

## **Instituto de Educación Secundaria Superior EZIO VANONI - Plan de estudios y currículo**

Nuestro Instituto ofrece una amplia y diversa gama de itinerarios educativos, diseñados para satisfacer las aspiraciones de cada estudiante y las demandas de una sociedad en constante evolución. Desde la tradición humanística y científica de nuestros Liceos hasta la experiencia técnica especializada de nuestros programas Vocacionales y Técnicos, nuestra misión es proporcionar una educación integral. Combinamos un riguroso estudio teórico con prácticas avanzadas en laboratorio, asegurando que nuestros graduados estén completamente preparados tanto para la entrada inmediata en el mundo profesional como para exitosas carreras académicas a nivel universitario.

Las tablas de horarios en este documento indican la cantidad de horas semanales dedicadas a cada asignatura según el año escolar.

## **Bachillerato en Turismo (o Especialidad en Turismo)**

Este programa de estudios forma a un profesional capacitado para trabajar en:

- Empresas del sector turístico.
- Puesta en valor del patrimonio cultural, artístico, artesanal, enogastronómico, paisajístico y ambiental.
- Cualificación de la imagen turística del territorio.
- Promoción del turismo integrado, haciendo uso de técnicas de comunicación multimedia.
- Actividades de marketing.
- Normativa civil y fiscal (aplicada al sector).

## **Salidas profesionales y académicas**

Al finalizar el curso, el graduado tendrá la posibilidad de:

- Ejercer la actividad profesional por cuenta propia (gestión de agencias de viajes).
- Ser contratado por hoteles, agencias de viajes, administraciones públicas, instituciones y fundaciones.
- Acceder a cursos de formación técnica superior (post-bachillerato).
- Realizar estudios universitarios para la obtención de un Grado (licenciatura) y, posteriormente, un Máster (maestría).

## Plan de estudios - Bachillerato en Turismo

Asignatura	1	2	3	4	5
religión	1	1	1	1	1
italiano	4	4	4	4	4
historia	2	2	2	2	2
economía de la empresa	2	2	-	-	-
inglés	3	3	3	3	3
alemán	3	3	3	3	3
francés	-	-	3	3	3
informática	2	2	-	-	-
matemáticas	4	4	3	3	3
FÍSICA	2	-	-	-	-
QUÍMICA	-	2	-	-	-
BIOLOGÍA	2	2	-	-	-
geografía	3	3	-	-	-
derecho y economía	2	2	-	-	-
geografía turística	-	-	2	2	2
arte y territorio	-	-	2	2	2
derecho y legislación turística	-	-	3	3	3
disciplinas turísticas empresariales	-	-	4	4	4
ciencias motoras y deportivas	2	2	2	2	2
TOTAL DE HORAS	32	32	32	32	32

## **Especialidad en Administración, Finanzas y Marketing (AFM)**

Este programa de estudios forma a un profesional capacitado para trabajar en:

- Administración y finanzas.
- Actividades de marketing.
- Normativa civil y fiscal.
- Gestión de productos de seguros y financieros.
- Tecnologías y software aplicado para la gestión integrada de la empresa (ERP).

## **Salidas profesionales y académicas**

Al finalizar el curso, el graduado en AFM tendrá la posibilidad de:

- Ejercer la actividad profesional por cuenta propia (autónomo).
- Ser contratado por bancos, consultoras, empresas y administraciones públicas.
- Acceder a cursos de formación técnica superior (post-bachillerato).
- Realizar estudios universitarios para la obtención de un Grado y, posteriormente, un Máster.

**Plan de estudios - AFM (Administración, Finanzas y Marketing)**

<b>Asignatura</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
religión	1	1	1	1	1
italiano	4	4	4	4	4
historia	2	2	2	2	2
economía empresarial	2	2	6	7	8
inglés	3	3	3	3	3
alemán	3	3	3	3	3
informática	2	2	2	2	-
matemáticas	4	4	3	3	3
FÍSICA	2	-	-	-	-
QUÍMICA	-	2	-	-	-
BIOLOGÍA	2	2	-	-	-
geografía	3	3	-	-	-
derecho y economía	2	2	-	-	-
derecho	-	-	3	3	3
economía política	-	-	3	2	3
ciencias motoras y deportivas	2	2	2	2	2
TOTAL HORAS	32	32	32	32	32

## **Especialidad en Sistemas Informáticos Empresariales (SIA)**

Este programa de estudios forma a un profesional capacitado para ocuparse de:

- Sistemas de información empresarial.
- Administración y finanzas.
- Tecnologías y software aplicado para la gestión integrada de la empresa (ERP).
- Normativa civil y fiscal.
- Procesos empresariales.
- Gestión de productos de seguros y financieros.

