



| B11 | | | | |
|--------|-----------------|---------------------------------------|-------|-----------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | Ciencias aplicadas I | COM 6 | Natalia R. y Laura H. |
| | 10:30 - 13:00 | Comunicación y sociedad 1 | COM 6 | Rubén R. y María S. |
| | 13:10 -14:10 | Cambios de color (Teórico) | COM 5 | Carmen Herranz |
| 02-sep | 8:30 - 12:30 | Cambios de color (Práctico) | IMP 4 | Carmen Herranz |
| | 13:00 -14:00 | Lavados y cambios de forma (Teórico) | IMP 2 | Yolanda Gil |
| 05-sep | 8:30 – 9:30 | Depilación (Teórico) | IMP 3 | Yolanda Gil |
| | 10 :00 – 13 :00 | Depilación (Práctico) | IMP 5 | Yolanda Gil |
| | 13:00- 14:00 | Preparación del entorno profesional | COM 5 | Carmen Herranz |
| | 16:00- 19:00 | Lavados y cambios de forma (Práctico) | IMP 4 | Yolanda Gil |



| M1P | | | | |
|--------|---------------|--------------------------------------|-------------|------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 - 11:30 | Estética de manos y pies (Teórico) | COM 5 | María Heras |
| | 12:00 -14:00 | Imagen corporal y hábitos saludables | IMP 2 | M José Barreda |
| | 16:00 - 19:00 | Estética de manos y pies (Práctico) | IMP 6 | María Heras |
| 02-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | Salón Actos | Mercedes Sancho |
| | 10:30 - 12:30 | Coloración capilar (Teórico) | COM 5 | Dpto. Imagen |
| | 12:30 - 14:00 | Peinados y recogidos (Teórico) | COM 5 | Dpto. Imagen |
| 05-sep | 8:30 - 11:00 | Coloración capilar (Práctico) | IMP 1 | Dpto. Imagen |
| | 11:30 - 13:30 | Peinados y recogidos (Práctico) | IMP 1 | Dpto. Imagen |
| | 16:00 -18:00 | Cosmética para peluquería | IMP 2 | Bernardo Morales |



| M1E | | | | |
|--------|----------------|---------------------------------------|-------------|-------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 12 :00 | Maquillaje | IMP 6 | Teresa Arranz |
| | 12:00 - 14:00 | Imagen corporal y hábitos saludables | IMP 2 | M José Barreda |
| | 16: 00 - 19:00 | Estética de manos y pies | IMP 5 | Verónica Manrique |
| 02-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | Salón Actos | Mercedes Sancho |
| | 10:30 - 13:30 | Técnicas de higiene facial y corporal | IMP 6 | Verónica Manrique |
| 05-sep | 8:30 – 10:30 | Análisis estético | IMP 2 | M José Barreda |
| | 10:30 - 13:30 | Cosmetología para estética | IMP 2 | M José Barreda |



| S1E | | | | |
|--------|---------------|--|-------------|------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | HOT 2 | Pilar Bravo |
| | 10:30 – 13:30 | Procesos fisiológicos y de hig imagen personal | Salón Actos | Dpto. Imagen |
| | 16:00 - 19:00 | Dermoestética | IMP 2 | Dpto. Imagen |
| 02-sep | 8:30 – 11:30 | Aparatología | IMP 2 | Dpto. Imagen |
| | 11:30 – 14:30 | Micropigmentación | IMP 6 | María Heras |
| | 16:00 - 19:00 | Micropigmentación | IMP 6 | María Heras |
| 05-sep | 8:30 – 11:30 | Masaje estético | IMP 6 | María Heras |
| | 12:00 - 14:00 | Cosmética aplicada a estética y bienestar | COM 7 | Bernardo Morales |
| | 16:00 - 19:00 | Masaje estético | IMP 6 | María Heras |



| B1H | | | | |
|--------|---------------|--|-------|---------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | Ciencias aplicadas I | COM 6 | Natalia R y Laura H |
| | 10:30 - 13:00 | Comunicación y sociedad 1 | COM 6 | Sofía, María S. |
| 02-sep | 8:30-9:30 | Procesos básicos de producción culinaria (Teórico) | HOT 5 | Pablo Sánchez |
| | 9:30 -10:30 | Aprovisionamiento y conservación mat primas higiene en la manipulación (Teórico) | HOT 5 | Pablo Sánchez |
| | 11:00 - 12:00 | Técnicas elementales de preelaboración (Teórico) | HOT 5 | Pablo Sánchez |
| | 12:00 - 13:00 | Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering | HOT 5 | Pablo Sánchez |
| 05-sep | 8:30-11:30 | Técnicas elementales de preelaboración (Práctico) | HOT C | Pablo Sánchez |
| | 11:30 - 14:30 | Procesos básicos de producción culinaria (Práctico) | HOT C | Pablo Sánchez |



