

CALENDARIO DE EXÁMENES FEBRERO 2026

DÍA	HORA	MATERIA	CURSO	DOCENTE
18 DE FEBRERO	8:00	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	GM1	Carmen Pinto
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	GSUP1	
20 DE FEBRERO	8:00	Inglés profesional para CFGM	GM1	Juani Bautista
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	GSUP2	Eva M ^a . López
23 DE FEBRERO	8:30	Itinerario personal para la empleabilidad I	GM1	Eva M ^a . López
		Itinerario personal para la empleabilidad I	GSUP2	
		Itinerario personal para la empleabilidad II	GM2	
24 DE FEBRERO	8:30	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	GSUP3	Eva M ^a . López
		Sostenibilidad aplicada al sector productivo	GM1	
		Sostenibilidad aplicada al sector productivo	GSUP1	
		Gestión administrativa y comercial en restauración	GSUP2	
25 DE FEBRERO	8:00	Ofertas gastronómicas	GM2	Carmen Pinto
		Gastronomía y nutrición	GSUP 2	
		Gastronomía y nutrición	GSUP 3	
27 DE FEBRERO	8:00	Inglés profesional para CFGS	GSUP1	Juani Bautista
2 DE MARZO	8:30	Digitalización aplicada al sector productivo	GM1	Eva M ^a . López
		Digitalización aplicada al sector productivo	GSUP1	
		Control del aprovisionamiento de materias primas	GSUP2	
3 DE MARZO	18:00	Francés	GSUP1	Daniel Alonso
5 DE MARZO	9:00	Procesos básicos en pastelería y repostería	GM1	Joaquín Albares
		Postres en restauración	GM2	
		Procesos de preelaboración culinaria	GSUP1	
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	GSUP2	
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	GSUP3	
10 DE MARZO	9:00	Preelaboración y conservación de alimentos	GM1	Joaquín Albares
		Productos culinarios	GM2	
		Procesos de elaboración culinaria	GSUP1	
		Procesos de servicio en bar-cafetería	GSUP2	
		Procesos de servicio en bar-cafetería	GSUP3	
12 DE MARZO	9:00	Técnicas culinarias	GM1	Joaquín Albares
		Procesos de servicio en restaurante	GSUP1	
		Gestión de la producción en cocina (LOFP)	GSUP3	

*Ante cualquier duda ponte en contacto con el docente correspondiente.