

<b>B1I</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 junio</b>	8:30-9:30	Ciencias aplicadas I	COM 6	
	9:30-10:30	Comunicación y sociedad I	COM 6	
	10:30-11.30	Preparación del entorno profesional	IMP 4	
	12:00-14:10	Depilación (teórico-práctico)	IMP 5	Materiales y útiles de depilación, uniforme completo, modelo externo para realizar el examen práctico.
<b>23 junio</b>	8:30 – 9:30	IPE	Salón de actos	Bolígrafo y calculadora
	9:30-10:30	Comunicación y sociedad I/Inglés	COM6	
	10:30-12:30	Cambios de color	IMP1	Materiales y útiles de trabajo del alumno, uniforme completo.
	12: 30-14:10	Lavados y cambios de forma (teórico-Práctico)	IMP 1	Materiales y útiles de trabajo del alumno, uniforme completo.

M1E				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	MATERIAL
<b>20 junio</b>	8:30-10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00-12:00	Estética de manos y pies (teórico-práctico)	IMP 6	El alumno tendrá acudir con modelo femenina y deberá aportar el uniforme completo y su equipo de trabajo personal.
	12:00-14:30	Maquillaje (teórico-práctico)	IMP 6	
	14:00-15:00	Análisis estético	IMP 2	
<b>23 junio</b>	8:30-10:30	Técnicas de higiene facial y corporal	IMP 6	El alumno tendrá acudir con modelo y deberá aportar el uniforme completo y su equipo de trabajo personal.
	10:30-12:30	Cosmetología para estética	IMP 2	
	12:30-14:30	Imagen corporal y hábitos saludables	IMP 2	
	14:30-16:30	Inglés	IMP2	

<b>M1P</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 junio</b>	8:30 – 10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00-12:00	Estética de manos y pies (teórico-práctico)	IMP 5	El alumnado necesita llevar un modelo externo y todos sus útiles, así como el uniforme completo.
	12:00-14:30	Peinados y recogidos (teórico-práctico)	IMP 3	Materiales y útiles de trabajo del alumno, uniforme completo.
<b>23 junio</b>	8:30- 10:30	Coloración capilar (teórico-práctico)	IMP 3	Materiales y útiles de trabajo del alumno, uniforme completo.
	10:30-12:30	Cosmética para peluquería	IMP 2	
	12:30-14:30	Imagen corporal y hábitos saludables	IMP 2	
	14:30-16:30	Inglés	IMP2	

S1DP				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	MATERIAL
20 junio	9:0 – 12:30	Tratamientos capilares	IMP 4	
	13:00-14:30	Procesos fisiológicos y de higiene en imagen personal	IMP2	
23 junio	8:30-10:00	Recursos técnicos y cosméticos	IMP 2	
	10:00-11:30	Dermotricología	IMP3?	
	11:30– 14:30	Procedimientos y técnicas de peluquería	IMP 4	El alumno deberá traer una modelo con cabello de entre 25-30 cm de largura desde la coronilla, además del uniforme completo, maniquí de cabello largo y herramientas necesarias para realizar cualquiera de las prácticas correspondientes al módulo.
	14:30-16:30	Inglés	IMP2	

S1E				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	MATERIAL
<b>20 junio</b>	8:30-10:00	IPE I	Salón de actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00-11:30	Aparatología	IMP2	
	11:30-13:00	Dermoestético	IMP 2	
	13:00-14.30	Procesos fisiológicos y de higiene en imagen personal	IMP 2	
<b>23 junio</b>	8:30 – 10:30	Masaje estético (teórico-práctico)	IMP 5	La alumna deberá aportar equipo completo de trabajo y modelo.
	10:30 – 12:30	Micropigmentación	IMP 6	
	12:30:14:00	Cosmética aplicada a estética y bienestar	IMP 3	
	14:30-16:30	Inglés	IMP2	

<b>B1C</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 junio</b>	8:30-9:30	Ciencias aplicadas I	COM 6	
	9:30-10:30	Comunicación y sociedad 1	COM 6	
	10:30-12:00	Técnicas básicas de merchandising	COM 1	
	12:00-14:10	Operaciones auxiliares de almacenaje	COM 1	
<b>23 de junio</b>	8:30 – 9:30	IPE	Salón de actos	Bolígrafo y calculadora
	9:30-10:30	Comunicación y sociedad I/Inglés	COM6	
	10:30 - 12:00	Tratamiento informático de datos	COM 3	

<b>M1A</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 de junio</b>	8:30-10:00	IPE I	Salón de actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00-11:30	Mercadotecnia del comercio alimentario	COM7	
	11:30-12:30	Constitución de un pequeño negocio alimentario	COM7	
	12:30-13:30	Seguridad y calidad alimentaria	COM7	
<b>23 de junio</b>	8:30-10.30	Inglés	COM3	
	10:30-11:30	Atención comercial en negocios alimentarios	COM7	
	11:30-12:30	Dinamización del punto de venta	COM1	

	12:30-13:30	Ofimática aplicada al comercio alimentario	COM2	
<b>M1C</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 junio</b>	8:30 – 10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00 - 11:30	Aplicaciones informáticas para el comercio	COM 3	
	11:30 - 13:30	Márketing en la actividad comercial	COM 3	
<b>23 junio</b>	8:30 – 10:30	Inglés	COM3	
	10:30 -11:30	Gestión de un pequeño comercio	COM 2	
	11:30-12:30	Gestión de compras	COM 4	
	12:30-13:30	Procesos de venta	COM·	

