Comerciales
 FP Básica Servicios Administrativos
 GM Gestión Administrativa

VII PINCHO SOLIDARIO

FP Básica Cocina y Restauración

PRIMEROS AUXILIOS Y RCP EN EDUCACIÓN PRIMARIA: TUTORIZANDO A FUTUR@S SANITARI@S
- TALLER PRÁCTICO -

LUNES 13 a VIERNES 17 de JUNIO de 2022 de 10:00 a 12:00 HORAS

GM Cuidados Auxiliares de Enfermería
Alumnado CEIP Santa María

HIGIENE DE MANOS: FLORA TRANSITORIA Y PERMANENTE EN LA MANIPULACIÓN ALIMENTARIA
- TALLER PRÁCTICO -

MARTES 14 de JUNIO de 2022 de 8:15 a 09:10 HORAS

Martes de MaSTerCLASS
FP BÁSICA: Cocina y Restauración
GRADO MEDIO: Cuidados Auxiliares de Enfermería

INICIACIÓN AL DISEÑO CANVA: IMPULSA TU ACTIVIDAD MULTIMEDIA
- TALLER PRÁCTICO -

MIÉRCOLES 15 y JUEVES 16 de JUNIO de 2022 a las 9:10 horas

GRADO MEDIO en Gestión Administrativa tutoriza a:
 o FP Básica: Servicios Administrativos
 o FP Básica: Cocina y Restauración

TE ENSEÑO A COCINAR: RECETA FUGAZ PARA HAMBRE VORAZ
- TALLER DEMOSTRATIVO -

JUEVES 16 de JUNIO de 2022 a partir de las 11:30 horas

FP Básica en Cocina y Restauración tutoriza a:
 o FP Básica en Servicios Administrativos
 o FP Básica en Servicios Comerciales

XVI EDICIÓN CONCURSO INICIATIVA EMPRESARIAL JOVEN FAE-ASEMAR 2022



INTRODUCCIÓN:

Un año más la Asociación de Empresarios de Aranda y La Ribera, ASEMAR- FAE, ha organizado los Premios a la “Iniciativa Empresarial Joven” y, como no podía ser de otra forma, los alumnos del ICEDE defenderán el primer puesto logrado el pasado año.



Cambiando la apuesta del pasado año, en la cual fueron los alumnos de Servicios Comerciales los que se presentaron al concurso con su plan de empresa **ICEFITNESS**, han sido cinco alumnos de Servicios Administrativos los participantes en el proyecto liderado por Santiago Vivanco.



DESARROLLO DEL PLAN DE EMPRESA

Para empezar, en el aula se realizó un *brainstorming* (tormenta de ideas) en el que se presentaron diferentes ideas de negocio, siendo elegida la idea de desarrollar una empresa que lleve a cabo y gestione zonas verdes para auto-caravanas y campers, en las cuales se disponga, a un precio simbólico, de los servicios mínimos que un turista de este tipo necesite.

Sabíamos que la competencia puede ser fuerte pero, con un buen nombre y logotipo, una buena propuesta de valor, un público objetivo bien definido y, ante todo, una estrategia competitiva bien definida con su correspondiente plan de marketing, es cuestión de

tiempo que llegue el éxito. Y es ese éxito lo que nos propusimos conseguir.

Sebas, Paula, Giseth, Sara y Edrei, enfocados en lograr un buen resultado, empezaron realizando el modelo en CANVAS. Esto nos ayudaría a posteriormente desarrollar los diferentes puntos del proyecto. Sin mucha dilación, se desarrollaron los diferentes puntos de este, definiendo los servicios a ofrecer por la empresa junto con la propuesta de valor.

A continuación, en el Análisis del Mercado se puso la futura empresa en contexto con el entorno general y específico en el que nos encontramos, a la vez que se definió nuestro target o público objetivo. Con esto definido, se iniciaron las estrategias de marketing para darnos a conocer y atraer a nuestro público objetivo. Así mismo, se plantearon los diferentes canales con los que nos comunicaremos con los clientes y la relación con estos.



Por último, aunque con mucho trabajo de por medio, se ha desarrollado el plan financiero para analizar si la CAMPICE puede ser viable. La respuesta es sí, por lo tanto, ahora se necesitaría presentar la idea a posibles socios como pudiera ser el Ayuntamiento de Aranda de Duero

PINCELADAS DE NUESTRO PLAN DE MARKETING

Los alumnos realizaron una investigación de

mercado donde va a llevar a cabo la actividad la empresa a través de una encuesta en Google Forms. (Click [aquí](#) para verla).

Además, como elementos de promoción, diseñaron un cartel, y diferentes elementos de merchandising los cuales podéis ver a continuación:

CAMISETAS

	Por compra de 2 rebaja de 1,99€	
Precio coste 7,99€		Precio venta 9,99€

SUDADERAS

	Por compra de 2 rebaja de 2,50€	
Precio coste 11,99€		Precio venta 14,99€

POSTER:

CAMPICE
GESTIÓN DE SUPERFICIES PARA AUTOCARAVANAS

ZONA VERDE PARA AUTOCARAVANAS Y CAMPERS

ESTAMOS EN C. PILDORAS 10, 50001 BURGOS
JUNTO A LAS PISCINAS MUNICIPALES DE BURGOS

TAMBIÉN ESTAMOS EN
CAMPICE.WEEBLY.COM

AWARDS:

- XVI Edición del Premio a la Iniciativa Empresarial Joven FAE Asemar 2022
- ÚLTIMA HORA
- Ganador "Iniciativa Empresarial Joven 2022 en Formación Profesional Básica por el proyecto CAMPICE" 750€ (Setecientos cincuenta Euros)

ganadores

Premio mejor experiencia de calidad 2021 AULA EMPRESA

ME ENCANTA QUE LOS PLANES SALGAN BIEN...

LA FÓRMULA C + C = C

Los planes de mejora son una de las modalidades de trabajo a desarrollar como experiencia de calidad e innovación que se pueden poner en marcha cada curso a través de la Dirección Provincial de Burgos. Así escrito suena entre poco atractivo y cero atrayente, pero... ¿y si os digo que de ahí surgieron muchos de los proyectos que ahora son punteros en nuestro centro?

Hace ya una década (¡se dice pronto!) nuestro primer plan de mejora fue realizar de forma obligatoria el **Modelo de Autoevaluación de Centros Educativos de Castilla y León**... que tampoco sea algo que pueda sonar divertido como para que aparezca en ICEDIARIO, pero fue la herramienta clave para conocer nuestras debilidades en las que mejorar como centro educativo.

