



EXÁMENES DE SEPTIEMBRE CURSO 2018-2019

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Curso	Ciclo-Módulo	DÍA	HORA	AULA
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS 1º				
1	Comunicación y Sociedad I	2-sep	08:30-10:30	A-23
1	Técnicas administrativas básicas	2-sep	10:30-13:30	A-23
1	Tratamiento informático de datos	3-sep	08:30-11:30	A-11
1	Archivo y comunicación	3-sep	12:00-14:00	A-23
1	Ciencias aplicadas I	4-sep	08:30-10:00	A-23
GESTIÓN ADMINISTRATIVA 1º				
1	Tratamiento informático de la información	2-sep	08:30-10:30	A-11
1	Empresa y administración	2-sep	11:00-13:00	A-B1
1	Formación y Orientación Laboral	2-sep	13:00-14:00	A-B1
1	Comunicación empresarial y atención al cliente	3-sep	08:30-10:30	A-B1
1	Técnica contable	3-sep	11:00-14:00	A-B1
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-25
1	Operaciones Administrativas de Compra-venta	4-sep	11:00-13:00	A-B1
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS				
GRUPO 1º A				
1	Comunicación y atención al cliente	2-sep	08:30-10:00	A-13
1	Proceso integral de la actividad comercial	2-sep	10:00-12:30	A-13
1	Gestión de la documentación jurídica	2-sep	12:30-14:30	A-13
1	Ofimática y proceso de la información	3-sep	08:30-12:30	A-16
1	Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	3-sep	12:30-14:30	A-13
1	Formación y Orientación Laboral	4-sep	08:30-09:30	A-14
1	Inglés	4-sep	09:30-11:30	A-14
GRUPO 1º B				
1	Comunicación y atención al cliente	2-sep	08:30-10:00	A-14
1	Proceso integral de la actividad comercial	2-sep	10:00-12:30	A-14
1	Gestión de la documentación jurídica	2-sep	12:30-14:30	A-13
1	Ofimática y proceso de la información	3-sep	08:30-12:30	A-16
1	Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	3-sep	12:30-14:30	A-B1
1	Formación y Orientación Laboral	4-sep	08:30-09:30	A-14
1	Inglés	4-sep	09:30-11:30	A-14
ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN 1				
1	Comunicación y atención al cliente	2-sep	15:30-17:00	A-13
1	Proceso integral de la actividad comercial	2-sep	17:00-19:30	A-13
1	Gestión de la documentación jurídica	2-sep	19:30-21:00	A-13
1	Ofimática y proceso de la información	3-sep	15:30-18:30	A-13
1	Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	3-sep	18:30-20:00	A-15
1	Formación y Orientación Laboral	4-sep	15:30-16:30	A-B2
1	Inglés	4-sep	16:30-18:30	A-13

COMERCIO Y MARKETING

CURSO	GRUPO	Día	Hora	Aula
ACTIVIDADES COMERCIALES 1				
1	Gestión de compras	2-Sep	08:30-10:30	A-22
1	Procesos de ventas	2-sep	11:00-13:00	A-22
1	Marketing en la actividad comercial	3-sep	08:30-10:30	A-22
1	Dinamización del punto de venta	3-Sep	11:00-13:00	A-22
1	FOL	3-sep	13:00-14:00	A-25
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-25
1	Aplicaciones informáticas para el comercio	4-sep	11:00-13:00	A-22
GESTIÓN DE VENTAS Y ESPACIOS COMERCIALES 1				
1	Investigación comercial	2-sep	08:30-10:30	A-24
1	Marketing digital	2-sep	11:00-13:00	A-24
1	Políticas de marketing	3-sep	08:30-10:30	A-22
1	Gestión económica y financiera de la empresa	3-sep	11:00-13:00	A-24
1	FOL	3-sep	13:00-14:00	A-25
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-25
TRANSPORTE Y LOGÍSTICA 1				
1	Logística del almacenamiento	2-Sep	08:30-10:30	A-32
1	Transporte internacional de mercancías	2-Sep	11:00-13:00	A-32
1	Gestión Administrativa del Comercio Internacional del transporte	3-sep	08:30-10:30	A-32
1	Gestión Econ. Y Fin. de la Empresa en el TyL	3-sep	11:00-13:00	A-32
1	FOL	3-sep	13:00-14:00	A-25
1	Inglés	4-sep	08:30-10:30	A-25
COMERCIO INTERNACIONAL 1				
1	Inglés	2-sep	15:30-17:30	A-22
1	Logística del almacenamiento	2-sep	18:00-20:00	A-22
1	Gestión Administrativa del Comercio Internacional del transporte	3-sep	15:30-17:30	A-22
1	Gestión Econ. Y Fin. de la Empresa en el TyL	3-sep	18:00-20:00	A-22
1	Formación y Orientación Laboral	4-sep	15:30-16:30	A-B2
1	Transporte internacional de mercancías	4-sep	17:00-19:00	A-22

HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO	CICLO FORMATIVO / MÓDULOS	Teórico			Práctico		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN 1							
1	Técnicas de preelaboración	2-sep	08:30-09:30	S-A2	4-sep	08:30-10:30	C. Vieja
1	Procesos producción culinaria	2-sep	09:30-10:30	S-A2	4-sep	10:30-13:00	C. Vieja
1	Preparación y montaje	2-sep	10:30-11:30	S-A2	4-sep	13:00-14:30	C. Vieja
1	Comunicación y Sociedad I	2-sep	12:00-14:00	S-A2			
1	Ciencias aplicadas	3-sep	08:30-10:30	S-A2			
1	Aprovisionar y conservar	3-sep	11:00-12:00	S-A2	3-sep	12:00-14:30	C. Vieja
COCINA Y GASTRONOMÍA 1A							
1	Formación y Orientación Laboral	2-sep	08:30-10:30	S-A1			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	2-sep	10:30-12:30	S-B2			
1	Preelaboración y conservación de alimentos.	2-sep	13:30-14:30	S-B2	3-Sep	08:30-10:30	C. Nueva
1	Técnicas culinarias.	2-sep	12:30-13:30	S-B2	3-Sep	10:30-14:30	C. Nueva
1	Procesos básicos de pastelería y repostería.	2-sep	14:30-15:30	S-B2	4-sep	10:30-14:30	C. Vieja
Curso	MÓDULOS	TEÓRICO			PRÁCTICO		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
COCINA Y GASTRONOMÍA 1B							
1	Formación y Orientación Laboral	2-sep	16:00-18:00	S-B2			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	2-sep	18:00-19:30	S-B2			
1	Técnicas culinarias.	2-sep	20:00-21:30	S-B2	4-Sep	18:00-21:30	C. Nueva
1	Preelaboración y conservación de alimentos.	3-sep	16:00-17:00	S-B2	4-Sep	16:00-18:00	C. Nueva
1	Procesos básicos de pastelería y repostería.	3-sep	17:00-18:00	S-A1	3-sep	18:00-21:30	C. Vieja

Curso	Módulos	Teórico			Práctico		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN 1							
1	Formación y Orientación Laboral	2-sep	08:30-10:30	S-B2			
1	Técnicas de comunicación en restauración.	2-sep	10:30-12:30	S-B2			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	2-sep	12:30-14:30	S-B3			
1	Inglés 1	3-sep	08:30-10:30	S-A2			
1	Operaciones básicas en restaurante.	3-sep	10:30-12:00	T. Caf.	3-sep	12:00-14:30	T. Com
1	Operaciones básicas en bar – cafetería.	4-sep	08:30-10:00	Bibl	4-sep	10:00-13:30	T. Caf
GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS 1							
1	Formación y Orientación Laboral	2-sep	08:30-10:30	S-B2			
1	Francés	2-sep	10:30-12:30	S-B2			
1	Marketing turístico	2-sep	12:30-14:30	S-B3			
1	Inglés 1	3-sep	09:30-11:30	S-B3			
1	Destinos turísticos	3-sep	12:00-14:00	S-B3			
1	Protocolo y relaciones públicas	4-sep	09:30-11:30	S-B3			
1	Estructura del mercado turístico	4-sep	11:30-13:30	S-B3			
DIRECCIÓN DE COCINA 1							
1	FOL	2-sep	16:00-18:00	S-A1			
1	Inglés	2-sep	18:00-20:00	S-A1			
1	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	2-sep	20:00-21:30	S-B2	4-sep	16:00-18:00	C. Vieja
1	Procesos de elaboración culinaria	3-sep	16:00-18:00	S-A1	4-sep	18:00-21:30	C. Vieja
1	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3-sep	18:00-19:30	S-A1			
1	Control del aprovisionamiento de materias primas	3-sep	19:30-21:30	S-A1			
DIRECCIÓN DE SERVICIOS 1							
1	FOL	2-sep	16:00-18:00	S-A1			
1	Inglés	2-sep	18:00-20:00	S-A1			
1	Francés	2-sep	20:00-21:30	S-A1			
1	Procesos de servicios en bar-cafetería.	3-sep	16:00-18:00	S-B2	3-sep	19:30-21:30	T. Caf.
1	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3-sep	18:00-19:30	S-A1			
1	Control del aprovisionamiento de materias primas.	4-sep	16:00-18:00	S-B2			
1	Procesos de servicios en restaurante	4-sep	18:00-19:30	S-B2	4-sep	19:30-21:30	T. Rest.