### **Salidas profesionales y académicas**

Al finalizar el curso, el graduado en SIA tendrá la posibilidad de:

- Ejercer la actividad profesional por cuenta propia (consultoría técnica o administrativa).
- Ser contratado por bancos, consultoras, empresas y administraciones públicas.
- Acceder a cursos de formación técnica superior (post-bachillerato).
- Realizar estudios universitarios para la obtención de un Grado (como Ingeniería Informática o ADE) y, posteriormente, un Máster.

**Plan de estudios - SIA (sistemas informáticos empresariales)**

<b>Asignatura</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Religión	1	1	1	1	1
Italiano	4	4	4	4	4
Historia	2	2	2	2	2
Economía de la empresa	2	2	4	7	7
Inglés	3	3	3	3	3
Alemán	3	3	3	-	-
Informática	2	2	4	5	5
Matemáticas	4	4	3	3	3
Física	2	-	-	-	-
Química	-	2	-	-	-
Biología	2	2	-	-	-
Geografía	3	3	-	-	-
Derecho y economía	2	2	-	-	-
Derecho	-	-	3	3	2
Economía política	-	-	3	2	3
Educación física	2	2	2	2	2
Total de horas	32	32	32	32	32

## **Bachillerato Científico con opción en Ciencias Aplicadas**

Este itinerario proporciona al estudiante competencias avanzadas en los estudios relacionados con la cultura científico-tecnológica, con especial énfasis en las ciencias matemáticas, físicas, químicas, biológicas, la informática y sus aplicaciones.

Al finalizar el curso, con vistas a la continuación de sus estudios universitarios, los estudiantes deberán:

- Haber adquirido una formación cultural equilibrada en las vertientes lingüístico-histórico-filosófica y científica.
- Comprender los vínculos entre los métodos de conocimiento propios de las matemáticas y de las ciencias experimentales y aquellos propios de la investigación humanística.
- Haber alcanzado un conocimiento sólido de los contenidos fundamentales de las ciencias físicas y naturales (química, biología, ciencias de la tierra, astronomía) y, a través del uso sistemático del laboratorio, un dominio de los lenguajes específicos y de los métodos de investigación propios de las ciencias experimentales.
- Ser conscientes de las razones que han impulsado el desarrollo científico y tecnológico a lo largo del tiempo, con una atención crítica a las dimensiones técnico-aplicativas y éticas de los logros científicos.



## Plan de estudios - Liceo científico de las ciencias aplicadas

Asignatura	1	2	3	4	5
religión	1	1	1	1	1
italiano	4	4	4	4	4
historia	-	-	2	2	2
inglés	3	3	3	3	3
informática	2	2	2	2	2
matemáticas	5	4	4	4	4
física	2	2	3	3	3
ciencias naturales (química, biología, ciencias de la tierra)	3	4	5	5	5
historia y geografía	3	3	-	-	-
dibujo e historia del arte	2	2	2	2	2
filosofía	-	-	2	2	2
ciencias motoras y deportivas	2	2	2	2	2
TOTAL HORAS	27	27	30	30	30

## **Bachillerato Científico (Itinerario Tradicional)**

El plan de estudios del Liceo Científico:

- Orienta hacia el estudio del vínculo entre la cultura científica y la tradición humanística.
- Favorece la adquisición de los conocimientos y los métodos propios de las matemáticas, la física y las ciencias naturales.
- Guía al estudiante en la profundización y desarrollo de los conocimientos y habilidades necesarios para seguir la evolución de la investigación científica y tecnológica, así como para identificar las interacciones entre las diversas formas del saber.
- Asegura el dominio de los lenguajes, técnicas y metodologías pertinentes, también a través de la práctica de laboratorio.

### **Perfil del graduado**

Al concluir el ciclo de estudios, con vistas a su continuación en el ámbito universitario, los estudiantes deberán:

- Haber adquirido una formación cultural equilibrada en las vertientes lingüístico-histórico-filosófica y científica.
- Comprender los nexos entre los métodos de conocimiento propios de las matemáticas y las ciencias experimentales y aquellos propios de la investigación de tipo humanístico.
- Haber alcanzado un conocimiento sólido de los contenidos fundamentales de las ciencias físicas y naturales (química, biología, ciencias de la tierra, astronomía) y, mediante el uso sistemático del laboratorio, el dominio de los lenguajes específicos y de los métodos de investigación propios de las ciencias experimentales.
- Ser conscientes de las razones que han impulsado el desarrollo científico y tecnológico a lo largo del tiempo, con una atención crítica a las dimensiones técnico-aplicativas y éticas de los logros científicos.

