

Horarios de LIBRES

1ª PARTE

C.M. Cociña e Gastronomía grupos A+B

DIAS :	10/06/2019	AULA	11/06/2019	AULA	12/06/2019	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	ZULEMA CARMEN GARCÍA CAMPOS
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 OFELIA LÓPEZ LÓPEZ

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

B

SHMA	Seguridade e Hixiene na Manipulación de Al.	MARÍA CELIA REBOLLIDO LORENZO
TC	Técnicas Culinarias	JULIO RODRÍGUEZ BUSTELO
PBPR	Procesos Básicos de Pastelería e Repostaría	SANTIAGO CRESPO GONZÁLEZ
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	JUAN ACEVEDO PRADO
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 :	10/06/2019	AULA	11/06/2019	AULA	12/06/2019	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*	8	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	MARÍA RAÑÓN PIMENTEL
FOL	Formación e Orientación Laboral	Mª JESÚS RIVAS BIBIÁN
TCR	Técnicas de Comunicación en Restauración	REBECA MIRAMONTES PENAS
SHMA	Seguridade e Hixiene na Manipulación de Al.	MARÍA CELIA REBOLLIDO LORENZO

2º

EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª JESÚS RIVAS BIBIÁN
OG	Ofertas Gastronómicas	SARA GONZÁLEZ REIRÍZ
SBC	Servizos en Bar e Cafetería	MARÍA JOSÉ REY FERNÁNDEZ
SREE	Servizos en Restaurante e Eventos Especiais	CARLOS E. VEIGA PÉREZ
VS	O Viño e o seu Servizo	MARÍA DE LA FE COUCHEIRO GESTOSO

Horarios de LIBRES/ 1ª PARTE

CICLO SUPERIOR DE XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS

DIAS :	10/06/2019	AULA	11/06/2019	AULA	12/06/2019	AULA
09:00-10:00	DAT	04			FRA *	7
10:00-11:00			FOL	8		
11:00-11:30	ING	04	DESCANSO			
11:30-12:30			MT/PRP*	401	RR	04
12:30-13:30						
13:30-14:30					EIE *	8
14:30-15:30						
15:30-16:00						
16:00-17:00			XDP	115	EMT/CE	8
17:00-18:00	RHA*	2				
18:00-19:00						

1º

DAT	Dirección de Aloxamentos Turísticos	BEATRIZ SÁNCHEZ IGLESIAS
ING	Inglés	ELISA M. PICALLO FERREIRO
FOL	Formación e Orientación Laboral	CESAR GARCÍA TRABA
EMT	Estrutura do Mercado Turístico	Mª GEMMA MORENO GONZÁLEZ
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	MARÍA CELIA REBOLLIDO LORENZO
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª OFELIA LÓPEZ LÓPEZ

Horarios de LIBRES

1ª PARTE

CICLO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA

DIAS :	10/06/2019	AULA	11/06/2019	AULA	12/06/2019	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	DIEGO MOSQUERA MIRAMONTES
XCSHA	Xestión de Calidade, e da Seguridade e Hixiene Al.	MARÍA CELIA REBOLLIDO LORENZO
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	MARÍA RAÑÓN PIMENTEL

2º

XPC	Xestión da Producción en Cociña	RAFAEL BRANTUAS CANAY
EPR	Elaboracións de Pastelería e Repostería	JAVIER QUINTANS COUSELO
XACR	Xestión Administrativa e Comercial en Restauración.	BEATRIZ SÁNCHEZ IGLESIAS
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 :	10/06/2019	AULA	11/06/2019	AULA	12/06/2019	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*	8	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	MARÍA RAÑÓN PIMENTEL
CAMP	Control de Aprovechamiento de Materias Primas	MARÍA JOSÉ REY FERNANDEZ
XCSHA	Xestión de Calidade, e da Seguridade e Hixiene Al.	MARÍA CELIA REBOLLIDO LORENZO
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	Mª JESÚS RIVAS BIBIÁN

2º

SOMMEL	Sommelier	MARÍA DE LA FE COUCHEIRO GESTOSO
PDSER	Planificación e Dirección de Servizos e Eventos en Restauración	DIEGO MOSQUERA MIRAMONTES
XACR	Xestión Administrativa e Comercial en Restauración	BEATRIZ SÁNCHEZ IGLESIAS
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