| M1H | | | | |
|--------|---------------|---|-------------|-----------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | Salón Actos | Mercedes Sancho |
| | 10:30 - 13:30 | Preelaboración y conservación alimentos (Teórico) | HOT 5 | Abraham Sánchez |
| | 13:30 -14:30 | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | HOT 1 | Sagrario García |
| 02-sep | 8:30 - 11:30 | Técnicas culinarias (Teórico) | COM 5 | Abraham Sánchez |
| | 11:30 -14:30 | Preelaboración y conservación alimentos y Técnicas culinarias (Prácticos) | HOT C | Abraham Sánchez |
| 05-sep | 8:30 - 10:30 | Procesos básicos de pastelería y repostería (Teórico) | COM 7 | María Barbolla |



| M1R | | | | |
|--------|---------------|---|-------|-----------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | HOT 2 | Pilar Bravo |
| | 10:30 - 12:30 | Operaciones básicas en bar – cafetería (teórico) | HOT 2 | Dpto Hostelería |
| | 12:30 - 14:30 | Operaciones básicas en restaurante (teórico) | COM 7 | Dpto Hostelería |
| 02-sep | 8:30 – 11:00 | Inglés | IMP 3 | Inés Iglesias |
| | 11:30 - 12:30 | Técnicas de comunicación en restauración | HOT 4 | Sagrario García |
| | 12:30 - 13:30 | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | HOT 4 | Sagrario García |
| 05-sep | 9:30 - 11:30 | Operaciones básicas en bar – cafetería (práctico) | HOT B | Dpto Hostelería |
| | 11:30 - 13:30 | Operaciones básicas en restaurante (práctico) | HOT B | Dpto Hostelería |



| M1PA | | | | |
|--------|---------------|--|-------|------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | HOT 2 | Pilar Bravo |
| | 11:00 – 13:00 | Procesos básicos de pastelería y repostería | HOT T | María Barbolla |
| | 13:10 - 14:10 | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | HOT 5 | Carmen González |
| 02-sep | 8:30 – 11:30 | Especialidades saladas | HOT T | Marta Arranz |
| | 12:00 - 14:00 | Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria | HOT 2 | Berta Miguelañez |
| 05-sep | 8:30 – 11:30 | Elaboraciones de panadería - bollería | HOT T | Dpto Hostelería |
| | 12:00 - 14:00 | Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repost | HOT 5 | Berta Miguelañez |



| S1D | | | | |
|--------|---------------|--|-------|--------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | COM 2 | María García |
| | 11:00 – 13:00 | Procesos de elaboración culinaria (Teórico) | HOT 4 | Dpto Hostelería |
| | 13:10 -14:10 | Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias | HOT 4 | Carmen González |
| 02-sep | 8:30 -10:30 | Procesos de preelaboración y conserv. en cocina (Teórico) | HOT 4 | Dpto Hostelería |
| | 10:30 - 13:30 | Inglés | COM 3 | Gerrit Diepenhorst |
| | 16:00 – 19:00 | Procesos de preelaboración y conserv. en cocina y Procesos de elaboración culinaria (Práctico) | HOT C | Dpto Hostelería |
| 05-sep | 8:30 – 10:30 | Control del aprovisionamiento de materias primas | HOT 4 | Bernardo Callejón |



| S1A | | | | |
|--------|-----------------|----------------------------------|-------|-------------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | COM 2 | María García |
| | 11:00 - 13:30 | Francés | HOT 1 | Sofía Otones/Luz Benito |
| 02-sep | 8:30 – 10:30 | Marketing turístico | HOT 1 | Carmen González |
| | 10:30 - 13:30 | Inglés | COM 3 | Gerrit Diepenhorst |
| 05-sep | 8:30 – 10:30 | Protocolo y relaciones públicas | HOT 1 | Carmen González |
| | 10 :30 – 11 :30 | Estructura del mercado turístico | HOT 1 | Carmen González |
| | 11:30 -14:30 | Recepción y reservas | HOT 1 | Gonzalo Martín |

C/ Dámaso Alonso, 23; 40006 Segovia; Tlf.: 921 475 077/8 FAX: 921 475 084; Secretaría: 921 151 174
Correo electrónico: 40008536@educa.jcyl.es; <http://cifpsegovia.centros.educa.jcyl.es>





| S1G | | | | |
|--------|---------------|---------------------------------|-------|---------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | HOT 2 | Pilar Bravo |
| | 10:30 - 13:00 | Francés | HOT 3 | Luz Benito |
| 02-sep | 8:30 – 10:30 | Destinos turísticos | HOT 3 | Charo Blanco |
| | 11:00 - 13:00 | Inglés | HOT 3 | Inés Iglesias |
| | 13:00 - 14:00 | Conversación en inglés | HOT 3 | Inés Iglesias |
| 05-sep | 8:30 – 10:30 | Marketing turístico | HOT 3 | Ignacio Sanz |
| | 10:30 – 12:30 | Protocolo y relaciones públicas | HOT 3 | Ignacio Sanz |