## Plan de estudios - Liceo científico tradicional

Asignatura	1	2	3	4	5
Religión	1	1	1	1	1
Italiano	4	4	4	4	4
Latín	3	3	3	3	3
Historia y Geografía	3	3	-	-	-
Historia	-	-	2	2	2
Inglés	3	3	3	3	3
Matemáticas (+ informática los primeros dos años)	5	5	4	4	4
Física	2	2	3	3	3
Ciencias Naturales (química, biología, ciencias de la tierra)	2	2	3	3	3
Dibujo e Historia del Arte	2	2	2	2	2
Filosofía	-	-	3	3	3
Ciencias Motrices y Deportivas	2	2	2	2	2
TOTAL DE HORAS	27	27	30	30	30

## Itinerario IEFP - Educación y Formación Profesional

Dos itinerarios formativos diferentes:

- Operario de restauración: preparación y emplatado.
- Operario de sala: servicio de alimentos y bebidas.

Los **cursos trienales de cualificación** y el **cuarto año de diploma profesional** son una oportunidad para los jóvenes que no desean realizar un ciclo de estudios de cinco años. Estos cursos ofrecen la posibilidad de obtener una cualificación profesional en tres años y aprender un oficio. Además, existe la opción de cursar un cuarto año de diploma profesional para consolidar las competencias adquiridas y alcanzar otras nuevas.

### CURSO TRIENAL

**SERVICIOS DE SALA Y BAR:** Las competencias que caracterizan la especialidad de "Servicios de sala y bar" están orientadas a la operatividad en el ámbito del servicio de restaurante y bar; permiten el desarrollo de actividades relacionadas con la gestión de pedidos y el servicio de comidas y productos de cafetería.

**PREPARACIÓN DE COMIDAS:** Las competencias que caracterizan la especialidad de "Preparación de comidas" están orientadas a la operatividad en el sector de la restauración; específicamente, permiten el desarrollo de actividades relacionadas con la elaboración y preparación de platos.

### CURSO CUATRIENAL

**TÉCNICO DE SERVICIOS DE SALA Y BAR:** La formación técnica en el uso de metodologías, herramientas e información especializada permite desarrollar actividades de programación y organización de un servicio de restauración avanzado.

**TÉCNICO DE COCINA:** La formación profesional permite desarrollar actividades relativas a la preparación de comidas, con competencias inherentes al análisis de mercado, las necesidades de los clientes y la elaboración de menús.

## Plan de estudios - Servicios de sala y bar

Asignatura	1	2	3	4
religión o actividad alternativa	1	1	1	1
italiano	4	4	4	3
historia	1	1	1	1
inglés	3	3	3	3
economía de la empresa	-	-	2	3
matemáticas	3	3	3	3
francés	2	2	2	2
ciencias	1	1	-	-
nutrición	2	2	3	3
laboratorio de sala/bar	10	10	11	11
laboratorio de cocina	2	2	-	-
derecho	1	1	-	-
ciencias motoras	2	2	2	2

## Plan de estudios - Preparación de comidas

Asignatura	1	2	3	4
religión o actividad alternativa	1	1	1	1
italiano	4	4	4	3
historia	1	1	1	1
inglés	3	3	3	3
economía de la empresa	-	-	2	3
matemáticas	3	3	3	3
francés	2	2	2	2
ciencias	1	1	-	-
nutrición	2	2	3	3
laboratorio de sala/bar	2	2	-	-
laboratorio de cocina	10	10	11	11
derecho	1	1	-	-
educación física	2	2	2	2

## Especialidad en HOSTELERÍA

### Tres itinerarios formativos diferentes:

- Sector de cocina y pastelería.
- Sector de sala-bar y ventas.
- Sector de recepción turística.

El titulado en formación profesional de la rama de **"Gastronomía y Hostelería"** posee competencias técnico-prácticas, organizativas y de gestión específicas en todo el ciclo de producción, servicio y comercialización de la cadena gastronómica y hotelera.

El itinerario de **cinco años** permite al graduado acceder a:

- Cursos de formación profesional post-diploma.
- Puestos de responsabilidad en hoteles, restaurantes y empresas alimentarias.
- Universidad.

