



**FECHAS DE EXAMEN PARA ALUMNOS DE 1º CURSO
SEGUNDA SESIÓN DE EVALUACION FINAL
(ANTES SEPTIEMBRE)**

TODOS LOS CICLOS. CURSO 2023/2024

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/TRABAJOS** 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 indicada con la matrícula para cada ciclo y curso.

CICLO Y CURSO: 1º FP GRADO BÁSICO



MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I	RAQUEL GÓMEZ LADRÓN DE GUEVARA raquel.gomlad@educa.jcyl.es	19 junio 12:20h Inglés 19 Junio 13:10h	
CIENCIAS APLICADAS I	GEMA PASCUAL SENDINO gemav.passen@educa.jcyl.es	20 junio 8:15	Entregar tareas + realizar examen Aula 1ºFPGB Traer calculadora
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	ISABEL DELGADO idelgadoma@educa.jcyl.es	17 junio 12:15- 14:00h	
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	PABLO SANCHEZ SAMBUCETY pablo.sansam@educa.jcyl.es	18 junio, 11:25h 19 junio, 10:00h	18 de junio práctico (traer recetario) 19 de junio teórico
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN	ISABEL DELGADO idelgadoma@educa.jcyl.es	20 junio 10:00h	
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	PABLO SANCHEZ SAMBUCETY pablo.sansam@educa.jcyl.es	19 junio, 10:00h	

CICLO Y CURSO: 1º COCINA Y GASTRONOMÍA (MAÑANA)

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	VIRGINIA PÉREZ MARTÍN virginia.permar@educa.jcyl.es		



TÉCNICAS CULINARIAS	PABLO GARCÍA MUÑOZ pabloa.garmun@educa.jcyl.es		
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	EDUARDO SANZ ARRIBAS esanza@educa.jcyl.es		
FOL	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	18 de junio 10:00 Aula emprendimiento	
SEGURIDAD E HIGIENE	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	21 de junio de 11:25 a 12:15 h	

CICLO Y CURSO: 1º COCINA Y GASTRONOMÍA (TARDE)



MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PREELABORACIÓN Y CONS. ALIMENTOS	ALBA OTERO alba.otepaj@educa.jcyl.es	18 JUNIO 15:30 - 18:10	Examen teórico/práctico Aula taller cocina.
TÉCNICAS CULINARIAS	BRUNO FERREIRA bruno.ferlop@educa.jcyl.es	20 JUNIO 18:35 - 21:15	Examen teórico/práctico Necesidades: Uniforme completo, útiles de cocina y bolígrafo. Aula taller cocina.
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	BRUNO FERREIRA bruno.ferlop@educa.jcyl.es	19 JUNIO 17:20 - 21:15	Examen teórico/práctico Necesidades: Uniforme completo, útiles de cocina y bolígrafo. Aula obrador.
FOL	PATRICIA PÉREZ DÍEZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	17 junio 17:20 – 18:35	Aula de emprendimiento. Recomendable traer calculadora.
SEGURIDAD E HIGIENE	M ^a ISABEL GIRALDEZ misabel.girgar@educa.jcyl.es	21 JUNIO 16:25 – 17:15	Examen teórico/práctico Aula 1ºC&G

CICLO Y CURSO: 1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	OBSERVACIONES
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA	CARMEN TORRES RISQUEZ mcarmen.torris@educa.jcyl.es	18 DE JUNIO 9:10	Aula taller cafetería Examen teórico y práctico. Entrega obligatoria de todos los trabajos trimestrales.
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE	RAQUEL PÉREZ MUÑOZ raquel.permun@educa.jcyl.es	20 DE JUNIO 10:H	Aula taller restaurante. Examen teórico y práctico. Entrega obligatoria de todos los trabajos trimestrales.
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN	ANA ISABEL DÍEZ aidiezm@educa.jcyl.es	19 DE JUNIO 08:15 H	Aula de grupo
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	21 de junio de 13:15 a 14:05h	
INGLÉS	INMACULADA DE LOS RÍOS rioscardenoso@educa.jcyl.es	19 de junio de 11,25 a 13,10h h	
FOL	CELIA LÓPEZ VILLABOA celia.lopvil@educa.jcyl.es	18 de junio 10:00 Aula emprendimiento	

