



CON CAMBIOS respecto al documento publicado lunes

FECHAS EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA ALUMNOS 1º CURSO

SEGUNDA SESIÓN DE EVALUACIÓN FINAL

TODOS LOS CICLOS. CURSO 2024/2025

Indicaciones generales:

- Si no hay fecha indicada en la tabla hay que ponerse en contacto con el profesor responsable del módulo
- Hay módulos en los que para superar la materia el profesor solicita tareas o trabajos de forma obligatoria. En ese caso aparecerá en el apartado “observaciones”: **trabajos/tareas**
- 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 todos los exámenes se requiere al menos bolígrafo azul. Para los exámenes teóricos puede ser necesario calculadora y para los exámenes prácticos se requiere la uniformidad completa indicada con la matrícula para cada ciclo y curso.
- Si hay alguna duda sobre la prueba hay que ponerse en contacto con el profesor personalmente o a través del correo electrónico.
-

CICLO Y CURSO: 1º FP GRADO BÁSICO



MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I	Ana María Díez olmedo anam.dieolm@educa.jcyl.es	16 de junio	Último día entrega proyecto
CIENCIAS APLICADAS I	Rebeca Infante Blanco rebeca.infbla@educa.jcyl.es	19 de Junio 10:05 – 10:55 y 11:25 – 12:15	Necesario traer calculadora no científica y regla
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	ISABEL DELGADO idelgadoma@educa.jcyl.es	16 de junio 12:15-14:05	Entrega de trabajo
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	ISABEL DELGADO idelgadoma@educa.jcyl.es	17 de junio 12:15-14:05	Entrega de trabajo
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN	ISABEL DELGADO idelgadoma@educa.jcyl.es	20 de junio 9:00-10:00	Entrega de trabajo
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	ISABEL DELGADO idelgadoma@educa.jcyl.es	20 de junio 10:00-11:00	Entrega de trabajo
IPE	RAQUEL VEGA MARCOS rvega0@educa.jcyl.es	LUNES 16/06/2025 8:15 A 9:05 Aula de emprendimiento	Tareas para entregar: ✓ Currículo Europass ✓ Carta de presentación Europass

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

MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	NURIA GÓMEZ nuriam.gomvec@educa.jcyl.es	19/06/2025 PRACTICO 8:15 20/06/2025 TEORICO	PARA EL PRACTICO UNIFORME COMPLETO Y MATERIAL OBLIGATORIO



		11:25	
TÉCNICAS CULINARIAS	PABLO GARCÍA MUÑOZ pabloa.garmun@educa.jcyl.es	18/06/25 TEORICO 11:25 19/06/25 PRACTICO 11:25	PARA EL PRACTICO UNIFORME COMPLETO Y MATERIAL OBLIGATORIO
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	EDUARDO SANZ ARRIBAS esanza@educa.jcyl.es	17/06/2025 11:25- 14:05	PARA EL PRACTICO UNIFORME COMPLETO Y MATERIAL OBLIGATORIO
IPE	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	17/06/2025 10-00:10:55	
SEGURIDAD E HIGIENE	CARMEN DÍAZ MEDINA mdiazm@educa.jcyl.es	Miércoles 18/06/2025 08:15-09:05	
INGLES	JARA FERNÁNDEZ jaram.fermor@educa.jcyl.es	10/06/25 9:10-10:00	

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



MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	OBSERVACIONES
PREELABORACIÓN Y CONS. ALIMENTOS	Consuelo Díaz Mancebo cdiazman@educa.jcyl.es	18/06/2025 15:30 h.	1º Grado medio de Cocina y gastronomía. Preelaboración y conservación de alimentos. 1º Grado superior de Dirección de cocina. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 19/06/2025 a las 15:30 h.
TÉCNICAS CULINARIAS	Iván López Martínez iclopezm@educa.jcyl.es	19/06/25 TEORICO 19:30 20/06/25 PRACTICO 17.30h	PARA EL PRACTICO UNIFORME COMPLETO Y MATERIAL OBLIGATORIO
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Iván López Martínez iclopezm@educa.jcyl.es	18/06/25 TEORICO 15.30 18/06/25 PRACTICO 16:40	PARA EL PRACTICO UNIFORME COMPLETO Y MATERIAL OBLIGATORIO
IPE	Raquel Vega Marcos rvega0@educa.jcyl.es	Jueves 19/06/25 15:30 a 17:15 Aula de emprendimiento	Tareas para entregar. - Currículum plantilla Word - Currículum plantilla Europass - Plan de prevención en riesgos laborales relacionado con su ciclo
SEGURIDAD E HIGIENE	Cristina Carlón cristina.carsjv@educa.jcyl.es	Lunes 16/06/25 15:30 a 16:20	
INGLÉS	EVA MARIA DE DIEGO SOLÍS evam.diesol@educa.jcyl.es	Lunes 16/6/25 17.20	

CICLO Y CURSO: 1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



MÓDULO	PROFESOR	FECHA y HORA	OBSERVACIONES
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA	RAQUEL PÉREZ MUÑOZ raquel.permun@educa.jcyl.es	16/06/2025 10:00h	Se hará el teórico y posteriormente el práctico. Aula de cafetería Obsrvaciones: Solo se accederá al examen con la uniformidad limpia y completa. Todos los trabajos deben ser entregados.
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE	JOSE RAMON ORDÓÑEZ jrordonez@educa.jcyl.es	JUEVES 19/06/2025 TEÓRICO 09:10-10:05 PRÁCTICO 11:25-14:05	
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN	ANA ISABEL DÍEZ aidiezm@educa.jcyl.es	LUNES 16/06/2025 08:15-09:05	
SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CARMEN DÍAZ MEDINA mdiazm@educa.jcyl.es	Miércoles 18/06/2025 09:10-10:00	
INGLÉS	Andrea Martín García andrea.margar.22@educa.jcyl.es	Lunes 16/06/2025 09:15-10:00	
IPE	Raquel Vega Marcos rvega0@educa.jcyl.es	Martes 17/06/2025 9:10- 10:55 Aula de emprendimiento	Tareas para entregar - Currículum plantilla Word - Currículum plantilla Europass - Plan de prevención en riesgos laborales relacionado con su ciclo