## Plan de estudios - Sector cocina y pastelería

Asignatura	1	2	3	4	5
religión o actividad alternativa	1	1	1	1	1
italiano	4	4	4	4	4
historia	1	2	2	2	2
inglés	3	3	2	2	2
geografía	1	-	-	-	-
matemáticas	4	4	3	3	3
derecho y economía	2	2	-	-	-
alemán	1	2	3	3	3
ciencias integradas	2	2	-	-	-
Tecnologías de la información y la comunicación	2	1	-	-	-
ciencia de los alimentos	2	2	4	4	4
laboratorio de sala	5	5	-	2	2
laboratorio de cocina	5	5	5	5	5
laboratorio de recepción turística	2	2	-	-	-
derecho y técnica administrativa	-	-	4	3	4



## Plan de estudios - Sector sala-bar y ventas

Asignatura	1	2	3	4	5
religión o actividad alternativa	1	1	1	1	1
italiano	4	4	4	4	4
historia	1	2	2	2	2
inglés	3	3	2	2	2
geografía	1	-	-	-	-
matemáticas	4	4	3	3	3
derecho y economía	2	2	-	-	-
alemán	1	2	3	3	3
ciencias integradas	2	2	-	-	-
Tecnologías de la información y la comunicación	2	1	-	-	-
ciencias de la alimentación	2	2	4	4	4
laboratorio de sala	5	5	7	6	5
laboratorio de cocina	5	5	-	2	2
laboratorio de acogida turística	2	2	-	-	-
derecho y técnica administrativa	-	-	4	3	4

## Plan de estudios - Sector de recepción turística

Asignatura	1	2	3	4	5
religión o actividad alternativa	1	1	1	1	1
italiano	4	4	4	4	4
historia	1	2	2	2	2
inglés	3	3	2	2	2
geografía	1	-	-	-	-
matemáticas	4	4	3	3	3
derecho y economía	2	2	-	-	-
alemán	1	2	3	3	3
ciencias integradas	2	2	-	-	-
Tecnologías de la información y la comunicación	2	1	-	-	-
ciencias de la alimentación	2	2	-	-	-
laboratorio de sala	5	5	-	2	2
laboratorio de acogida turística	2	2	7	6	6
derecho y técnica administrativa	-	-	4	3	4
arte y territorio	-	-	2	2	-
técnicas de la comunicación	-	-	2	2	2

## Especialidad CAT: Construcción, Medio Ambiente y Territorio

Este itinerario forma a un técnico especializado en las siguientes áreas:

- **Diseño y proyección** de nuevos edificios ecocompatibles.
- **Rehabilitación** de edificios existentes.
- **Levantamientos topográficos**.
- **Tasación y administración** de inmuebles.
- **Gestión de obra** y seguridad laboral.
- **Energías renovables** y cálculo de ahorro energético.
- **Evolución digital** en el sector de la representación gráfica (BIM y CAD).
- **Protección del territorio** y del medio ambiente.

Al finalizar el curso, el graduado tendrá la posibilidad de:

- Ejercer como **profesional autónomo**.
- Ser contratado por **estudios técnicos, empresas y administraciones públicas**.
- Acceder a la formación universitaria para obtener un título de grado o máster, incluyendo:
  - Grado para **Geómetra Graduado** (TeDCAT).
  - Grado en la **SUPSI de Lugano** (Escuela Universitaria Profesional de la Suiza Italiana).
  - Grados en **Escuelas Politécnicas** y universidades.

## Plan de estudios - CAT

Asignatura	1	2	3	4	5
religión o actividad alternativa	1	1	1	1	1
italiano	4	4	4	4	4
historia	2	2	2	2	2
inglés	3	3	3	3	3
geografía	1	-	-	-	-
matemáticas	4	4	3	3	3
complementos de matemáticas	-	-	1	1	-
derecho	2	2	-	-	-
FÍSICA	3	3	-	-	-
QUÍMICA	3	3	-	-	-
BIOLOGÍA	2	2	-	-	-
tecnologías y técnicas de representación gráfica	3	3	-	-	-
ciencias y tecnologías aplicadas	-	3	-	-	-
diseño, construcción e instalaciones	-	-	7	6	7
topografía	-	-	4	4	4
tecnologías informáticas	3	-	-	-	-
geopedología, economía y tasación	-	-	3	4	4
gestión de obras y seguridad	-	-	2	2	2
ciencias motoras y deportivas	2	2	2	2	2
total horas	32	32	32	32	32