

CALENDARIO DE EXÁMENES MAYO 2026

DÍA	HORA	MATERIA	CURSO	DOCENTE
07/05/2026	8:30	Preelaboración y conservación en cocina	1ºGM	Joaquín Albares
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1ºGSUP	
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2ºGSUP	
08/05/2026	8:00	Inglés	1ºGM	Juani Bautista
11/05/2026	8:30	Itinerario personal para la empleabilidad I	1ºGM	Eva M ^a . López
		Itinerario personal para la empleabilidad I	2ºGSUP	
12/05/2026	8:30	Sostenibilidad aplicada al sector productivo	1ºGM	Eva M ^a . López
		Sostenibilidad aplicada al sector productivo	1ºGSUP	
		Control del aprovisionamiento de materias primas	2ºGSUP	
14/05/2026	8:30	Técnicas culinarias	1ºGM	Joaquín Albares
		Procesos de elaboración culinaria	1ºGSUP	
		Procesos de servicio en bar-cafetería	2ºGSUP	
15/05/2026	8:00	Inglés	1ºGSUP	Juani Bautista
	9:30	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1ºGM	Carmen Pinto
		Gastronomía y nutrición	2ºGSUP	
18/05/2026	8:30	Digitalización aplicada al sector productivo	1ºGM	Eva M ^a . López
		Digitalización aplicada al sector productivo	1ºGSUP	
		Gestión administrativa y comercial en restauración.	2ºGSUP	
19/05/2026	8:30	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	2ºGSUP	Eva M ^a . López
21/05/2026	8:30	Procesos básicos de pastelería y repostería.	1ºGM	Joaquín Albares
		Procesos de servicio en restaurante.	1ºGSUP	
		Gestión de la producción en cocina.	2ºGSUP	
22/05/2026	10:00	Gestión de la calidad de la seguridad e higiene en el trabajo.	1ºGSUP	Carmen Pinto
		Gestión de la calidad de la seguridad e higiene en el trabajo.	2ºGSUP	
26/05/2026	18:00	Francés	1ºGSUP	Daniel Alonso

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