

Horarios de LIBRES

1ª PARTE

C.M. Cociña e Gastronomía grupos A+B

DIAS :	11/06/2018	AULA	12/06/2018	AULA	13/06/2018	AULA
09:00-10:00	PBPR	3			SR	3
10:00-11:00	PCA	3	FOL*	8		
11:00-11:30	DESCANSO					
11:30-12:30			TC	3	OG	4
12:30-13:30	PC	3				
13:30-14:30					EIE*	8
14:30-15:30						
15:30-16:00						
16:00-17:00	SHMA	2				
17:00-18:00						
18:00-19:00						

A

SHMA	Seguridade e Hixiene na Manipulación de Al.	VERÓNICA ESCUDERO MORENO
TC	Técnicas Culinarias	SANTIAGO CRESPO GONZÁLEZ
PBPR	Procesos Básicos de Pastelería e Repostaría	VICTOR TEO RÍOS
PCA	Preelaboración e Conservación de Alimentos	JOSÉ MANUEL QUINTANS COUSELO
FOL	Formación e Orientación Laboral	MARÍA OFELIA LÓPEZ LÓPEZ

PC	Produtos Culinarios	BENJAMÍN BALSA MANSILLA
SR	Sobremesas en Restauración	JAVIER QUINTÁNS COUSELO
OG	Ofertas Gastronómicas	SARA GONZÁLEZ REIRÍZ
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª JESÚS GOYANES LÓPEZ

B

SHMA	Seguridade e Hixiene na Manipulación de Al.	VERÓNICA ESCUDERO MORENO
TC	Técnicas Culinarias	RAFAEL BRANTUAS CANAY
PBPR	Procesos Básicos de Pastelería e Repostaría	JAVIER QUINTANS COUSELO
PCA	Preelaboración e Conservación de Alimentos	JOSÉ MANUEL QUINTANS COUSELO
FOL	Formación e Orientación Laboral	MARÍA JESÚS RIVAS BIBIÁN

PC	Produtos Culinarios	JAVIER CAJARAVILLE SÁNCHEZ
SR	Sobremesas en Restauración	VICTOR TEO RÍOS
OG	Ofertas Gastronómicas	SARA GONZÁLEZ REIRÍZ
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª JESÚS GOYANES LÓPEZ

Horarios de LIBRES/ 1ª PARTE

CICLO MEDIO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

DIAS :	11/06/2018		12/06/2018		13/06/2018	
	GRUPO 1º	AULA	GRUPO 2º	AULA	GRUPO 2º	AULA
09:00-10:00	SBC*	2			SREE	114
10:00-11:00			FOL *	8		
11:00-11:30	DESCANSO					
11:30-12:30	ING*	2	OBR*	8	OG *	4
12:30-13:30						
13:30-14:30	TCR	2	OBBC*	8	EIE*	8
14:30-15:30						
15:30-16:00						
16:00-17:00	SHMA*	2	VS*	7		
17:00-18:00						
18:00-19:00						

1º

OBBC	Operacións Básicas de Bar e Cafetería	MANUEL LÓPEZ BREA
OBR	Operacións Básicas en Restaurante	MANUEL GARCÍA SANTISO
ING	Inglés	EVA BEATRIZ DUARTE MARTÍNEZ
FOL	Formación e Orientación Laboral	Mª JESÚS RIVAS BIBIÁN
TCR	Técnicas de Comunicación en Restauración	Mª JOSÉ DURÁN GÓMEZ
SHMA	Seguridade e Hixiene na Manipulación de Al.	VERÓNICA ESCUDERO MORENO

2º

EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª JESÚS RIVAS BIBIÁN
OG	Ofertas Gastronómicas	SARA GONZÁLEZ REIRÍZ
SBC	Servizos en Bar e Cafetería	DIEGO MOSQUERA MIRAMONTES
SREE	Servizos en Restaurante e Eventos Especiais	CARLOS E. VEIGA PÉREZ
VS	O Viño e o seu Servizo	MANUEL IGLESIAS VIEITES

Horarios de LIBRES/ 1ª PARTE

CICLO SUPERIOR DE XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS

DIAS :	11/06/2018	AULA	12/06/2018	AULA	13/06/2018	AULA
09:00-10:00	CE	115			FRA *	7
10:00-11:00			FOL	8		
11:00-11:30	ING	401	DESCANSO			
11:30-12:30			MT/PRP*	401	EMT	2
12:30-13:30						
13:30-14:30	RR	4			EIE *	8
14:30-15:30						
15:30-16:00						
16:00-17:00			XDP/DAT*	115		
17:00-18:00	RHA*	2				
18:00-19:00						