Los dos años siguientes decidimos volcarnos en mejorar la difusión virtual en nuestro entorno y **obtuvimos el espacio web oficial del centro primero e implementamos las aulas virtuales** (antes de que la pandemia las hiciera imprescindibles) después.

No nos detuvimos y cada curso escolar presentamos diferentes propuestas que nos hicieran dar pasos hacia delante como institución educativa, siempre buscando la participación del alumnado y la inmersión social con el entorno. ¿Os suena alguna?

- Implantamos el **Modelo de Calidad EFQM**

Mantuvimos contacto con nuestros exalumnos mediante el **Campus Abierto ICEDE**

- Estuvimos en las ondas de radio con el programa **Crónicas Humanas**

Este **ICEDIARIO** que ahora lees, surgió como periódico escolar bajo formato TIC -

- Aprendimos a gestionar nuestros recursos en Triple-R mediante el plan **ECOLOG-ICEDE**

quInCEna emprenDE llegó fuerte y este año cumple su tercera edición -

- Elaboramos el **Catálogo de Servicios del Centro** para dar a conocer nuestro ideario

Creamos y dinamizamos nuestras **redes sociales de centro** a las que das "likes".

Y pensar que el hoy emblema de la FP Básica en Cocina y Restauración, nuestro **PiNCHO SOLIDARIO** con sus ya siete ediciones a las espaldas... ¡Fue en su día un descarte del plan de mejora 2013-2014!

Todo lo que habéis leído se logró gracias a la fórmula que nos inventamos en un claustro de profesores:

$$C + C = C$$

Crear + Creer = Consolidar

Y es que si primero tenéis una idea (**Crear**) y creéis que puede resultar útil en vuestro centro, trabajar en ella de forma constante (**Creer**) hará que se consolide en el tiempo como una mejora a mantener cada curso (**Consolidar**).



Después de todos estos años y todo lo aprendido elaborando planes de mejora, el pasado diciembre, Javi (uno de los profesores más veteranos de ICEDE) recogía en el Auditorio Miguel Delibes de Valladolid el premio a nuestra **Experiencia docente bajo nuevo simulador Aula-Empresa** como uno de las mejores experiencias de innovación y calidad de Castilla y León del curso 2020-2021.



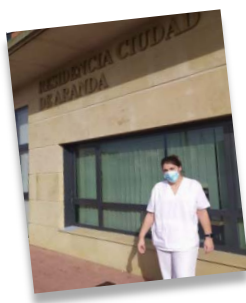
Como diría el Coronel John "Hannibal" Smith: *me encanta que los planes salgan bien...*

ECTS 2021/2022

Finalización de las FCT en Auxiliar de Enfermería



Las alumnas de Auxiliar de Enfermería finalizaron sus FCT en enero de 2022. Con ello finalizaban el Ciclo de Grado Medio de Auxiliar de Enfermería, el cual comenzaron en septiembre de 2020. Durante el curso 2020-2021 realizaron las asignaturas teóricas. Fue un curso marcado por la pandemia pero que pudo



realizarse de forma presencial. Posteriormente han realizado tres meses de prácticas en diferentes centros asistenciales en los cuales han podido realizar diferentes funciones en el ámbito sanitario. La mayor parte de las alumnas realizaron las FCT en el Hospital Santos Reyes de Aranda de Duero, en el cual pudieron rotar por diferentes servicios. Otras alumnas estuvieron en la Residencia Ciudad de Aranda, en ASADEMA, o en la Residencia María de Molina. La incorporación de estas recién graduadas al

mundo laboral ocurre en un momento

propicio ya que la demanda de personal sanitario es muy



elevada. Ahora tienen la opción de poner a prueba sus capacidades y demostrar todo lo aprendido sin dejar de formarse en el día a día.

Para finalizar nos gustaría hacer una mención especial al Hospital Residencia LA LUZ que tantos años lleva colaborando con ICEDE.

Agredecimientos a empresas y alumnos

Como cada año, nuestros alumnos de las especialidades de Administración, Comercio y Cocina y Restauración han finalizado la Formación en Centros de Trabajo (FCTs) en el último trimestre.

El futuro de nuestros alumnos depende principalmente de la Formación Inicial, de la cual termináis ahora una primera una etapa. Deseamos que no sea última. Esta generación/promoción que finaliza ahora sus estudios y comienza su inserción laboral seguramente pasará por varios puestos de trabajo a lo largo de su carrera profesional. Por esto, queremos animaros a que os sigáis formando a lo largo de vuestra vida para mejorar día a día y llegar a ser miembros activos de nuestro entorno social

A todos nuestros alumnos les tenemos que dar las gracias por su esfuerzo y desear a aquellos que no se han incorporado aún al mundo laboral, lo puedan hacer muy pronto en las especialidades que han elegido.

Todo ello ha sido posible gracias a la colaboración e implicación de las empresas donde se ha llevado a cabo este primer contacto con el mundo laboral. Además, gracias a esas empresas, la inserción laboral de nuestros alumnos es de un porcentaje muy satisfactorio.

El Centro ICEDE ha colaborado a lo largo de los años con multitud de empresas del entorno de Aranda y la Ribera en la formación y desarrollo de sus alumnos a través del convenio de realización de las FCTs.

A continuación, os presentamos la relación de empresas colaboradoras con ICEDE durante el curso actual.

¿QUIÉRES RECIBIR ALUMN@S EN PRÁCTICAS?
SI ERES EMPRESA Y ESTÁS INTERESAD@ EN COLABORAR CON NUESTRO CENTRO:

Ponte en contacto por MD, llámanos al 947 54 60 54
 o envíanos un correo a icedearanda@yahoo.es

FAMILIAS PROFESIONALES:

- Cuidados Auxiliares de Enfermería
- Administración y Gestión
- Comercio y Marketing
- Cocina y Restauración

COCINA Y RESTAURACIÓN



LA RASPA RESTAURANTE



BAR SONIA

ZazuaR

ADMINISTRACIÓN Y COMERCIO

 sonepar

 trecegrados
productora audiovisual



Cáritas



GRUPO PIZARRO RAMOS



Microshop[®]
INFORMÁTICA



GASER ARANDA, S.L.
Asesores

HERCAS



Alcampo



INTEGRAL ARANDA

RESTARANDA
LAGAR DE ISILLA


plantas **NUÑEZ**
CENTRO DE JARDINERÍA - VIVERO

EUROCASTELL[®]

LOGÍSTICA Y
TRANSPORTES

RIBERA DEL DUERO

Cerveza
MICA

Mis Prácticas

Villalba de Duero, 25 de abril.
Llego ilusionada a la vez que nerviosa al Vivero Plantas Núñez. Me recibe Roberto y poco a poco voy conociendo al resto de compañeros: a Feli, Esmeralda, los chicos de jardines...