CICLO Y CURSO: 1º PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA



MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS	CARMEN MOZAS mcmozas@educa.jcyl.es	20/06/2024 12:20-14:05h	
OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN	MARIA YAGÜE maria.yaglla@educa.jcyl.es	19 de junio 08:15 – 09:05h	
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	MARIA YAGÜE maria.yaglla@educa.jcyl.es	18 de junio 11:25 – 14:05h	
PANADERÍA Y BOLLERÍA	J.A. MONTERO jamonteros@educa.jcyl.es	19 de junio. 11:25 h.	Téorico: 11:30 h. Práctico: 12:30-14:00 h. Uniforme, herramienta personal y bolígrafo.
ELABORACIONES SALADAS	Enrique Ortega Becerril enrique.ortbec@educa.jcyl.es	17 de junio de 10:05 a 14:00 horas	Teórico de 10:05 a 10:55 Práctico de 11:30 a 14:00 Traer bolígrafo, traje pastelería completo y limpio, utillaje.
SEGURIDAD E HIGIENE	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	21 de junio de 12:20 a 13:10 h	
FOL	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	18 de junio 10:00 Aula emprendimiento	

CICLO Y CURSO: 1º DIRECCIÓN DE COCINA

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
--------	----------	--------------	---------------------



PROCESOS DE PREELABORACIÓN	CARLOS CALDERÓN carlos.calfra@educa.jcyl.es		
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	CARLOS CALDERÓN carlos.calfra@educa.jcyl.es		
CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MAT. PRIMAS	ALBA OTERO alba.otepaj@educa.jcyl.es	18 JUNIO 19:30- 21:00	Aula de grupo. Traer bolígrafo y calculadora.
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE	M^ªISABEL GIRALDEZ misabel.girgar@educa.jcyl.es	21 JUNIO 15:30-16:20	Examen teórico/práctico Aula 1ºDr.Cocina
INGLES	MARTA PASTOR GAGO martam.pasgag@educa.jcyl.es	17 JUNIO 17:20h-18:10	
FOL	PATRICIA PÉREZ DÍEZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	20 junio 18:10 – 19:25	Aula de emprendimiento. Recomendable traer calculadora.

CICLO Y CURSO: 1º DIRECCIÓN DE SERVICIOS



MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA	JOSE A. MUÑOZ jamunozmo@educa.jcyl.es	20 de junio 16:25-19.25	Aula taller cafetería
PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE	CARMEN TORRES RISQUEZ mcarmen.torris@educa.jcyl.es	19 JUNIO 15:30	Aula taller restaurante. Examen teórico y práctico. Entrega obligatoria de todos los trabajos trimestrales.
CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MAT. PRIMAS	JOSE A. MUÑOZ jamunozmo@educa.jcyl.es	17 de junio 19.20-21.15	Aula designada de 1º Dirección Servicios de Restauración
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE	Mª ÁNGELES MARTÍN mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es	18 de junio 18:35-19:25	Trabajos
FOL	PATRICIA PÉREZ DÍEZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	20 junio 19:30 – 21:15	Aula de emprendimiento. Recomendable traer calculadora.
INGLES	MARTA PASTOR GAGO martam.pasgag@educa.jcyl.es	18 Junio 15:30h-16:20h	
FRANCÉS	M. TERESA MATOBELLA JOVER mtmatobella@educa.jcyl.es	PRUEBA ESCRITA - MARTES 18 DE JUNIO (19h30 a 21h15) PRUEBA ORAL – JUEVES 20 DE JUNIO (15h30 a 16h20)	AULA DE GRUPO PRUEBA ESCRITA Y PRUEBA ORAL (LOS ALUMNOS SERÁN INFORMADOS SOBRE LA PRUEBA ORAL)

CICLO Y CURSO: 1º AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS



MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO	ANA ISABEL DÍEZ aidiezm@educa.jcyl.es	20 JUNIO 08:15 H	Aula de grupo
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS	CARMEN DÍAZ mdiazm@educa.jcyl.es	19/06/2023 8:15 a 9:05 h	Aula de grupo
DESTINOS TURÍSTICOS	NÉLIDA GARCÍA ngarciagonz@educa.jcyl.es		
MARKETING TURÍSTICO	JUAN CARLOS GONZALEZ jcgonzalez@educa.jcyl.es	17/06/2024 9:10 h a 10.55 h	Aula de grupo
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	CELIA LÓPEZ VILLABOA celia.lopvil@educa.jcyl.es	18 de junio 10:00 Aula emprendimiento	
FRANCÉS	M. TERESA MATOBELLA JOVER mtmatobella@educa.jcyl.es	PRUEBA ESCRITA - MIÉRCOLES 19 DE JUNIO (12h20 a 14h10) PRUEBA ORAL – MARTES 18 DE JUNIO (13h15 a 14h10)	AULA DE GRUPO PRUEBA ESCRITA Y PRUEBA ORAL (LAS ALUMNAS SERÁN INFORMADAS SOBRE LA PRUEBA ORAL)
INGLÉS	FERNANDO HIDALGO jfhidalgo@educa.jcyl.es		