



EXÁMENES DE PÉRDIDA EVALUACIÓN CURSO 2016-2017 ADMINISTRACIÓN

Ciclo-Módulo	DÍA	HORA	AULA
ASA 1º			
Tratamiento informático de datos	---	---	---
Técnicas administrativas	12-junio	09:20-11:10	A-B2
Archivo y comunicación	12-junio	11:40-13:30	A-B2
Ciencias aplicadas I	13-junio	10:20-12:30	A-11
Comunicación y sociedad I	09-junio	09:20-11:10	A-11
GESTIÓN ADMINISTRATIVA 1º			
Formación y orientación laboral	05-junio	08:30-09:20	A14
Tratamiento informático de la información	---	---	---
Inglés LIST-READ-WRIT	08-junio	11:30-12:30	AB1
Inglés GR-VOC	09-junio	11:30-12:30	AB1
Empresa y administración	--	---	---
Técnica contable	05-junio	11:40	AB1
Operaciones administrativas de compraventa	13-junio	09:25-11:10	A-13
Comunicación empresarial y atención al cliente	12-junio	12:30-14:20	A-14
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS			
GRUPO 1º A			
FOL	01-junio	08:30-09:20	A-15
Ofimática y proceso de la información	05-junio	10:30-12:30	A-16
Gestión de la documentación jurídica	--	--	--
Inglés GRAMÁTICA Y VOCABULARIO	--	---	--
Inglés PRÁCTICO	--	--	--
Comunicación y atención al cliente	13-junio	08:30-10:15	A-13
Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	13-junio	11:40-13:25	AB1
Proceso integral de la actividad comercial	08-junio	09:25-11:10	A-13
GRUPO 1º B			
FOL	01-junio	08:30-09:20	A-15
Ofimática y proceso de la información	05-junio	12:30-14:30	A-16
Gestión de la documentación jurídica	---	---	--
Inglés GRAMÁTICA Y VOCABULARIO	---	---	--
Inglés PRÁCTICO	---	---	--
Comunicación y atención al cliente	09-junio	08:30-10:15	A-16
Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	13-junio	11:40-13:25	AB1
Proceso integral de la actividad comercial	---	---	--
	---	---	--
ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN 1º			
FOL	06-junio	15:30-16:20	A-14
Ofimática y proceso de la información	08-junio	19:25	A-16
Gestión de la documentación jurídica	06-junio	16:25	A-15
Inglés GRAMÁTICA Y VOCABULARIO	--	--	--
Inglés PRÁCTICO	--	--	--
Comunicación y atención al cliente	05-junio	18:15	A-16
Recursos Humanos y Responsabilidad social Corporativa	--	--	---
Proceso integral de la actividad comercial	09-junio	17:20	A-15



EXÁMENES DE PÉRDIDA EVALUACIÓN DE COMERCIO Y MARKETING CURSO 2016-2017

CURSO	GRUPO	Día	Hora	Aula
ACTIVIDADES COMERCIALES				
1	Formación y orientación laboral	05-junio	08:30-09:20	A14
1	Marketing en la actividad comercial	15-junio	08:30	A-21
1	Gestión de compras	08-junio	09:25-11:10	A-22
1	Dinamización en el punto de venta	12-junio	12:35-14:20	A-22
1	Inglés LIST-READ-WRIT	09-junio	12:35-13:25	A-25
1	Inglés GR-VOC	13-junio	11:40-12:30	A-25
1	Procesos de venta	07-junio	13:30-14:20	A-21
1	Aplicaciones informáticas de comercio	07-junio	08:30-10:15	A-22
GESTIÓN DE VENTAS Y ESPACIOS COMERCIALES				
1	Formación y orientación laboral	05-junio	08:30-09:20	A14
1	Gestión económica y financiera de la empresa	08-junio	12:35-14:20	A-21
1	Marketing digital	13-junio	11:40-13:25	A-22
1	Inglés LIST-READ-WRIT	06-junio	10:20-11:10	A-21
1	Inglés GR-VOC	07-junio	10:20-11:10	A-21
1	Políticas de marketing	16-junio	08:30	A-24
1	Investigación comercial	08-jun	09:25-10:15	A-32
TRANSPORTE Y LOGÍSTICA				
1	Formación y Orientación Laboral	05-junio	08:30-09:20	A14
1	Gestión Econ. y Fin. de la Empresa en el T y L	08-junio	12:35-14:20	A-21
1	Logística del almacenamiento	---	---	---
1	Inglés LIST-READ-WRIT	08-junio	09:25-10:20	A-31
1	Inglés GR-VOC	13-junio	08:30-09:20	A-31
1	Transporte internacional de mercancías	12-junio	08:30-10:20	A-32
1	Gestión Administrativa del Comercio Internacional del transporte	08-junio	13:30-14:20	A-32
COMERCIO INTERNACIONAL				
1	Formación y Orientación Laboral	06-junio	15:35-16:20	A-14
1	Gestión Econ. Y Fin. de la Empresa en el TyL	12-junio	---	A32
1	Inglés	09-junio	15:30-17:15	A-22
1	Transporte internacional de mercancías	07-junio	17:25-18:10	A-22
1	Logística del almacenamiento	07-junio	20:20-21:10	A-22
1	Gestión Administrativa del Comercio Internacional del transporte	14-junio	---	A-22