Quién me iba a decir a mí que me iba a hacer feliz hacer un inventario, archivar albaranes, buscar plagas que puede tener cada planta, etiquetar mil y una planta, etc.

Lo que peor he llevado ha sido el calor que ha hecho. Por poner un “pero” he de decir que he pasado muchísimo calor. Pero el lado bueno es que me llevo un bronceado divino como YO.

Ha sido una gran experiencia descubrir el mundo de las plantas así como formar parte de este gran equipo de profesionales y personas increíbles.

Estoy contentísima, sin duda repetiría y lo recomendaría, porque **TU JARDÍN ES TU ILUSIÓN**

VÍVELO CON “PLANTAS NUÑEZ”.

GRACIAS AL EQUIPO DE “PLANTAS NUÑEZ”



SALIDAS CULTURALES

TOLEDO



El pasado mes de noviembre nos fuimos de excursión a la ciudad de Toledo. No cabe la menor duda de que ésta es una de las ciudades más bonitas de España. Se la conoce como la ciudad de las tres culturas puesto que en sus calles existe una simbiosis entre la cultura católica, la árabe y la judía. El ambiente que envuelve sus estrechas calles es muy especial.



Cuando llegamos a Toledo tuvimos que subir andando a la ciudad ya que los aparcar abajo en un



autocares deben parking.

Entramos por la puerta del Cambrón y llegamos andando hasta el monasterio de San Juan de los Reyes. Después continuamos paseando hasta llegar a la sinagoga de Santa María la Blanca, que es un lugar muy pintoresco. Descansamos un poco en un parque para comer un bocadillo y hacer unas fotos al rio Tajo que prácticamente rodea la ciudad. La siguiente visita fue la iglesia de Santo Tomé, donde se encuentra el famoso cuadro del Greco "El entierro del conde de Orgaz". ¡IMPRESIONANTE!

Nuestro siguiente destino fue la Catedral de Toledo que es una de las más grandes de España. Allí se encuentran "El transparente" de Narciso Tomé y "La Custodia" de Nuñez de Arce, realizada en 1515. ¡DOS JOYAS!



Desde allí nos fuimos a comer a la plaza árabe de Zocodover, donde tuvimos un rato de tiempo libre para comer y descansar

Por la tarde visitamos el puente de Alcántara sobre el Tajo y el castillo de san Servando desde donde se pueden hacer preciosas fotos de la ciudad.



Y ya bastante cansados por las múltiples cuestas que tiene la ciudad nos dirigimos al autobús y volvimos a casa. ¡ESTUPENDO DÍA!

ciudad nos dirigimos

ALMUÑEGAR



Ha llegado el momento, después de dos largos años de mascarillas, confinamientos, distancia de seguridad, PC Rs..... etc., vamos a volver a disfrutar de una excursión con mis compañeros y profes. Después de una ligera cena y un sosegado café comienza la aventura. 12 de la noche en la puerta del colegio, un grupo de rostros ilusionados esperamos la llegada del autobús con impaciencia. Por fin llega y... rápido ¡hay que coger sitio! Comienza el viaje y la noche promete ser larga puesto que lo de dormir un poco con la música a todo volumen parece un poco difícil.

8 de la mañana: PREM000. Estamos en Almuñécar en una estupenda cafetería al lado del mar disfrutando de un buen desayuno al sol.

La llegada al hotel es a media mañana y allí nos explican todo el protocolo de comidas, comportamiento, piscinas, habitaciones..

Esa mañana volvemos a la ciudad para visitar un poco mejor la parte antigua. A la hora de la comida volvemos al hotel para comer en su fantástico bufet y tenemos dos opciones para la tarde: siesta y piscina o playa y sol. ¡GENIAL!



Llega la noche y... 🤪 ¡Pasamos al día siguiente!

Luego de tomar un abundante y sabroso desayuno, nos vamos a visitar Nerja. Es un pueblo muy turístico donde todo es especial y típico de un pueblo malagueño. Allí vemos el barco de Chanquete que es un famoso personaje de televisión de hace años y nos hacemos multitud de bonitas fotos en el balcón de Europa.

Regresamos a comer al hotel y por la tarde visitamos el pueblo de Salobreña. ¡Vaya cuestras! Es bonito pero es muy cansado y ya llevamos 2 noches sin apenas dormir.





Llega la noche y creo recordar que alguien "se cae" a la piscina pero..PASAMOS AL DIA SIGUIENTE ¡MEJOR! Nos "levantamos" hacemos la maleta y nos vamos a Granada. Creo que volveré a este hotel, está muy bien- Granada es especial y la Alhambra es maravillosa. Hay mucha gente y las calles respiran vida (y sin mascarilla). Aquí prácticamente nadie la lleva puesta, solo nosotros y alguna excursión más

Pasamos el día, cenamos y sobre las 11, salimos para Aranda. No recuerdo nada más de esa noche. Ya es la cuarta noche y mi cuerpo necesita dormir. 7 de la mañana: Buenos días Aranda y a dormir de nuevo en mi cama.

QUE RECUERDOS ME DEJARÁ ESTA EXCURSIÓN CON MIS COMPAÑEROS Y PROFESORES.



OPINIÓN SOBRE LA EXCURSIÓN A ALMUÑÉCAR

Mi opinión sobre la excursión a Almuñécar es que fue una experiencia inolvidable. Me lo pasé genial y disfrutamos mucho esos días, hubo muchas risas. Hicimos muchas actividades: fuimos a la playa, visitamos el barco de Chanquete que está en Nerja, fuimos a la Alhambra de Granada. Otro día conocimos Salobreña y el Peñón del Santo que está en Almuñécar. Además de todo esto valoro mucho la convivencia con mis compañer@s puesto que con algún@s no había ni hablado y ahora he descubierto que son muy maj@s.