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	18/06/25 12:20- 14:00	
OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN	MARIA VALERO FABREGAT maria.valfab@educa.jcyl.es	18/06/2025 11:25 - 12:15	
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	MARIA VALERO FABREGAT maria.valfab@educa.jcyl.es	19/06/25 de 08:15 a 10:55h	Prueba teórica y práctica
PANADERÍA Y BOLLERÍA	J.A. MONTERO jamonteros@educa.jcyl.es	17/06/2025 8:15 - 12:15	Se realizará una prueba teórica del temario completo, así como una prueba práctica. Traer uniforme y herramienta personal.
MÓDULO OPTATIVO	MARIA VALERO FABREGAT maria.valfab@educa.jcyl.es	17/06/2025 13:15 - 14:05	Recuperación del examen teórico y último día para entregar el trabajo
SEGURIDAD E HIGIENE	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	18/06/25 9:10-10:00	
IPE	MARIA VARELA mvarela@educa.jcyl.es	17/06/2025 10-00:10:55	
INGLES	JARA FERNÁNDEZ jaram.fermor@educa.jcyl.es	16 de junio a 4ª hora (11:25- 12:15).	

CICLO Y CURSO: 1º DIRECCIÓN DE COCINA



MÓDULO	PROFESOR	FECHA Y HORA	LUGAR/OBSERVACIONES
PROCESOS DE PREELABORACIÓN	Consuelo Díaz Mancebo cdiazman@educa.jcyl.es	19/06/2025 15:30 h.	
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	CARLOS CALDERÓN carlos.calfra@educa.jcyl.es	18/06/2025 16:25-17:15(teórico) 17:20-19:30(práctico)	Aula: Examen teórico (bolígrafo) Taller: Examen práctico (uniforme completo y utensilios propios) Entrega de todos los trabajos trimestrales
CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MAT. PRIMAS	CARLOS CALDERÓN carlos.calfra@educa.jcyl.es	17/06/2025 18:35-19:25	Examen teórico aula 1º DS. Entrega de trabajos trimestrales
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE	Mª ÁNGELES MARTÍN mangeles.marrod.5@educa.jcyl.es	16 de junio de 2025 17:15 – 18:10	Presentación de todos los trabajos que se han solicitado a través del aula virtual a lo largo del curso. Fecha límite para su presentación el día 16 de junio a las 17:15.
INGLES	Ana María Díez olmedo anam.dieolm@educa.jcyl.es	16 de junio	Fecha límite presentación trabajo
IPE	Raquel Vega Marcos rvega0@educa.jcyl.es	Jueves 19/06/25 15:30 a 17:15 Aula de emprendimiento	Tareas para entregar. - Currículum plantilla Word - Currículum plantilla Europass - Plan de prevención en riesgos laborales relacionado con su ciclo

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	Martes 17/06/2025 17.15 h.	Se realizará la prueba teórica en el aula y la práctica en el aula cafetería, que se realizará el uniforme
PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE	RAQUEL PÉREZ MUÑOZ raquel.permun@educa.jcyl.es	Miércoles 18/06/2025 15:30 h	Se hará el teórico y posteriormente el práctico. Aula de restaurante Observaciones: Solo se accederá al examen con la uniformidad limpia y completa. Todos los trabajos deben ser entregados.
CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MAT. PRIMAS	CARLOS CALDERÓN carlos.calfra@educa.jcyl.es	Miércoles 17/06/2025 16:25h	Examen teórico aula 1º DS. Entrega de trabajos trimestrales
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE	Cristina Carlón cristina.carsjv@educa.jcyl.es	Lunes 16/06/25 18:35	
IPE	PATRICIA PÉREZ DÍEZ pperezdiez3@educa.jcyl.es	jueves 19/06/25 17:20 – 19:00 Aula emprendimiento	Se recomienda traer calculadora
INGLES	EVA MARIA DE DIEGO SOLÍS evam.diesol@educa.jcyl.es	Lunes 16/6/25 16.25	
FRANCÉS	JACQUELINE HERRANZ jherranzhe@educa.jcyl.es	LUNES 16 DE JUNIO A LAS 17H20.	

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	Miércoles 18/06/2025 08:15-10:00	
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS	CARMEN DÍAZ mdiazm@educa.jcyl.es	Martes 17/06/2025 10:05-10:55	
DESTINOS TURÍSTICOS	ARANZAZU CABORNERO macabornero@educa.jcyl.es	Martes 17/06/25 11:25-13:10	
MARKETING TURÍSTICO	JUAN CARLOS GONZÁLEZ jcgonzalez@educa.jcyl.es	Lunes 16/06/25 12,20 h/14,05 h	
IPE	RAQUEL VEGA MARCOS rvega0@educa.jcyl.es	Lunes 16/06/2025 8.15 a 10:00 Aula de emprendimiento	Tareas para entregar. - Currículum plantilla Word - Currículum plantilla Europass - Plan de prevención en riesgos laborales relacionado con su ciclo
FRANCÉS	JACQUELINE HERRANZ jherranzhe@educa.jcyl.es	MARTES 17 DE JUNIO A LAS 12H20.	
INGLÉS	FERNANDO HIDALGO jfhidalgo@educa.jcyl.es	Miércoles 19/06/25 8:15 – 10:00	