S11				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	MATERIAL
20 junio	8:30-10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo, calculadora y convenio colectivo impreso
	10:00-12:00	Logística del almacenamiento	COM 1	
	12:00-14:00	Gestión administrativa del comercio internacional	COM 4	
23 junio	8:30-10:30	Inglés	COM4	
	10:30-12:00	Transporte internacional de mercancías	COM 4	Examen tipo test y/o ejercicios sobre los temas correspondientes a cada evaluación (se requiere calculadora). Cada alumno se examinará de las evaluaciones suspensas y no haya recuperado. Quienes hayan perdido la EC se examinan de todo y deberán entregar antes de la fecha del examen todos los trabajos que no hayan entregado o no hayan aprobado
	12:00 - 14:30	Gestión económica y financiera de la empresa	COM 4	

<b>S1M</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 junio</b>	8:30-10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo, calculadora y convenio colectivo impreso
	10:00-12:15	Investigación comercial	COM 5	
	12:15-13:30	Políticas de márketing	COM 5	
<b>23 junio</b>	8:30-10:30	Inglés	COM5	
	10:30-12:00	Márketing digital	COM 5	
	12:00-14:30	Gestión económica y financiera de la empresa	COM 5	

<b>B1H</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 junio</b>	8:30-9:30	Ciencias aplicadas I	COM 6	
	9:30-10:30	Comunicación y sociedad 1	COM 6	
	10:30-12:00	Técnicas elementales de preelaboración (teórico-práctico)	HOTC	Uniforme completo y utillaje
	12:00-13:30	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	HOT 5	
<b>23 junio</b>	8:30 – 9:30	IPE	Salón de actos	Bolígrafo
	9:30-10:30	Comunicación y sociedad I/Inglés	COM6	
	10:30-12:30	Procesos básicos de producción culinaria (Teórico-práctico)	HOTC	Uniforme completo y utillaje
	12:30-13.30	Aprovisionamiento y conservación de materias primas	HOT 5	Uniforme completo

M1H				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	MATERIAL
20 de junio	8:30 –10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00-11:00	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	HOT 1	
	12:00-14:10	Técnicas culinarias (teórico-práctico)	HOTC	
23 de junio	8:30 –10:30	Procesos básicos de pastelería y repostería (teórico-práctico)	HOTT	
	10:30-12:30	Preelaboración y conservación alimentos (teórico-práctico)	HOTC	
	13:00-15:00	Inglés	HOT4	

<b>M1PA</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 de junio</b>	8:30-10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00-12:30	Procesos básicos de pastelería y repostería (teórico-práctico)	HOTC	
	12:30 – 13:30	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	HOT 5	
<b>23 de junio</b>	8:30-9:30	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	HOT5	
	9:30-10:30	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	HOT 5	
	10:30-13:00	Elaboraciones de panadería-bollería (teórico-práctico)	HOT T	
	13:00-15:00	Inglés	HOT4	



**Junta de  
Castilla y León**  
Delegación Territorial de Segovia  
Dirección Provincial de Educación



<b>M1R</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 junio</b>	8:30 – 10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:30 - 12:30	Operaciones básicas en bar – cafetería (teórico-práctico)	HOTB	
	12:30 - 14:30	Operaciones básicas en restaurante (teórico-práctico)	HOTB	
<b>23 junio</b>	8:30 – 9:30	Técnicas de comunicación en restauración	HOT2	
	9:30 - 10:30	Técnicas de comunicación en restauración	HOT 2	
	10:30 - 11:30	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	HOT 2	
	13:00-15:00	Inglés	HOT4	

<b>S1A</b>				
<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>MÓDULO</b>	<b>AULA</b>	<b>MATERIAL</b>
<b>20 de junio</b>	8:30-10:00	IPE I	Salón Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00-11:00	Marketing turístico	HOT 1	
	11:00-12:00	Protocolo y relaciones públicas	HOT 1	
	12:00 – 13:30	Estructura del mercado turístico	HOT 1	
<b>23 de junio</b>	8:30-11:00	Inglés/Francés	HOT1	
	11:00-13:30	Recepción y reservas	HOT1	

S1D				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	MATERIAL
<b>20 de junio</b>	8:30 – 10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	10:00 – 11:00	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	HOT 4	
	11:00- 12:00	Control del aprovisionamiento de materias primas	HOT 4	
	12.00- 14:30	Procesos de elaboración culinaria	HOTC	Uniforme, utillaje y recetario completo (quien no lo haya entregado)
<b>23 de junio</b>	8.30-10.30	Inglés	HOT4	
	12.00- 14:30	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	HOTC	

S1G				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	MATERIAL
<b>20 junio</b>	8:30 – 10:00	IPE I	Salón de Actos	Bolígrafo y calculadora
	8:30-10:30	Destinos turísticos	HOT 3	
	10:30 – 12:30	Márketing turístico	HOT 3	
	12:30 - 14:30	Protocolo y relaciones públicas	HOT 3	
<b>23 junio</b>	8:30 – 11:00	Inglés/Francés	HOT3	
	11:00 - 12:00	Estructura Mercado turístico	HOT 3	