GALILEI 3

¿QUÉ ES EL PROGRAMA GALILEI?

Galilei es **más que un programa** de prevención del consumo de alcohol, tabaco y otras drogas, trabaja con el alumnado competencias generales para la vida como son la **comunicación**, la **resolución de problemas**, el **control emocional**, y la **toma decisiones** tanto en situaciones de riesgo relacionadas con el consumo, como de la vida en general. El objetivo es conseguir unos hábitos y unas relaciones más saludables y satisfactorias.

Este año ha estado dirigido al alumnado de 2º de Formación Profesional Básica y aplicado por el grupo de profesores/tutores.

OBJETIVOS PARA EL ALUMNADO:

- ✿ Crear un grupo cohesionado, que potencie las cualidades positivas y que se identifique como un lugar seguro y de confianza.
- ✿ Favorecer una percepción de riesgo ajustada a las diferentes sustancias.
- ✿ Promover el interés por la abstinencia, la reducción del consumo de drogas o, en su caso, formas de consumo que reduzcan riesgos.
- ✿ Potenciar el desarrollo de competencias personales básicas identificadas como factores de protección frente al consumo de drogas.
- ✿ Promover el ocio saludable y la participación social.

EXPERIENCIA CURSO 2021/2022

3 AÑOS EN EL PROGRAMA

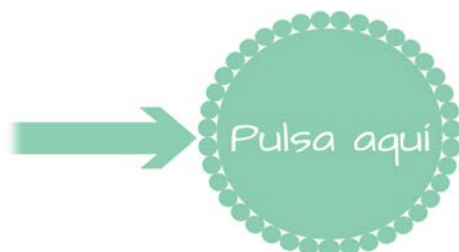
PARTICIPANTES:

- ✿ 2º FP BÁSICA COCINA Y RESTAURACIÓN
- ✿ 2º FP BÁSICA SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
- ✿ 2º FP BÁSICA SERVICIOS COMERCIALES



SESIONES:

1. Cohesión de grupo y recordatorio normas centro
2. Habilidades de comunicación
3. El alcohol, tabaco y cannabis desde una perspectiva de reducción de riesgos
4. Autocontrol emocional
5. Resolución de conflictos



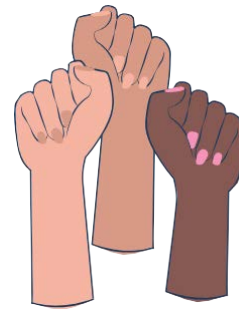
Videos de apoyo a las sesiones

IGUALDAD DE GÉNERO



CENTRO CONCERTADO
ICEDE

El 8 de marzo, como tod@s sabemos, se celebra el Día Internacional de la Mujer. Varios ciclos han desarrollado diferentes actividades para conmemorar este día.



8 de marzo de 2022

DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

Por otro lado, nuestro centro educativo, ICEDE ha querido hacer un homenaje a todas las mujeres que forman parte del mismo, valorando su trabajo diario e implicación.



Igualdad de género

Un año más, una de nuestr@s alumn@s ha conseguido obtener un premio en el prestigioso XVII concurso de relatos breves sobre la Igualdad de Género. Este concurso está organizado por el ayuntamiento de Aranda de Duero y la Concejalía de la Mujer. En esta ocasión el premio ha recaído en *Alba García Salces* con su relato “¿Por qué yo sí?”. Este premio además del reconocimiento en metálico tiene un valor especial puesto que establece un proceso continuista con años anteriores en los que también se obtuvieron premios.



No cabe la menor duda de la importancia de este tipo de premios puesto que valora por una parte el trabajo realizado por todos los alumn@s que participan (que son mucho@s), y por otra parte la sensibilización existente en el Centro sobre este tipo de problemas actuales.



Desde mi punto de vista, como uno de los profesores implicados, tengo que reconocer mi sorpresa ante algunos de los trabajos que realizan mis alumn@s puesto que rozan una calidad excelente. Todo esto queda reflejado en la obtención de otros premios conseguidos en los últimos años que han tenido una importancia relevante por la dificultad y competencia que tenían. Debo significar que la negativa inicial a participar en cualquier certamen siempre está

presente por norma en tod@s alumn@s. Posteriormente y después de animar a los alumn@s a realizar los trabajos, el compromiso es total reflejándose muchas veces en la calidad de alguna de las obras. La obtención de algún premio es importante para ell@s y para mí, como su profesor, sin embargo lo verdaderamente importante desde mi punto de vista es observar los trabajos realizados por algún@s alumn@s que no tienen el hábito de la lectura y la escritura. Estos trabajos, que no obtienen premios, tienen un valor indudable desde el punto de vista de la dificultad y el esfuerzo realizado por sus autor@s. Desde este pequeño artículo quiero darles también su “merecido premio” en forma de reconocimiento al trabajo bien hecho.



A continuación insertaré el relato breve de Alba García; ¿Por qué yo sí?

¿POR QUÉ YO SI?

Estaba muy nerviosa. Me miré las manos mientras jugueteaba con mis dedos. No había levantado la mirada de ellos desde que entré a la sala. No podía, no cuando sabía perfectamente quienes estaban sentados en la mesa de mi izquierda. Me daba pánico saber que de un momento a otro me tocaría subirme ahí arriba para contar lo que pasó. Subirme arriba implicaba ser el centro de atención, llevarme todas las miradas de la sala, afrontar que lo que me pasó fue real.

Sabía cómo me mirarían todos. Recibiría miradas de pena, miradas acusadoras, miradas dudosas e incluso miradas que se preguntarían si lo que iba a contar fue real. Sería la misma mirada dudosa y fría que aquel policía me echó. Casi podía sentir ya todas esas miradas. Pesaban sobre mi cuerpo. Me abrazaban mi interior en cada suspiro que daba o en cada bocanada de aire que cogía. En cada palabra que oía notaba un reproche, una indirecta llegando incluso a una acusación.

Entonces llegó el momento. Oí mi nombre. Tomé aire y levantándome me dirigí al estrado. Continué casi tambaleándome hasta la silla que había al lado de aquel juez. Me senté e instintivamente miré al suelo. Me hizo algunas preguntas que herían de gravedad mi orgullo y mi estima. Os mentiría si os dijera que no las recuerdo, pero realmente es así. Solo recuerdo contestarlas automáticamente, sin pensar. Se hizo el silencio y de nuevo escuché. Entonces me pidió que relatara lo que había sucedido aquel uno de enero durante la madrugada. Solo entonces levanté la mirada. Fue entonces cuando les vi. Cuatro chicos. Tres morenos y uno rubio. A primera vista simpáticos y agradables. Al menos eso me parecieron esa noche. Les mire, uno por uno. Parecían muy tranquilos, demasiado. Los cuatro me miraban expectantes esperando que hablara. Y, recorriéndolos con una última mirada eso hice.



