



| <b>GRADO MEDIO</b>                            |   |             |   |
|---|---|-------------|---|
| <u>Módulo</u>                                 | <u>Día / Hora</u>                                     | <u>Aula</u> | <u>Observaciones</u>  |
| SREE  | 29 mayo, examen teórico. 08:30 a 13:10                | Hot B       | Obligatorio, presentar los trabajos de ambas evaluaciones   |
| SREE  | 05 junio, examen práctico, de 08:30 a 14:10           | Hot B       | Imprescindible haber aprobado la parte teórica y traer uniforme y utillaje                                      |
| M1H<br>SEG E HIGIENE                          | 20/06/2024 a las 12:28- 13:20                         | HOT 1       | Control teórico- práctico   |
| M1PA<br>Seguridad e Higiene Alimentaria       | 20/06/2024 a las 17,45h                               | HOT 4       | Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.                         |
| M1R.- Seguridad e Higiene                     | 18/06/2024 a las 08:30 , podrá durar 2 horas y media  | HOT 2       | Profesora: Sagrario García Magán.<br>Puntualidad exigible   |
| M1R.- Técnicas de Comunicación                | 21/06/2024 a las 09:20, podrá durar dos horas y media | HOT 2       | Profesora: Sagrario García Magán.<br>Puntualidad Exigida  |
| M1PA- MP 0024                                 | 17/06/2024 a las 17:43- 19:50                         | HOT4        | Profesora: Berta Migueláñez.<br>Calculadora   |
| M1PA- OCA 0030                                | 20/06/2024 a las 16:00- 17:41                         | HOT4        | Profesora: Berta Migueláñez.<br>Calculadora.  |
| M1PA<br>Elaboraciones de panadería y bollería | 12/06/2024, examen teórico de 16:00 a 17:40 h.        | HOT4        | Profesor: Ibán Alonso Sánchez.<br>Necesario entregar los trabajos de los tres trimestres.<br>Traer calculadora. |
| M1PA<br>Elaboraciones de panadería y bollería | 14/06/2024, examen práctico de 16:00 a 18:30          | HOTT        | Profesor: Ibán Alonso Sánchez<br>Traer uniforme y utillaje  |
|   |   |             |   |
|   |   |             |   |



| Procesos de elaboración culinaria.                         |                                    |                   | solicitados en programación  |
|--|------------------------------------|-------------------|--|
| S2G Recursos Turísticos                                    | 19/06/2024 9:30-10:30              | Aula Ateca        | Control teórico-práctico.  |
| S1G PROTOCOLO  | 18/06/2024 a las 10:15-11:06       | HOT 3             | Control teórico-práctico   |
| S1G EMT  | 20/06/2024 a las 08:30 – 9:20      | HOT 3             | Profesor: Cristina de Francisco<br>Control teórico-práctico  |
| S2G SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA                     | 10/06/2024 a las 08:30 a las 09:20 | Aulta Ateca       | Profesor Cristina de Francisco<br>Control Teórico Práctico   |
| S1A PROTOCOLO  | 19/06/2024 a las 16,00h            | HOT 1             | Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.                      |
| S1D Gestión de la Calidad Seguridad e Higiene Alimentaria  | 20/06/2024 a las 19,50h            | HOT 5             | Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.                      |
| S1DS Gestión de la Calidad Seguridad e Higiene Alimentaria | 20/06/2024 a las 16,00h            | COM 5             | Profesor: María del Valle Sara Nieto. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.                      |
| S1DS: CAMP   | 10/06/2024 19:50h                  | Aula Taller/Hot B | Profesor: Raúl Martín Cuadrado. Examen teórico práctico. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente.   |
| S1DS: Procesos de servicios en Restaurante                 | 10/06/2024 16:00h                  | Aula Taller/Hot B | Profesor: Raúl Martín Cuadrado. Examen teórico y práctico. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente. |

|  |                   |                   |  |
|--|-------------------|-------------------|--|
| S1DS: Procesos de servicios en Bar/Cafetería | 10/06/2024 17:30h | Aula Taller/Hot B | Profesor: Raúl Martín Cuadrado. Examen teórico y práctico. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente. |
| S1A: Recepción y reservas                    | 18/06/2024        | Aula HOT-1        | Examen teórico-práctico  |
| S1G: Marketing turístico                     | 19/06/2023 12:28  | Aula HOT 3        | Profesora: Carmen de Noriega. Entregar los trabajos del curso obligatoriamente                               |
| S1A Estructura del mercado turístico         | 20/06/2023 17:43  | Aula HOT 1        | Profesora : Carmen Gonzalez Vasallo . Entrega de trabajo y actividades obligatorias                          |
| S1A Marketing Turístico                      | 20/06/2023 16:00  | Aula HOT 1        | Profesora: Nuria Elena Lerma Gómez. Entrega de trabajo y actividades obligatoria                             |
|  |                   |                   |  |
|  |                   |                   |  |