



FECHAS EXÁMENES DE RECUPERACIÓN, FINALES Y PÉRDIDA EVALUACIÓN

2º CURSO

PRIMERA SESIÓN DE EVALUACIÓN FINAL

TODOS LOS CICLOS. CURSO 2025/2026

Indicaciones generales:

- Hay módulos en los que para superar la materia el profesor solicita tareas o trabajos de forma obligatoria.
Si en el apartado “observaciones” aparece señalado **TAREAS/TRABAJO**s hay que ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo a través del correo indicado o personalmente.
- El lugar donde se realizan los exámenes será el aula de referencia para cada curso a no ser que se indique otro lugar en el apartado de observaciones.
- Para los exámenes prácticos se requiere la uniformidad completa y el utillaje indicados con la matrícula para cada ciclo y curso.
- Para los exámenes teóricos hay que llevar, al menos, bolígrafo azul. Si se necesitan otros elementos, se indica en la tabla.



2º FP GRADO BÁSICO

MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD II	CyS: David Gómez david.gomgar.15@educa.jcyl.es INGLÉS: Raquel Gómez Ladrón de G raquel.gomlad@educa.jcyl.es	CyS: Lunes 8 de Junio 10:05 a 12:15 Inglés: 11 Junio 12:20 –14:05	
CIENCIAS APLICADAS II	REBECA INFANTE BLANCO rebeca.infbla@educa.jcyl.es	15 de junio 8:15 a 10:00	Traer calculadora y regla
TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO	CARMEN TORRES RISQUEZ mcarmen.torris@educa.jcyl.es	10 de junio 8.15 a 10h Teórico 10.30h a 14h Práctico	Teórico: aula de referencia. Práctico en aula taller. Entrega obligatoria de las actividades realizadas en clase. Imprescindible traer uniformidad completa para acceder al examen.
PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fernando Miranda García fernando.mirgar@educa.jcyl.es		
ATENCIÓN AL CLIENTE	Fernando Miranda García fernando.mirgar@educa.jcyl.es		



CICLOS DE GRADO MEDIO

2º CURSO COCINA Y GASTRONOMÍA MAÑANA

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PRODUCTOS CULINARIOS	ENRIQUE ORTEGA enrique.ortbec@educa.jcyl.es	Día 16 de junio a las 12.00	Vestuario de cocina completo y manta de cuchillos, bolígrafo. Aula taller de cocina.
POSTRES EN RESTAURACIÓN	NURIA GÓMEZ VECINO nuriam.gomvec@educa.jcyl.es	Práctico:08/06 - 11.30h. Teórico: 09/06 – 09.30	Entregar Recetario Vestuario completo Bolígrafo y calculadora
OPTATIVA (TENDENCIA Y EXPERIMENTACIÓN COCINA))	EDUARDO SANZ esanza@educa.jcyl.es		
aIPEII (ITINERARIO PERSONAL EMPLEABILIDAD II)	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	10 de junio 11:00	Aula emprendimiento Entregar proyecto
OFERTAS GASTRONÓMICAS	Laura Gutiérrez Bartolomé laura.gutbar.1@educa.jcyl.es	Día 08 de Junio 9:10	Aula de referencia Bolígrafo azul, regla y calculadora
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	FLOR MARCOS ARIAS mflor.marari@educa.jcyl.es	09/06 09:00	Aula 2º Panadería
DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO GM	NURIA GÓMEZ VECINO nuriam.gomvec@educa.jcyl.es	09 Junio – 12.15	Aula 2º de Cocina y Gastronomía Entrega previa del trabajo en Aula Virtual



2º COCINA Y GASTRONOMÍA (VESPERTINO)

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PRODUCTOS CULINARIOS	FRANCISCO DIEZ LOBATO fdiezl@educa.jcyl.es		
POSTRES EN RESTAURACIÓN	Virginia Pérez Martín virginia.permar@educa.jcyl.es	8JUNIO	15:30 Entregar Recetario
OPTATIVA (TENDENCIA Y EXPERIMENTACIÓN COCINA)	Consuelo Díaz Mancebo cdiazman@educa.jcyl.es	_____	_____
IPEII (ITINERARIO PERSONAL EMPLEABILIDAD II)	PATRICIA PÉREZ DIEZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	12 de junio 18:05	Aula de emprendimiento. Es necesario traer calculadora.
OFERTAS GASTRONÓMICAS	Mª ÁNGELES MARTÍN mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es	9 de junio. Hora: 18:35	Aula de 2º de Cocina y Gastronomía. Se requiere calculadora.
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	CARMEN TORRES RISQUEZ mcarmen.torris@educa.jcyl.es	Jueves 11 de junio 18.30h a 19.30h	Lugar: aula de referencia. Entrega obligatoria de los trabajos realizados en clase que contarán para nota. Ver aula virtual.
DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO GM	Virginia Pérez Martín virginia.permar@educa.jcyl.es		



2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS	ALFONSO FARIÑAS jafarinasca@educa.jcyl.es		
EL VINO Y SU SERVICIO	José Ramón Ordoñez jrordonez@educa.jcyl.es	LUNES 8 DE JUNIO HORA:12.15	
SERVICIOS EN BAR CAFETERÍA	José Ramón Ordoñez jrordonez@educa.jcyl.es	MIÉRCOLES 10 DE JUNIO HORA: 09.10	
OFERTAS GASTRONÓMICAS	NELIDA GARCÍA ngarciagonz@educa.jcyl.es		
OPTATIVA (MUNDO BARISTA)	Fernando Miranda García fernando.mirgar@educa.jcyl.es	-----	-----
IPE (ITINERARIO PERSONAL EMPLEABILIDAD)	M.ISABEL NAVARRO COBOS minavarroc@educa.jcyl.es	MARTES 9 JUNIO HORA: 8.15	
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	FLOR MARCOS ARIAS mflor.marari@educa.jcyl.es	09/06 09:00	Aula 2º Panadería
DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO GM	NURIA GÓMEZ VECINO nuriam.gomvec@educa.jcyl.es	09 Junio – 12.15	Aula 2º Cocina y Gastronomía Entrega previa del trabajo en Aula Virtual



