



## EXÁMENES DE SEPTIEMBRE CURSO 2016-2017 ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Curso	Ciclo-Módulo	DÍA	HORA	AULA
<b>SERVICIOS ADMINISTRATIVOS 1º</b>				
1	Tratamiento informático de datos	1-sep	08:30-11:30	A-11
1	Inglés	1-sep	12:00-13:00	A-23
1	Comunicación y Sociedad I	1-sep	13:00-14:30	A-23
1	Ciencias aplicadas I	4-sep	08:30-10:00	A-23
1	Técnicas administrativas básicas	4-sep	11:30-13:30	A-B2
1	Archivo y comunicación	5-sep	08:30-10:30	A-B2
<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA 1º</b>				
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-09:30	A-B1
1	Técnica contable	1-sep	09:30-12:30	A-B1
1	Operaciones Administrativas de Compra-venta	1-sep	12:30-14:30	A-B1
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-B1
1	Tratamiento informático de la información	4-sep	10:30-12:30	A-11
1	Empresa y administración	4-sep	12:30-14:30	A-B1
1	Comunicación empresarial y atención al cliente	5-sep	08:30-10:30	A-B2
<b>ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS</b>				
<b>GRUPO 1º A</b>				
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-09:30	A-13
1	Proceso integral de la actividad comercial	1-sep	09:30-12:30	A-14
1	Gestión de la documentación jurídica	1-sep	12:30-14:30	A-12
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-13
1	Comunicación y atención al cliente	4-sep	10:30-12:30	A-13
1	Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	4-sep	12:30-14:30	A-13
1	Ofimática y proceso de la información	5-sep	08:30-12:30	A-16
<b>GRUPO 1º B</b>				
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-09:30	A-13
1	Proceso integral de la actividad comercial	1-sep	09:30-12:30	A-15
1	Gestión de la documentación jurídica	1-sep	12:30-14:30	A-12
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-13
1	Comunicación y atención al cliente	4-sep	10:30-12:30	A-13
1	Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	4-sep	12:30-14:30	A-13
1	Ofimática y proceso de la información	5-sep	08:30-12:30	A-16
<b>ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN 1</b>				
1	FOL	1-sep	08:30-09:30	A-13
1	Ofimática y proceso de la información	1-sep	09:30-12:30	A-16
1	Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	1-sep	12:30-14:30	A-15
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-13
1	Gestión de la documentación jurídica	4-sep	10:30-12:00	A-15
1	Proceso Integral de la actividad comercial	4-sep	12:00-15:00	A-15
1	Comunicación y atención al cliente	5-sep	08:30-12:00	A-15
<b>ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN 2</b>				
2	Proyecto	1-sep	10:30	Entrega tutor individual
		4-sep	09:00	A-12 Presentación

## COMERCIO Y MARKETING

CURSO	GRUPO	Día	Hora	Aula
<b>ACTIVIDADES COMERCIALES 1</b>				
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-09:30	A-B1
1	Gestión de compras	1-Sep	09:30-11:30	A-22
1	Aplicaciones informáticas para el comercio	1-sep	11:30-14:30	A-22
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-B1
1	Marketing en la actividad comercial	4-sep	10:30-12:30	A-22
1	Procesos de ventas	4-sep	12:30-14:30	A-22
1	Dinamización del punto de venta	5-Sep	08:30-10:30	A-22
<b>GESTIÓN DE VENTAS Y ESPACIOS COMERCIALES 1</b>				
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-09:30	A-B1
1	Investigación comercial	1-sep	09:30-11:30	A-22
1	Marketing digital	1-Sep	11:30-13:30	A-25
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-B1
1	Políticas de marketing	4-sep	10:30-12:30	A-22
1	Gestión económica y financiera de la empresa	4-sep	12:30-14:30	A-22
<b>TRANSPORTE Y LOGÍSTICA 1</b>				
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-09:30	A-B1
1	Gestión Administrativa del Comercio Internacional del transporte	1-sep	09:30-11:30	A-22
1	Transporte internacional de mercancías	1-sep	11:30-13:30	A-32
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-B1
1	Logística del almacenamiento	4-sep	10:30-12:30	A-16
1	Gestión Econ. Y Fin. de la Empresa en el TyL	4-sep	12:30-14:30	A-22
2	Proyecto Transporte y Logística	1-sep	10:00 Entrega tutor individual	
		4-sep	09:00 Presentación A-32	
<b>COMERCIO INTERNACIONAL 1</b>				
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-09:30	A-13
1	Logística del almacenamiento	1-sep	09:30-12:30	A-25
1	Transporte internacional de mercancías	1-sep	12:30-14:30	A-25
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-B1
1	Gestión Administrativa del Comercio Internacional del transporte	4-sep	10:30-12:30	A-24
1	Gestión Econ. Y Fin. de la Empresa en el TyL	4-sep	12:30-14:30	A-24

## HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO	CICLO FORMATIVO / MÓDULOS	Teórico			Práctico		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
<b>FPB COCINA Y RESTAURACIÓN 1</b>							
1	Técnicas de preelaboración	1-sep	08:30-09:30	S-A2	05-sep	08:30-11:30	C. Vieja
1	Procesos producción culinaria	1-sep	09:30-10:30	S-A2	05-sep	11:30-13:30	C. Vieja
1	Preparación y montaje	1-sep	10:30-11:30	S-A2	05-sep	13:30-15:00	C. Vieja
1	Inglés	1-sep	12:00-13:00	S-A2			
1	Comunicación y Sociedad I	1-sep	13:00-14:30	S-A2			
1	Ciencias aplicadas I <b>EXAMEN EN LA CALLE LA TORRE</b>	4-sep	08:30-10:00	A-23	El examen se realizará en la C/ La Torre		
1	Aprovisionar y conservar	04-sep	11:00-12:00	S-A2	04-sep	12:00-14:30	C. Vieja
<b>COCINA Y GASTRONOMÍA 1A</b>							
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-10:30	S-B2			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	1-sep	10:30-12:30	S-B2			
1	Preelaboración y conservación de alimentos.	1-sep	12:30-13:30	S-B2	04-Sep	08:30-11:30	C. Nueva
1	Técnicas culinarias.	1-sep	13:30-14:30	S-B2	04-Sep	11:30-14:30	C. Nueva
1	Procesos básicos de pastelería y repostería.	5-sep	08:30-09:30	S-B2	05-sep	09:30-13:30	C. Vieja
Curso	MÓDULOS	TEÓRICO			PRÁCTICO		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
<b>COCINA Y GASTRONOMÍA 1B</b>							
1	Formación y Orientación Laboral	01-sep	08:30-10:30	S-B2			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	01-sep	10:30-12:30	S-B2			
1	Preelaboración y conservación de alimentos.	01-sep	12:30-13:30	S-B2	04-Sep	08:30-11:30	C. Nueva
1	Técnicas culinarias.	01-sep	12:30-14:30	S-B2	04-Sep	11:30-14:30	C. Nueva
1	Procesos básicos de pastelería y repostería.	05-sep	08:30-09:30	S-B2	05-sep	09:30-13:30	C. Vieja

Curso	Módulos	Teórico			Práctico		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
<b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN 1</b>							
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-10:30	S-B2			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	1-sep	10:30-12:30	S-B2			
1	Técnicas de comunicación en restauración.	1-sep	12:30-14:30	S-B3			
1	Inglés 1 <b>EXAMEN EN LA CALLE LA TORRE</b>	4-sep	08:30-10:30	A-B1	El examen se realizará en la C/ La Torre		
1	Operaciones básicas en bar – cafetería.	4-sep	10:30-12:30	T. Caf.	05-sep	08:30-11:30	T. Caf
1	Operaciones básicas en restaurante.	4-sep	12:30-14:30	Bibl	05-sep	11:30-14:30	T. Com
<b>GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURISTICAS 1</b>							
1	Formación y Orientación Laboral	1-sep	08:30-10:30	S-B2			
1	Estructura del mercado turístico	1-sep	10:30-12:30	S-B2			
1	Marketing turístico	1-sep	12:30-14:30	S-B3			
1	Protocolo y relaciones públicas	4-sep	08:30-10:30	S-B3			
1	Inglés 1	4-sep	10:30-12:30	S-B3			
1	Francés	4-sep	12:30-14:30	S-B3			
1	Destinos turísticos	5-sep	09:30-11:30	S-B3			
2	Proyectos GIA	01-sep	10:00	ENTREGA AL TUTOR INDIVIDUAL			
		04-sep	11:00	PRESENTACIÓN DE PROYECTOS S-B2			
<b>DIRECCIÓN DE COCINA 1</b>							
1	Inglés	1-sep	16:00-18:00	S-A1			
1	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1-sep	18:00-20:00	S-A1	05-sep	16:00-18:45	C. Nueva
1	Control del aprovisionamiento de materias primas	1-sep	20:00-21:30	S-A1			
1	Procesos de elaboración culinaria	4-sep	16:00-18:00	S-A1	05-sep	19:00-21:30	C. Nueva
1	FOL	4-sep	18:00-20:00	S-A1			
1	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	4-sep	20:00-21:30	S-A1			
2	Proyecto Dirección de Cocina	1-sep	16:00 ENTREGA AL TUTOR INDIVIDUAL				
		4-sep	18:00 PRESENTACIÓN DE PROYECTOS S-B2				
<b>DIRECCIÓN DE SERVICIOS 1</b>							
1	Inglés	01-sep	16:00-18:00	S-A1			
1	Procesos de servicios en restaurante.	01-sep	18:00-20:00	S-B2	05-sep	19:30-21:30	T. Rest.
1	Control del aprovisionamiento de materias primas.	01-sep	20:00-21:30	S-B2			
1	Procesos de servicios en bar-cafetería.	05-sep	16:00-17:30	S-B2	05-sep	17:30-19:30	T. Caf.
1	FOL	04-sep	18:00-20:00	S-A1			
1	Francés	04-sep	16:00-18:00	S-B2			
1	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	04-sep	20:00-21:30	S-A1			
2	Proyecto Dirección de Servicios	05-sep	16:00 ENTREGA AL TUTOR INDIVIDUAL				
		05-sep	18:00 PRESENTACIÓN DE PROYECTOS S-B2				