1º

DAT	Dirección de Aloxamentos Turísticos	REBECA MIRAMONTES PENAS
ING	Inglés	ELISA M. PICALLO FERREIRO
FOL	Formación e Orientación Laboral	Mª OFELIA LÓPEZ LÓPEZ
EMT	Estrutura do Mercado Turístico	Mª JOSÉ DURÁN GÓMEZ
MT	Marketing Turístico	ROSALÍA CARRIL BARROS
RR	Recepción e Reservas	SARA GONZÁLEZ REIRÍZ

2º

XDP	Xestión no Departamento de Pisos	REBECA MIRAMONTES PENAS
CE	Comercialización de Eventos	Mª GEMMA MORENO GONZÁLEZ
PRP	Protocolo e Relacións Públicas	ROSALÍA CARRIL BARROS
FRA	Francés	FRANCISCO FROJÁN RIAL
RHA	Recursos Humanos no Aloxamentos	VERÓNICA ESCUDERO MORENO
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª OFELIA LÓPEZ LÓPEZ

Horarios de LIBRES

1ª PARTE

CICLO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA

DIAS :	11/06/2018	AULA	12/06/2018	AULA	13/06/2018	AULA
09:00-10:00	PEC	2	CAMP	2	EPR	2
10:00-11:00			FOL*	8		
11:00-11:30	DESCANSO					
11:30-12:30	ING	8	PPCC/XPC	2	XACR*	2
12:30-13:30						
13:30-14:30	RHDER / GN*	2			EIE*	8
14:30-15:30						
15:30-16:00						
16:00-17:00	XCSHA*	2				
17:00-18:00						
18:00-19:00						

1º

CAMP	Control de Aprovechamiento de Materias Primas	VICTOR TEO RÍOS
XCSHA	Xestión de Calidade, e da Seguridade e Hixiene Al.	VERÓNICA ESCUDERO MORENO
GN	Gastronomía e Nutrición	LARA MARÍA LÓPEZ CALVIÑO
PPCC	Procesos de Praelaboración e Conservación en Coc.	GARCÍA CAMPOS ZULEMA CARMEN
PEC	Procesos de Elaboración Culinaria	SANTIAGO CRESPO GONZÁLEZ
FOL	Formación e Orientación Laboral	Mª OFELIA LÓPEZ LÓPEZ
ING	Inglés	MAGALI FRAGA RÍOS

2º

XPC	Xestión da Producción en Cociña	GARCÍA CAMPOS ZULEMA CARMEN
EPR	Elaboracións de Pastelería e Repostería	JENARO FIEIRA NOYA
XACR	Xestión Administrativa e Comercial en Restauración.	Mª GEMMA MORENO GONZÁLEZ
RHDER	Recursos Humanos e Dirección de Equipos	LARA Mª LÓPEZ CALVIÑO
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª JESÚS RIVAS BIBIÁN

Horarios de LIBRES

1ª PARTE

CICLO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS

DIAS :	11/06/2018	AULA	12/06/2018	AULA	13/06/2018	AULA
09:00-10:00	PDSER*	2	CAMP	7	FRA *	7
10:00-11:00			FOL*	8		
11:00-11:30			DESCANSO			
11:30-12:30	ING*	2	PSR*	8	XACR*	2
12:30-13:30						
13:30-14:30	RHDER/ GN*	2	PSBC*	8	EIE *	8
14:30-15:30						
15:30-16:00						
16:00-17:00	XCSHA*	7	SOMMEL*	7		
17:00-18:00						
18:00-19:00						

1º

ING	Inglés	EVA BEATRIZ DUARTE MARTÍNEZ
CAMP	Control de Aprovisionamento de Materias Primas	MANUEL LÓPEZ BREA
XCSHA	Xestión de Calidade, e da Seguridade e Hixiene Al.	VERÓNICA ESCUDERO MORENO
GN	Gastronomía e Nutrición	LARA Mª LÓPEZ CALVIÑO
PSBC	Procesos de Servizo en Bar-Cafetería	MANUEL LÓPEZ BREA
PSR	Procesos de Servizos en Restaurante	MANUEL GARCÍA SANTISO
FOL	Formación e Orientación Laboral	CÉSAR GARCÍA TRABA

2º

SOMMEL	Sommelier	MANUEL IGLESIAS VIEITES
PDSER	Planificación e Dirección de Servizos e Eventos en Restauración	DIEGO MOSQUERA MIRAMONTES
XACR	Xestión Administrativa e Comercial en Restauración	Mª GEMMA MORENO GONZÁLEZ
RHDER	Recursos Humanos e Dirección de Equipos en Restauración	LARA Mª LÓPEZ CALVIÑO
FRA	Francés	FRANCISCO FROJÁN RIAL
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª JESÚS RIVAS BIBIÁN