C/ Dámaso Alonso, 23; 40006 Segovia; Tlf.: 921 475 077/8 FAX: 921 475 084; Secretaría: 921 151 174
Correo electrónico: 40008536@educa.jcyl.es; <http://cifpsegovia.centros.educa.jcyl.es>





| | | | | |
|--|---------------|------------------------------|-------|-----------------|
| | 12:30 - 13:30 | Estructura Mercado turístico | HOT 3 | Dpto Hostelería |
|--|---------------|------------------------------|-------|-----------------|

| B1C | | | | |
|--------|---------------|--------------------------------------|-------|--------------------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | Ciencias aplicadas I | COM 6 | Natalia R. y Laura H |
| | 10:30 - 13:00 | Comunicación y sociedad 1 | COM 6 | Rubén R., María S., Natalia C. |
| 02-sep | 8:30 - 11:00 | Técnicas básicas de merchandising | COM 1 | Sergio Soler |
| | 11:00 - 13:30 | Operaciones auxiliares de almacenaje | COM 1 | Sergio Soler |
| 05-sep | 8:30 - 11:00 | Tratamiento informático de datos | COM 6 | Sergio Soler |



| M1C | | | | |
|--------|---------------|---------------------------------|-------------|-------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | Salón Actos | Mercedes Sancho |
| | 10:30 - 12:30 | Procesos de ventas | COM 3 | Natalia Aguayo |
| | 12:30 - 14:00 | Marketing | COM 3 | Pilar Horcajo |
| 02-sep | 8:30 – 11:00 | Inglés | COM 2 | Natalia Cabrejas |
| | 11:30 -14:30 | Gestión de compras | COM 2 | Judith de Pablos |
| 05-sep | 8:30 - 11:00 | Aplicaciones informáticas | COM 3 | Azucena Sánchez |
| | 11:30 - 13:30 | Dinamización del punto de venta | COM 4 | Fuencisla Huertas |

C/ Dámaso Alonso, 23; 40006 Segovia; Tlf.: 921 475 077/8 FAX: 921 475 084; Secretaría: 921 151 174
Correo electrónico: 40008536@educa.jcyl.es; <http://cifpsegovia.centros.educa.jcyl.es>





| S11 | | | | |
|--------|---------------|---|-------|----------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | COM 2 | María García |
| | 11:00 - 13:00 | Logística del almacenamiento | COM 6 | Eduardo San Clemente |
| 02-sep | 10:30 - 13:30 | Inglés | COM 3 | Gerrit Diepenhorst |
| | 10:30 – 12:30 | Transporte internacional de mercancías | COM 6 | Pilar Parejo |
| 05-sep | 8:30 - 11:30 | Gestión económica y financiera de la empresa | COM 5 | Cristina Cabrero |
| | 12:00 - 14:00 | Gestión administrativa del comercio internacional | COM 6 | Jesús Martín |



| S1M | | | | |
|--------|---------------|--------------------------------|-------|--------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 8:30 – 10:30 | FOL | COM 2 | María García |
| | 10:30 - 13:00 | Inglés | COM 4 | Gerrit Diepenhorst |
| | 13:00 - 14:30 | Gestión económica y financiera | COM 2 | Natalia Aguayo |
| 02-sep | 8:30 - 10:30 | Políticas de marketing | COM 4 | Ana Herrero |
| | 10:30 – 12:30 | Investigación comercial | HOT 2 | Jesús Martín |
| | 12:30 - 14:30 | Marketing digital | HOT 2 | Pilar Parejo |



| CEPB | | | | |
|--------|----------------|---------------------------------------|-------|-------------------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |
| 01-sep | 9:30 - 10:30 | Tecnología del frío Frío | HOT 5 | María Barbolla |
| | 16: 00 - 19:00 | Masas madre cultivo y prefermentación | HOT T | Javier G Zuñiga |
| 02-sep | 10:30 - 11:30 | Cata y maridaje | COM 7 | Berta Miguelañez |
| | 16: 00 - 18:00 | Bollería artesanal y hojaldre | HOT T | Ana Hernández |
| 05-sep | 16: 00 - 18:00 | Panes artesanos | HOT T | Bernardo Callejón |

| OFERTA MODULAR DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN | | | | |
|---|------|--------|------|----------|
| DÍA | HORA | MÓDULO | AULA | PROFESOR |

C/ Dámaso Alonso, 23; 40006 Segovia; Tlf.: 921 475 077/8 FAX: 921 475 084; Secretaría: 921 151 174
Correo electrónico: 40008536@educa.jcyl.es; <http://cifpsegovia.centros.educa.jcyl.es>





| | | | | |
|---------------|---------------|------------------------------|-------|------------------|
| 01-sep | 16:00 -19:30 | Procesos de servicios en Bar | HOT B | Raquel Yagüe |
| | 16:00 - 18:00 | Sumillería | HOT 2 | Dpto. Hostelería |
| 02-sep | 16:00 -20:00 | Servicios en Restaurante | HOT B | Dpto. Hostelería |