EXÁMENES DE PÉRDIDA EVALUACIÓN DE HOSTELERÍA CURSO 2016-2017

CURSO	CICLO FORMATIVO / MÓDULOS	Teórico			Práctico		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
FPB COCINA Y RESTAURACIÓN							
1	Ciencias aplicadas I	--	--	--			
1	Comunicación y Sociedad I	09-jun	10:30	B1			
1	Técnicas de preelaboración	---	---	---			
1	Procesos producción culinaria	05-jun	09:30	B1	05-jun	09:30	B1
1	Aprovisionar y conservar	05-jun	10:30	B1	05-jun	10:30	B1
1	Preparación y montaje	05-jun	12:30	B1	05-jun	12:30	B1
COCINA Y GASTRONOMÍA A							
1	Formación y Orientación Laboral	12-jun	12:35	B2			
1	Procesos básicos de pastelería y repostería.	01-jun	09:30	C. Vieja	01-jun	08:30	C. Vieja
1	Preelaboración y conservación de alimentos.	12-jun	08:30	B2	12-jun	10.30	C. Vieja
1	Técnicas culinarias.	13-jun	09:20	B2	14-jun	10:30-14:45	C. Nueva
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. TEÓRICO	08-jun	12:35	B2			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. PRÁCTICO	08-jun	12:35	B2			
COCINA Y GASTRONOMÍA B							
1	Procesos básicos de pastelería y repostería.	15-jun	17:00	B2	14-jun	19:00	C. Vieja
1	Preelaboración y conservación de alimentos. TEÓRICO y PRÁCTICO	16-jun	16:00	B2	13-jun	18:00	C. Vieja
1	Técnicas culinarias.	12-jun	17:00	B2	07-jun	16:00	C. Nueva
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	12-jun	19:00	B2			
1	FOL	06-jun	16:00	B2	06-jun	16:00	B2



CURSO	CICLO FORMATIVO / MÓDULOS	Teórico			Práctico		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN							
1	FOL.	08-jun	10:25	A1			
1	Inglés 1	06-jun	08:30	A1			
1	Técnicas de comunicación en restauración.	13-jun	10:25	A1			
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	07-jun	10:25	A1			
1	Operaciones básicas en bar – cafetería. TEÓRICO Y PRÁCTICO	09-jun	08:30-10:00	Bar	09-jun	10:00-13:30	Bar
1	Operaciones básicas en restaurante.	14-jun	11:40	A1	14-jun	13:00	Comedor
GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS							
1	FOL	09-jun	11:40	B3			
1	Protocolo y relaciones públicas	12-jun	09:30	B3			
1	Inglés	09-jun	13:30	B3			
1	Destinos turísticos	13-jun	10:25	B3			
1	Marketing turístico	12-jun	12:35	B3			
1	Francés	30-mayo	13:30	B3			
1	Estructura del mercado turístico	13-jun	12:35	B3			
DIRECCIÓN DE COCINA							
1	Inglés	14-jun	19:00	A1			
1	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	12-jun	18:00	A1	13-jun	17:00	C. Nueva
1	Control del aprovisionamiento de materias primas	16-jun	17:00	A1			
1	Procesos de elaboración culinaria. TEÓRICO Y PRÁCTICO	14-jun	17:00	A1	15-jun	17:00	C. Nueva
1	FOL	07-jun	16:00	A1	08-jun	16:00	A1
1	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	06-jun	19:55	B2			
DIRECCIÓN DE SERVICIOS							
1	Inglés	13-jun	17:50	B1			
1	Procesos de servicios en restaurante.	25-may	17:00	Cafetería			
1	Control del aprovisionamiento de materias primas.	25-may	17:00	Cafetería			
1	Procesos de servicios en bar-cafetería.						
1	FOL	05-jun	19:55	B1	05-jun	19:55	B1