Madrugada del uno de enero, año nuevo. El primer año nuevo que mis padres me dejaron salir. Me costó mucho convencerles, pues creían que todavía era demasiado pequeña para salir a celebrarlo. Pero yo quería salir. Todos mis amigos salían y yo no quería ser la única. Al dar las

doce tomamos las uvas y fui rápidamente a cambiarme. Me había comprado un vestido espectacular para este día. Me vestí y me arreglé. A la una y media de la mañana sonó el timbre. Era mi mejor amiga. Había venido a buscarme para ir juntas. Ambas nos despedimos de mis padres y nos fuimos a la que iba a ser la mejor noche de mi vida, o al menos eso pensaba.



Llegamos a la puerta de la discoteca donde nos esperaban nuestros amigos y, una vez estuvimos todos, entramos. Estaba muy nerviosa y emocionada. No era la primera vez que salía, pero sí la primera vez que salía en año nuevo. Mis hermanos mayores e incluso el pequeño siempre habían podido hacer cosas que a mi hermana y a mí se nos había negado solo por el delito de ser mujeres. Fuimos a la barra a pedir el primer cubata y me impresionó la cantidad de gente que se intentaba hacer un hueco para ser atendido. Estuvimos esperando quince minutos hasta que por fin lo tuvimos.

Nos abrimos paso entre la gente y fuimos a la pista de baile. Nos divertimos, bailamos, cantamos... Nos lo estábamos pasando muy bien. Fuimos a la barra a por otro cubata y sin darnos cuenta se nos acercaron cuatro chicos. Tres morenos y uno rubio. Nos dijeron que nos invitaban a un cubata. Mi amiga lo rechazó pero yo acepté. La llame aburrida y la dije que disfrutara, que la noche era joven y que había que divertirse. Los cuatro chicos se quedaron hablando con nosotras unos minutos mientras nos servían la bebida. Me parecían majos así que le dije a mi amiga si no les importaría a los demás que ellos se viniesen con nosotras. Ella dijo que no, por lo tanto cogimos los cubatas y nos fuimos los seis donde estaban mis amigas.

Una hora más tarde todo había acabado por fin. Mi cabeza y mis pensamientos estaban mucho más tranquilos aunque me dominaba una sensación de vacío e impotencia. Lo cierto es que había ocurrido lo que todo el mundo me dijo que ocurriría. En el fondo, yo también lo sabía pero me negaba a aceptarlo. Después de narrar toda

la historia tuve que contestar a unas imprecisas preguntas a mi parecer. El juez me preguntó que detallara más como iba vestida, que por qué había bebido dos copas, que por qué había entablado una conversación con unos desconocidos, que si todo esto lo hacía muy menudo. En fin, dando una serie de explicaciones que no sabía muy bien a qué venían a cuento.

Al llegar el momento de la declaración de los chicos, la cosa fue extrañamente mucho más rápida. Contaron su versión de los hechos y fin de la declaración. No hubo



ninguna pregunta ni observación ni de sus ropas, intenciones o lo que solían beber habitualmente ni con quien. Ahí fue el momento donde peor me había

sentido, ya que ellos en ningún momento tuvieron que justificar nada de lo que yo sí que había tenido que hacer.

Ahora me encuentro mejor pero todavía no entendía nada de todo esto. Todo el mundo me había avisado sobre que no conseguiría nada, sin embargo yo había considerado que debía hacerlo. Claro no me esperaba que el trato hacía los chicos no iba a ser el mismo que hacía mí. A ellos nadie les preguntó por sus ropas, intenciones u otros aspectos de su vida privada. A mí por ser mujer, e

independientemente de lo que hubiera ocurrido, tuve que justificar muchas cosas que ellos nunca tuvieron que hacer. ¿Por qué yo sí?

Hasta el día de hoy aún sigo sin explicarme como una persona puede preguntarte semejantes cosas después de que tú, con lágrimas en los ojos y un nudo en la garganta le cuentes la peor noche de toda la vida.

Aún sigo pidiendo justicia para mí, sigo pidiendo justicia para aquellas mujeres que pasan por lo mismo. Pido igualdad. Todavía nos queda a las mujeres un largo camino por recorrer aunque que nadie dude que lo recorreremos.



Y ESTE AÑO, ¿POR QUÉ NO?

Nuevo año, nueva victoria en el Certamen de relatos históricos del CEIP Empecinado. La obra "Lo justo" gana el concurso de forma brillante. La ambientación de la época histórica de Blas de Lezo es sencillamente espectacular. EL alumno-autor Roberto Campillo nos presenta una situación histórica y un contexto realmente asombroso. Su relato es ágil, lleno de interés y colorido verbal que nos hace devorar "la obra" deseando conocer su final lo antes posible. Los mares tropicales caribeños nos presentan una historia naval de la época en la que se mezclan con armonía la valentía, el heroísmo o la presión del deber. Se nos presenta al héroe español Blas de Lezo mostrando su lado más humano y patriota. La mezcla es embriagadora y cautivadora a la vez. Roberto campillo se ha superado y alcanzado un grado de madurez literaria en esta obra.

P.D: Artículo realizado días antes de conocer el fallo del jurado. ¡Confianza plena!

FERIA FP

¡MUÉVETE POR LA FORMACIÓN PROFESIONAL!

La feria de formación profesional **¡MUÉVETE POR LA FORMACIÓN PROFESIONAL!** tuvo lugar en el Recinto Ferial de Aranda de Duero los días 4 y 5 de abril. Organizada por el Ayuntamiento de Aranda de Duero a través de la estrecha colaboración de la Concejalía de Promoción y Desarrollo con los centros educativos que imparten este nivel de enseñanzas y en la que nuestro centro, **ICEDE**, estuvo presente a través de sus cuatro familias profesionales mediante diferentes actividades prácticas desarrolladas en sus cuatro stands:



FP BÁSICA EN SERVICIOS COMERCIALES:

- Taller fotográfico de productos con caja de luz.
- Taller de atención al cliente.
- Colaboración con el modelaje del desfile de moda del *IES El Empecinado*.