2º PANADERÍA Y REPOSTERÍA

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES	JOSE A. MONTERO jamoneros@educa.jcyl.es	_____	_____
POSTRES EN RESTAURACIÓN	NURIA GÓMEZ VECINO nuriam.gomvec@educa.jcyl.es	Práctico:11/06 - 11.30 Teórico: 12/06 - 12.30	Entregar Recetario Vestuario completo Bolígrafo y calculadora
PRODUCTOS DE OBRADOR	CARMEN MOZAS mcmozas@educa.jcyl.es	10/06 9h	Aula 2º Panadería
PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PAN Y PAST.	CARMEN MOZAS mcmozas@educa.jcyl.es	11/06 9h	Aula 2º Panadería
OPTATIVA (PASTELERÍA SALUDABLE)	ENRIQUE ORTEGA enrique.ortbec@educa.jcyl.es	_____	-----
IPE (ITINERARIO PERSONAL EMPLEABILIDAD)	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	10 de junio 11:00	Aula emprendimiento Entregar proyecto
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	FLOR MARCOS ARIAS mflor.marari@educa.jcyl.es	09/06 09:00	Aula 2º Panadería
DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO GM	FLOR MARCOS ARIAS mflor.marari@educa.jcyl.es	08/06 09:00	Aula 2º Panadería



CICLOS DE GRADO SUPERIOR

2º AAVV Y GESTIÓN DE EVENTOS

MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	OBSERVACIONES
OPTATIVA (RUTAS GASTRONÓMICAS Cyl)	CRISTINA CARLON SJOVALL cristina.carsjv@educa.jcyl.es	-----	-----
VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	ANA ISABEL DÍEZ aidiezm@educa.jcyl.es	08/06/2026 8:15-10:55	
RECURSOS TURÍSTICOS	CARMEN DIÁZ mdiazm@educa.jcyl.es	09/06/2026 12:15h-14:05h	Aula de grupo
IPE II (ITINERARIO PERSONAL EMPLEABILIDAD)	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	10 de junio 11:00	Aula emprendimiento Entregar proyecto
DIRECCIÓN DE ENTIDADES INTER. TUR.	JUAN CARLOS GONZALEZ jcgonzalez@educa.jcyl.es	10/06/26 11,25 h	Se requiere haber entregado o entregar todas las tareas solicitadas durante el desarrollo del módulo. Aula de referencia
GESTIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	JUAN CARLOS GONZALEZ jcgonzalez@educa.jcyl.es	9/06/26 9,10 h	Se requiere haber entregado o entregar todas las tareas solicitadas durante el desarrollo del módulo. Aula de referencia
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	FLOR MARCOS ARIAS mflor.marari@educa.jcyl.es	09/06 09:00	Aula 2º Panadería
DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO GM	ANA ISABEL DÍEZ aidiezm@educa.jcyl.es		



2º DIRECCIÓN DE COCINA

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	MIÉRCOLES 10/06 HORA 18:35	Lugar: aula de referencia
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	PABLO GARCÍA MUÑOZ pabloa.garmun@educa.jcyl.es		
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	VIERNES 12/06 HORA 19:30	Lugar: aula de referencia
IPE (ITINERARIO PERSONAL EMPLEABILIDAD)	M.ISABEL NAVARRO COBOS minavarroc@educa.jcyl.es	JUEVES 11/JUNIO HORA 17.20	
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL	M ^a ÁNGELES MARTÍN mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es	MIÉRCOLES 10 DE JUNIO. HORA: 19:30	AULA DE 2º DE DIRECCIÓN DE COCINA (se requiere calculadora)
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Virginia Pérez Martín virginia.permar@educa.jcyl.es	9JUNIO	16:20
OPTATIVA (TENDENCIA Y EXPERIMENTACIÓN COCINA)	PILAR ORTEGA ANDRÉS pilar.ortand@educa.jcyl.es	-----	-----
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	Raúl Martín Cuadrado raul.marcua@educa.jcyl.es		
DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO GM	JOSE A. MUÑOZ jamunozmo@educa.jcyl.es		



2º DIRECCIÓN DE SERVICIOS

MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	OBSERVACIONES
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL	M ^a ÁNGELES MARTÍN mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es	MIÉRCOLES 10 DE JUNIO. HORA: 17:20H	AULA DE 2º DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS. (se requiere calculadora)
PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS	Raúl Martín Cuadrado raul.marcua@educa.jcyl.es	11/06 Hora 15:40	Aula
SUMILLERÍA	JOSE A. MUÑOZ jamunozmo@educa.jcyl.es		
IPE II (ITINERARIO PERSONAL EMPLEABILIDAD)	PATRICIA PÉREZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	10 junio 15:30	Aula de emprendimiento. Necesario traer calculadora.
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	09/06 Hora 18:35	Lugar: aula de referencia
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	11/06 Hora 19:30	Lugar: aula de referencia
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	Raúl Martín Cuadrado raul.marcua@educa.jcyl.es	09/06 Hora 19:30h	Aula
DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO GM	JOSE A. MUÑOZ jamunozmo@educa.jcyl.es		
OPTATIVA (AMPLIACIÓN LENGUA EXTRANJERA)	Raquel Gómez Ladrón de G raquel.gomlad@educa.jcyl.es	-----	-----