1	Francés	01-junio	16:00	B3			
1	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	06-jun	19:55	B2			

EXÁMENES PÉRDIDA EVALUACIÓN DE IMAGEN PERSONAL CURSO 2016-2017

CURSO	CICLO FORMATIVO - MÓDULOS	TEÓRICO			PRÁCTICO		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
FPB PELUQUERÍA Y ESTÉTICA 1º							
1	Entorno profesional	13-jun	10:20	I-11			
1	Depilación y decoración	08-jun	11:40	Corporal	08-jun	11:40	Corporal
1	Lavado y cambios de forma						
1	Cambios de color del cabello						
1	Ciencias aplicadas I						
1	Comunicación y Sociedad I						
ESTÉTICA PERSONAL DECORATIVA 1º							
1	Anatomía	07-jun	18:30	I01			
ESTÉTICA Y BELLEZA 1A							
1	FOL	02-jun					
1	Técnicas de higiene facial y corporal	05-ju	08:30	Corporal	06-jun	11:40	Corporal
1	Maquillaje	13-jun	08:30	Facial	09-jun	08:30	Facial
1	Estética de manos y pies	01-jun	11:40	T. Uñas	08-jun	11:40	T. Uñas
1	Análisis estético	08-jun	08:30	I01			
1	Imagen corporal y hábitos	07-jun	08:30	I01			
1	Cosmetología para estética	14-jun	08:30	I01			
ESTÉTICA Y BELLEZA 1B							
1	FOL	06-jun	15:30-16:20	A-14			
1	Técnicas de higiene facial y corporal	08-jun	18.30	T. corporal	08-jun	18:30	Corporal
1	Maquillaje	05-jun	19:30	T. Facial			
1	Estética de manos y pies	06-jun	18:30	T. Uñas			
1	Análisis estético	09-jun	18:30	I01			
1	Imagen corporal y hábitos	07-jun	19:30	I01			
1	Cosmetología para estética	08-jun	17:30	I01			



PELUQUERÍA Y ESTÉTICA CAPILAR 1

1	Estética de manos y pies	08-jun	08:30	T. Uñas	08-jun	09:25	T. Uñas
1	Imagen corporal y hábitos	06-jun	8:30	I01			
1	Peinados y recogidos	08-jun	11:40	TPL1	09-jun	11:40	TPL1
1	Coloración capilar	12-jun	15:30	I01	12	17:00	TPL-1
1	Cosmética para peluquería	09-jun	10:20	I02			
1	Formación y orientación laboral	05-jun	08:30-09:20	A14			

ESTÉTICA INTEGRAL Y BIENESTAR 1

1	F.O.L.	02-jun					
1	Micropigmentación	01-jun	08:30	Facial	02-jun	12:35	Facial
1	Cosmética aplicada a estética y bienestar.	14-jun	08:30-10:30	I01			
1	Masaje estético	12-jun	11:40	TH	14-jun	09:25-11:10	TH
1	Procesos fisiológicos y de higiene en imagen personal.	06-jun	10:20	I01			
1	Dermoestética	16-jun	08:30-10:30	I01			
1	Aparatología estética	12-jun	08:30	I01			