FP BÁSICA EN SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GRADO MEDIO EN GESTIÓN ADMINISTRATIVA:



- Taller de simulación de entrevistas de trabajo.
- Dinámicas grupales.
- Taller de competición de mecanografía.
- Entrevistas de trabajo.



FP BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN:

- Taller de coctelería sin alcohol.
- *Alive and Cooking*: cocina y degustación en directo.
- Despice, corte y emplatado de jamón serrano.



GRADO MEDIO EN CUIDADOS AUXILIARES EN ENFERMERÍA:



- Taller de RCP básica y estabilización de paciente bajo urgencias.
- Simulación de apendicetomía.
 - Taller de escayolas y vendajes.
 - Taller de toma de constantes vitales básicas.

Además de participar en cada stand, el lunes por la tarde, los visitantes pudieron disfrutar de una Batalla de Gallos, un Desfile de moda Street View y el Concierto de Victor Rutty, Rober del Pyro y Dj Kaef.

Fueron unos días intensos pero.... ¡Un gran éxito con la visita y participación de otros centros educativos y muchas personas interesadas!

RESUMEN FOTOGRÁFICO DE LA 3ª EDICIÓN DE LA FERIA DE FORMACIÓN PROFESIONAL.



4 de abril / 09:00 a 14:00 y 16:00 a 20:00 h
5 de abril / 09:00 a 14:00 h

Recinto Ferial
Aranda de Duero

4 de abril

17:00 Batalla de gallos
dirigida por Victor Rutty (regalo de tabla de skate de Húeso para el ganador)

18:00 Desfile Street View
*H2O, Marabela, GM Peluquería y
 Cosmética Capilar con flores
 de Floristería Castilla*

19:00
Concierto
*de Victor Rutty, Rober del Pyro
 y DJ Kaef*

**Muévete por
la Formación
Profesional**

Pasaporte
→ al Empleo

VOLVIÓ LA FERIA DE F.P. A ARANDA

Después de la cuarentena por la pandemia hemos reanudado en el mes de abril, los días 4 y 5, nuestra feria anual de formación profesional.

Como siempre el colegio ICEDE ha participado en esta feria como es un hábito formalizado para nosotros.

Los alumnos de primero de formación profesional básica de hostelería y restauración

participaron aportando su trabajo y buen hacer en el segundo día de feria, martes día 5.

Por la mañana de dicho día, a las 8:00 h. comenzaron a realizar las ideas ensayadas días anteriores en la cocina del colegio. Cada paso a realizar fue disciplinadamente repartido por binomios. La receta elegida este año para la ocasión fue una receta irlandesa que no podía ser otra que una receta con la patata como protagonista. Producto asociado a la historia de Irlanda y qué tanta necesidad pudo socorrer en épocas anteriores.

Así pues, llamamos a la receta "patatas irlandesas" y que consisten en unas patatas cocidas, vaciadas y vueltas a rellenar de varios ingredientes a los que horneamos posteriormente durante 10 minutos y que están listas para comer.

Los ingredientes para cuatro personas son:

6 patatas.

160 g de bacon.

80 g de mantequilla

100 g de queso crema

200 g de queso mozzarella.

Sal y perejil.

Crema ácida al gusto.



La realización del plato es la siguiente:



En primer lugar, se cuecen las patatas a tal punto que se pueda vaciar su interior pero que no se hagan puré pues hay que hacer una cazuelita con las paredes de la media patata que se obtiene vaciando el interior de la misma y dejando la piel.



Para hacer el relleno primero se fríe el bacon y posteriormente lo mezclamos en pequeños trozos junto con la mantequilla el queso crema la sal el perejil y la patata hecha puré, obtenida del vaciado de las cazuelitas que hacemos con las patatas. Posteriormente se rellenan y se pone por encima el queso mozzarella para gratinar. Si se desea, se puede cubrir todo con



crema ácida.

Una vez terminado este paso se meten las patatas rellenas al horno a 180° durante 10 minutos. Al sacar las patatas del horno estarán listas para servir.

Los alumnos se repartieron el trabajo y el día de la feria lo tenían todo provisto y ensayado. Un binomio hizo la cocción, otro el vaciado de la patata, otro la fritura del bacon, otro la masa y el relleno de las cazuelitas de patatas y otros hornearon y sirvieron al público.



El público vio con buenos ojos la elaboración y cató con agrado las patatas que fueron degustadas con mucha

aceptación.

Del trabajo que realizaron los futuros chefs, hay que decir que merecieron, más que la aprobación, una mención sobresaliente por su trabajo, pues todo salió con rapidez, limpieza, orden y exactitud.

Entre las personalidades que cataron la elaboración del plato resaltaron miembros de la Diputación provincial de Burgos, de la Junta de Castilla y León así como miembros del Ayuntamiento de Aranda de Duero, presididos por la Excelentísima alcaldesa Señora Doña Raquel González Benito, que tuvo palabras de elogio al probar las patatas rellenas.

¡Enhorabuena! Gran trabajo realizado a los alumnos de 1º de formación profesional básica de restauración.

ARTÍCULO OPINIÓN FERIA 1ºFPGM ADMINISTRATIVO

Mediados de marzo, acabados los exámenes de la segunda evaluación, pensábamos que, después de un trimestre largo, íbamos a poder descansar, pero.....había que preparar la feria de FP.....Ufffff!!!!!!! Con que pocas ganas nos pilló!!!! Que pereza!!!!!!

Nos esperaban unas semanas duras, ¿Cómo vendemos Gestión Administrativa? Muchos de nosotros elegimos este grado por ser uno de los que más inserción laboral tiene, ¿Qué podemos hacer?



Sentemos precedentes: Dos años sin feria de FP por tema covid-19 y en la última que se celebró, la sección de Administrativo del colegio fue una de las mejor valoradas a nivel municipal,.....¿Podremos superarnos?. Por supuesto, porque.....

SOMOS LOS MEJORES!!



Primer paso: ¿Qué vamos a hacer?

En la anterior feria el ciclo se vendió con: video-currículums, entrevista personal y como montar una empresa. Teníamos que mantener la esencia del grado, pero hacer algo nuevo. Comenzamos con una lluvia de ideas interdisciplinar; en todas las asignaturas lo comentamos. Debían ser actividades divertidas, pero que también demostraran en lo que vamos a trabajar y lo que estamos aprendiendo día a día.