## IMAGEN PERSONAL

CURSO	CICLO FORMATIVO - MÓDULOS	TEÓRICO			PRÁCTICO		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
<b>FPB PELUQUERÍA Y ESTÉTICA 1º</b>							
1	Depilación y decoración	1-sep	08:30-09:30	I-12	01sep	09:30-12:00	T. Corporal
1	Inglés	1-sep	12:00-13:00	A-23			
1	Comunicación y Sociedad I	1-sep	13:00-14:30	A-23			
1	Ciencias aplicadas I	4-sep	08:30-10:00	A-23			
1	Lavado y cambios de forma	4-sep	10:00-11:00	I-12	4-sep	11:00-14:00	TPL2
1	Cambios de color del cabello	5-sep	08:30-09:30	I-12	5-sep	09:30-13:00	TPL2
1	Entorno profesional	5-sep	13:00-14:30	I-11			
<b>ESTÉTICA Y BELLEZA 1º A</b>							
1	FOL	1-sep	08:30-09:30	A-13			
1	Estética de manos y pies	1-sep	09:30-10:30	I-01	1-sep	10:30-13:30	T. Uñas
1	Técnicas de higiene facial y corporal	4-sep	08:30-09:30	I-01	4-sep	09:30-12:30	T. Corporal
1	Imagen corporal y hábitos saludables	4-sep	12:30-14:00	I-01			
1	Cosmetología para estética y belleza	5-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Análisis estético	5-sep	10:00-11:30	I-01			
1	Maquillaje	5-sep	11:30-12:30	I-01	5-sep	12:30:15:30	T. Facial
<b>ESTÉTICA Y BELLEZA 1º B</b>							
1	FOL	1-sep	08:30-09:30	A-13			
1	Estética de manos y pies	1-sep	09:30-10:30	I-01	1-sep	10:30-13:30	T. Uñas
1	Técnicas de higiene facial y corporal	4-sep	08:30-09:30	I-01	4-sep	09:30-12:30	T. Corporal
1	Imagen corporal y hábitos saludables	4-sep	12:30-14:00	I-01			
1	Cosmetología para estética y belleza	5-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Análisis estético	5-sep	10:00-11:30	I-01			
1	Maquillaje	5-sep	11:30-12:30	I-01	5-sep	12:30:15:30	T. Facial
<b>PELUQUERÍA Y COSMÉTICA CAPILAR 1</b>							
1	FOL	1-sep	08:30-09:30	AB-1			
1	Peinados y recogidos	1-sep	09:30-10:30	I-02	1-sep	10:30-14:30	Taller Pel 1
1	Coloración capilar	4-sep	08:30-09:30	I-02	4-sep	09:30-14:30	Taller Pel 1
1	Cosmética para peluquería	5-sep	08:30-10:00	I-02			
1	Imagen corporal y hábitos saludables	5-sep	10:00-11:30	I-01			
1	Estética de manos y pies	5-sep	11:30-12:30	I-01	5-sep	12:30-14:30	T.Uñas



### ESTÉTICA INTEGRAL Y BIENESTAR 1

ESTÉTICA INTEGRAL Y BIENESTAR 1							
1	FOL	1-Sep	08:30-09:30	A-13			
1	Masaje estético	1-sep	09:30-10:30	I-01	1-sep	10:30-13:30	T. Corporal
1	Micropigmentación	4-sep	08:30-9:30	I-01	4-sep	9:30-12:30	T.ESTF
1	Procesos fisiológicos y de higiene en imagen personal.	4-sep	12:30-14:00	I-01			
1	Dermoestética	5-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Cosmética aplicada a estética y bienestar.	5-sep	10:00-11:30	I-02			
1	Aparatología estética	5-sep	11:30-13:00	I-01			
2	Proyecto	1-sep		09:30		I-02 Entrega Tutor Individual	
		4-sep		13:00		I-02 Presentación	