IMAGEN PERSONAL

CURSO	CICLO FORMATIVO - MÓDULOS	TEÓRICO			PRÁCTICO		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
FPB PELUQUERÍA Y ESTÉTICA 1º							
1	Lavado y cambios de forma	2-sep	08:30-09:30	I-11	2-sep	09:30-12:30	TPL2
1	Entorno profesional	2-sep	13:00-14:30	I-11			
1	Depilación y decoración	3-sep	08:30-09:30	I-11	3-sep	09:30-12:00	T. Corporal
1	Comunicación y Sociedad I	3-sep	12:30-14:30	I-11			
1	Ciencias aplicadas I	4-sep	08:30-10:00	A-23			
1	Cambios de color del cabello	4-sep	10:30-11:30	I-11	4-sep	11:30-14:30	TPL2
ESTÉTICA Y BELLEZA 1º A							
1	Cosmetología para estética y belleza	2-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Análisis estético	2-sep	10:00-11:30	I-01			
1	Estética de manos y pies	2-sep	11:30-12:30	I-01	2-sep	12:30-15:00	T. Uñas
1	Imagen corporal y hábitos saludables	3-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Técnicas de higiene facial y corporal	3-sep	10:00-11:00	I-01	3-sep	11:00-14:00	T. Corporal
1	FOL	4-sep	08:30-09:30	A-14			
1	Maquillaje	4-sep	09:30-10:30	I-01	4-sep	10:30-14:30	T. Facial
ESTÉTICA Y BELLEZA 1º B							
1	Imagen corporal y hábitos saludables	2-sep	15:30-17:00	I-01			
1	Técnicas de higiene facial y corporal	2-sep	17:00-18:00	I-01	2-sep	18:00-21:00	T. Corporal
1	Cosmetología para estética y belleza	3-sep	15:30-17:00	I-01			
1	Análisis estético	3-sep	17:00-18:30	I-01			
1	Estética de manos y pies	3-sep	18:30-19:30	I-01	3-sep	19:30-21:15	T. Uñas
1	Formación y Orientación Laboral	4-sep	15:30-16:30	A-B2			
1	Maquillaje	4-sep	16:30-17:30	I-01	4-sep	17:30-21:15	T. Facial
PELUQUERÍA Y COSMÉTICA CAPILAR 1							
1	Cosmética para peluquería	2-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Estética de manos y pies	2-sep	10:00-11:00	I-01	2-sep	11:00-14:00	T. Uñas
1	Imagen corporal y hábitos saludables	3-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Coloración capilar	3-sep	10:00-11:00	I-11	3-sep	11:00-15:00	Taller Pel 1
1	Formación y Orientación Laboral	4-sep	08:30-09:30	A-14			
1	Peinados y recogidos	4-sep	09:30-10:30	I-11	4-sep	10:30-14:30	Taller Pel 1



ESTÉTICA INTEGRAL Y BIENESTAR 1							
1	Procesos fisiológicos y de higiene en imagen personal.	2-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Aparatología estética	2-sep	10:00-11:30	I-01			
1	Cosmética aplicada a estética y bienestar.	2-sep	11:30-13:00	I-02			
1	FOL	2-sep	13:00-14:00	A-B1			
1	Dermoestética	3-sep	08:30-10:00	I-01			
1	Masaje estético	3-sep	10:00-11:00	I-01	3-sep	11:00-15:00	T. Corporal
1	Micropigmentación	4-sep	08:30-9:30	I-01	4-sep	9:30-12:30	T.ESTF