Se decidió mantener la **entrevista personal**, por ser algo por lo que todos vamos a pasar tarde o temprano,....¿Qué más?. Apostamos por incorporar **mecanografía**, aburrida, si mucho, pero totalmente necesaria, ¿Cómo lo planteamos? Hagámoslo competitivo, no nos engañemos, a todos nos gusta ganar aunque sea en mecanografía. Nos quedaba una actividad, ¿Seguimos con video-currículums, o buscamos algo nuevo? Había que innovar, buscar algo en lo que participasen los visitantes y fuese divertido (a la par que interesante y útil) decidido, **dinámicas grupales**. A nuestros profesores les pareció buena idea y nuestra tutora las buscó.



Segundo paso: Preparación

Ya sabíamos lo que íbamos a hacer, pero teníamos que prepararnos para venderlo. De esta forma estuvimos una semana preparando cada uno de los talleres, nos cronometrábamos el tiempo, hacíamos simulacros,.....es decir, hicimos la feria para nosotros. En estos días averiguamos qué hacer y qué no hacer para que la feria fuese un éxito, y también cómo hacerlo. En esta semana vimos cuáles eran nuestros errores, y sobre todo, aprendimos a corregirlos.

Cada taller se preparó de una forma, pero siempre por parejas, para así apoyarnos los unos a los otros: uno explicaba lo que había que hacer en cada taller, y el otro era "Richelieu", la voz de la conciencia, el ángel/diablo que se nos posa en el hombro, en definitiva corregía lo que se hacía mal y aplaudía lo que se hacía bien.



Tercer paso: Feria

Comienza la prueba de fuego, ¡¡¡Allí estábamos todos uniformados con camisa blanca y americana oscura, que guapos estábamos!!!! Parecíamos unos profesionales. Nos subió la moral ir tan guapos y elegantes. Empezaron a llegar los alumnos de los institutos, ¡¡¡Que nervios!!!!

Los primeros grupos fueron un **ÉXITO**. La preparación que hicimos la semana anterior dio sus resultados, nervios fuera, era como que estuviésemos en clase y nos estaríamos haciendo las pruebas a nosotros mismos. El buen rollo que se generó entre nosotros como grupo se notaba y lo que es más importante, se transmitía.



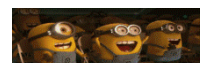
El resto de la feria fue sobre ruedas; empezamos bien y acabamos mejor.

Conclusión

Once the fair is over, we can give an opinion and a global view of it.

We started reluctantly, we thought it was a waste of time and we were also exhausted after an eternal term...

We started with it, the teachers sold it to us as if we didn't have any classes, but after a week of training, the effort was worthwhile, the fair went very well and it helped us to consolidate ourselves as a group.



ICEDIARIO

CURSO 2021 / 2022

**PROMOCIÓN OFERTA
EDUCATIVA 22/23**

PERÍODO DE
ADMISIÓN

FP

DEL 27 DE JUNIO
AL 7 DE JULIO

curso 2022/2023



Junta de
Castilla y León



**SOMOS
FP**



Para más información:

947 54 60 54

601 25 92 39





CENTRO CONCERTADO
ICEDE

**ENSEÑANZAS
GRATUITAS**



- CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO**
- CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA
 - GESTIÓN ADMINISTRATIVA
 - ACTIVIDADES COMERCIALES

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:

- COCINA Y RESTAURACIÓN
- SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
- SERVICIOS COMERCIALES



Gestión Administrativa



Catálogo de Servicios

CENTRO CONCERTADO ICEDE
SOLUCIONES PROFESIONALES CON LA E.S.O.

FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO

- MODALIDAD: Presencial
- TURNOS: Mañana de 8:15 a 14:15
- REQUISITOS DE ACCESO:
 - Título de ESO o FP Básica
 - Prueba de acceso a Grado Medio
 - 28 BUP superado o PP

Cuidados Auxiliares de Enfermería
 Gestión Administrativa

ENSEÑANZAS GRATUITAS

SOLUCIONES PROFESIONALES SIN LA E.S.O.

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

- Entre 15 y 17 años, mayores de 17 en período extraordinario
- Tener cursado 2º de E.S.O.
- ser propuesto por el equipo docente, consenso, muestro padre/madre/tutor y tener consentimiento

Servicios Administrativos
 Servicios Comerciales
 Cocina y Restauración

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO Y FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

ENSEÑANZAS GRATUITAS
 Centro Concertado ICEDE

FPB:
 - Cocina y Restauración
 - SERVICIOS COMERCIALES
 - SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 - CUIDADOS AUX. DE ENFERMERÍA
 - GESTIÓN ADMINISTRATIVA

GRADO MEDIO:
 - Cocina y Restauración
 - SERVICIOS COMERCIALES
 - CUIDADOS AUX. DE ENFERMERÍA
 - GESTIÓN ADMINISTRATIVA

ICIDE

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:
 Para el 1º de Inscripción, 3
 09469 Avenida de Burgos, 3
 477 54 00 54

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO Y FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA

MODALIDAD PROFESIONALES	CURSOS	HORAS
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	1º	31
TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA	1º	5
TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA	2º	4
PRIMEROS AUXILIOS	1º	2
PRIMEROS AUXILIOS	2º	2
PRIMEROS AUXILIOS	3º	2
PRIMEROS AUXILIOS	4º	2
PRIMEROS AUXILIOS	5º	2
PRIMEROS AUXILIOS	6º	2
PRIMEROS AUXILIOS	7º	2
PRIMEROS AUXILIOS	8º	2
PRIMEROS AUXILIOS	9º	2
PRIMEROS AUXILIOS	10º	2
PRIMEROS AUXILIOS	11º	2
PRIMEROS AUXILIOS	12º	2
PRIMEROS AUXILIOS	13º	2
PRIMEROS AUXILIOS	14º	2
PRIMEROS AUXILIOS	15º	2
PRIMEROS AUXILIOS	16º	2
PRIMEROS AUXILIOS	17º	2
PRIMEROS AUXILIOS	18º	2
PRIMEROS AUXILIOS	19º	2
PRIMEROS AUXILIOS	20º	2
PRIMEROS AUXILIOS	21º	2
PRIMEROS AUXILIOS	22º	2
PRIMEROS AUXILIOS	23º	2
PRIMEROS AUXILIOS	24º	2
PRIMEROS AUXILIOS	25º	2
PRIMEROS AUXILIOS	26º	2
PRIMEROS AUXILIOS	27º	2
PRIMEROS AUXILIOS	28º	2
PRIMEROS AUXILIOS	29º	2
PRIMEROS AUXILIOS	30º	2
PRIMEROS AUXILIOS	31º	2
PRIMEROS AUXILIOS	32º	2
PRIMEROS AUXILIOS	33º	2
PRIMEROS AUXILIOS	34º	2
PRIMEROS AUXILIOS	35º	2
PRIMEROS AUXILIOS	36º	2
PRIMEROS AUXILIOS	37º	2
PRIMEROS AUXILIOS	38º	2
PRIMEROS AUXILIOS	39º	2
PRIMEROS AUXILIOS	40º	2
PRIMEROS AUXILIOS	41º	2
PRIMEROS AUXILIOS	42º	2
PRIMEROS AUXILIOS	43º	2
PRIMEROS AUXILIOS	44º	2
PRIMEROS AUXILIOS	45º	2
PRIMEROS AUXILIOS	46º	2
PRIMEROS AUXILIOS	47º	2
PRIMEROS AUXILIOS	48º	2
PRIMEROS AUXILIOS	49º	2
PRIMEROS AUXILIOS	50º	2
PRIMEROS AUXILIOS	51º	2
PRIMEROS AUXILIOS	52º	2
PRIMEROS AUXILIOS	53º	2
PRIMEROS AUXILIOS	54º	2
PRIMEROS AUXILIOS	55º	2
PRIMEROS AUXILIOS	56º	2
PRIMEROS AUXILIOS	57º	2
PRIMEROS AUXILIOS	58º	2
PRIMEROS AUXILIOS	59º	2
PRIMEROS AUXILIOS	60º	2
PRIMEROS AUXILIOS	61º	2
PRIMEROS AUXILIOS	62º	2
PRIMEROS AUXILIOS	63º	2
PRIMEROS AUXILIOS	64º	2
PRIMEROS AUXILIOS	65º	2
PRIMEROS AUXILIOS	66º	2
PRIMEROS AUXILIOS	67º	2
PRIMEROS AUXILIOS	68º	2
PRIMEROS AUXILIOS	69º	2
PRIMEROS AUXILIOS	70º	2
PRIMEROS AUXILIOS	71º	2
PRIMEROS AUXILIOS	72º	2
PRIMEROS AUXILIOS	73º	2
PRIMEROS AUXILIOS	74º	2
PRIMEROS AUXILIOS	75º	2
PRIMEROS AUXILIOS	76º	2
PRIMEROS AUXILIOS	77º	2
PRIMEROS AUXILIOS	78º	2
PRIMEROS AUXILIOS	79º	2
PRIMEROS AUXILIOS	80º	2
PRIMEROS AUXILIOS	81º	2
PRIMEROS AUXILIOS	82º	2
PRIMEROS AUXILIOS	83º	2
PRIMEROS AUXILIOS	84º	2
PRIMEROS AUXILIOS	85º	2
PRIMEROS AUXILIOS	86º	2
PRIMEROS AUXILIOS	87º	2
PRIMEROS AUXILIOS	88º	2
PRIMEROS AUXILIOS	89º	2
PRIMEROS AUXILIOS	90º	2
PRIMEROS AUXILIOS	91º	2
PRIMEROS AUXILIOS	92º	2
PRIMEROS AUXILIOS	93º	2
PRIMEROS AUXILIOS	94º	2
PRIMEROS AUXILIOS	95º	2
PRIMEROS AUXILIOS	96º	2
PRIMEROS AUXILIOS	97º	2
PRIMEROS AUXILIOS	98º	2
PRIMEROS AUXILIOS	99º	2
PRIMEROS AUXILIOS	100º	2

Centro Concertado ICEDE

GESTIÓN ADMINISTRATIVA

MODALIDAD PROFESIONALES	CURSOS	HORAS
COMERCIALIZACIÓN PROFESIONAL Y ATENCIÓN AL CLIENTE	1º	165
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	1º	105
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	2º	264
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	3º	165
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	4º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	5º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	6º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	7º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	8º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	9º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	10º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	11º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	12º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	13º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	14º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	15º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	16º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	17º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	18º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	19º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	20º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	21º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	22º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	23º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	24º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	25º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	26º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	27º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	28º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	29º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	30º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	31º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	32º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	33º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	34º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	35º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	36º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	37º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	38º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	39º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	40º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	41º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	42º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	43º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	44º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	45º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	46º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	47º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	48º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	49º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	50º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	51º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	52º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	53º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	54º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	55º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	56º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	57º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	58º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	59º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	60º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	61º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	62º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	63º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	64º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	65º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	66º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	67º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	68º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	69º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	70º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	71º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	72º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	73º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	74º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	75º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	76º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	77º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	78º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	79º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	80º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	81º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	82º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	83º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	84º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	85º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	86º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	87º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	88º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	89º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	90º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	91º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	92º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	93º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	94º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	95º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	96º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	97º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	98º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	99º	126
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA	100º	126

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:
 - COCINA Y RESTAURACIÓN
 - SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

2000 horas. 2º curso con 200 h. formadas en empresa

- ACCESO DIRECTO A GRADO MEDIO
- Acceso del título en E.S.O.
- Módulos profesionales adaptados a la realidad laboral
- Prácticas en empresas de la zona
- Prácticas en Centros de Formación Profesional / Comarciales
- Flexibilidad

COCINA Y RESTAURACIÓN
 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS


La Formación Profesional Básica ofrece en el 3º trimestre del 2º curso, prácticas reales en empresas de máxima relevancia y con amplia inserción laboral. "Si tu opción es seguir estudiando, puedes completar tu formación académica acreditada a un Ciclo de Grado Medio".

SALIDAS: Bachillerato, Grado Medio, Mundo laboral

CATÁLOGO DE SERVICIOS Y COMPROMISOS DE CALIDAD

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ICEDE



Junta de Castilla y León

CENTRO CONCERTADO I.C.E.D.E.

Elige FP

Grado Medio

GESTIÓN ADMINISTRATIVA

CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA

SERVICIOS COMERCIALES

SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COCINA Y RESTAURACIÓN

FP Básica

Pincha Aquí

Oferta Formativa GRATUITA

Junta de Castilla y León
 Gobierno de Educación