



CM COCIÑA E GASTRONOMÍA

Semana do 11 ao 15 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
830 930	PCA	PCA		EIE	PBPR
930 1030	TC	PCA	EIE	SH	PBPR
1030 1130	PBPR	PCA	FOL	FOL	PBPR
1130 1200					
1200 1300	SH	TC	PBPR		
1300 1400		TC	PBPR		
1400 1500		TC	PBPR		

PCA	Preelaboración e conservación de alimentos	Daniel Pulzoni Cupeiro/Antonio González Puga
TC	Técnicas culinarias	Luis Tuñas Estévez/Antonio González Puga
SH	Seguridade e hixiene	Ana López Viqueira
FOL	Formación e orientación laboral	Francisco Gómez Galdo
PBPR	Procesos básicos de pastelería e repostería	Elena Peleteiro Fernández
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Teresa Barreiro Abilleira

Lugar de realización

	1ª PARTE	2º PARTE/S
PCA	Aula 1	Aula Cociña 1
TC	Aula 1	Aula Cociña 1
SH	Aula 1	Aula 1
FOL	Aula 1	Aula 1
PBPR	Aula 1	Aula Pastelería
EIE	Aula 1	Aula 1



CS DIRECCIÓN DE COCIÑA

Semana do 11 ao 15 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30	FOL/EIE	PPCC	RHDE	CAMP	PPCC/XPCO
9:30-10:30	INGLÉS	PECU	EPRC	XCSH/XACR	PPCC/XPCO
10:30-11:30	GANU	CAMP/XPCO	EPRC	GANU	PPCC/XPCO
11:30-12:00					
12:00-13:00	RHDE	INGLÉS	EPRC	INGLÉS	PECU/XPCO
13:00-14:00	XCSH/XACR	EPRC	EPRC	FOL/EIE	PECU/XPCO
14:00-15:00			EPRC		PECU/XPCO

GANU	Gastronomía e nutrición	Marta Abad Maqueira
XCSH	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene	Eva Lage Lorenzo
XACR	Xestión administrativa e comercial en restauración	
FOL	Formación e orientación laboral	Teresa Barreiro Abilleira
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	
CAMP	Control do aprovisionamento de materias primas	Ricardo Fernández Guerra
XPCO	Xestión da produción en cociña	
PPCC	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	Nuria Ruiz Gómez
PECU	Procesos de elaboración culinaria	
INGLÉS		M ^a Eugenia de Súa Puig
RHDE	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	Cristina López Santos
EPRC	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	Daniel Pulzoni Cupeiro

Lugar de realización

	1ª PARTE	2ª PARTE/S
GANU	Aula 2	Aula 2
XCSH/ XACR	Aula 2	Aula 2
FOL/ EIE	Aula 2	Aula 2
CAMP	Aula 2	Aula 2
PPCC	Aula 2	Aula Cociña 3
PECU	Aula 2	Aula Cociña 3
INGLÉS	Aula 2	Aula 2
RHDE	Aula 2	Aula 2
EPRC	Aula 2	Aula Pastelería
XPCO	Aula 2	Aula Cociña 3



CM PANADARÍA, PASTELARÍA E CONFEITARÍA

Semana do 11 ao 15 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30	SOBR	PBPR		EIE	OCAI
9:30-10:30	ECOE	EPB	PO	PO	PVP
10:30-11:30	FOL	FOL	PVP	PO	PVP
11:30-12:00					
12:00-13:00	OCAI	EIE	MATE	PO	
13:00-14:00	MATE	SH	SH		

Semana do 18 ao 22 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30	PBPR	SOBR			
9:30-10:30	PBPR	SOBR			
10:30-11:30	PBPR	SOBR			
11:30-12:00					
12:00-13:00	EPB	ECOE			
13:00-14:00	EPB	ECOE			
14:00-15:00	EPB	ECOE			

SH	Seguridade e hixiene	Mónica Fraga Castro
MATE	Materias primas	
PO	Produtos de obradoiro	
PVP	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería	
PBPR	Procesos básicos de pastelería e repostería	Manuel Cordido Río
EPB	Elaboracións de panadaría e bolaría	
OCAI	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	Manuel Patiño Carou
SOBR	Sobremesas en restauración	
ECOE	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	
FOL	Formación e orientación laboral	Ana María López Ulloa
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Teresa Barreiro Abilleira

Lugar de realización

	1ª PARTE	2ª PARTE/S
MATE/SH	Aula 3	Aula 3
PBPR	Aula 3	Aula Pastelería
EPB	Aula 3	Aula panadería
FOL	Aula 3	Aula 3
OCAI	Aula 3	Aula 3
SOBR	Aula 3	Aula Pastelería
ECOE	Aula 3	Aula confeitaría
PO/PVP	Aula 3	Aula panadería
EIE	Aula 3	Aula 1



CM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Semana do 11 ao 15 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30	OBBC	OBBC		EIE	
9:30-10:30	OBR	OBBC	TECR	INGLÉS	VIÑO
10:30-11:30	INGLÉS	OBBC	OG	TECR	VIÑO
11:30-12:00					
12:00-13:00	FOL	EIE	OBR	SH	VIÑO
13:00-14:00	SH	INGLÉS	OBR	FOL	
14:00-15:00	VIÑO	OG	OBR		

OBBC	Operacións básicas en bar e cafetería	Carlos Rodríguez Rodríguez
OBR	Operacións básicas en restaurante	Tina Vázquez Lores
FOL	Formación e orientación laboral	Ana Paula Rodríguez
SH	Seguridade e hixiene	Cristina López Santos
TECR	Técnicas de comunicación en restauración	Tareixa Fernández Casal
INGLÉS		Paula Molina Quintela
OG	Ofertas gastronómicas	Rosa Marcos León
VIÑO	O viño e o seu servizo	Pedro Tomás Sestayo Riveiro
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Ana María López Ulloa

Lugar de realización

	1ª PARTE	2ª PARTE/S
OBBC	Aula 5	Aula Cafetería
OBR	Aula 5	Aula Comedor
FOL	Aula 5	Aula 5
SH	Aula 5	Aula 5
TECR	Aula 5	Aula 5
INGLÉS	Aula 5	Aula 5
OG	Aula 5	Aula 5
VIÑO	Aula 5	Aula Cafetería
EIE	Aula 5	Aula 5



CS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Semana do 11 ao 15 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30		PSR	PSBC	CAMP	INGLÉS
9:30-10:30	FRANCÉS	INGLÉS	PSBC	XCSH/XACR	FRANCÉS
10:30-11:30	GANU	CAMP	PSBC	FOL	GANU
11:30-12:00					
12:00-13:00	PSBC/SOM	PSR	SOM	INGLÉS	
13:00-14:00	XCSH/XACR	PSR	SOM	FRANCÉS	
14:00-15:00	FOL	PSR	SOM		

PSR	Procesos de servizos en restaurante	José Manuel Rey Castro
PSBC	Procesos de servizos en bar-cafetaría.	Pedro Tomás Sestayo Riveiro
GANU	Gastronomía e nutrición	Marta Abad Maquieira
FOL	Formación e orientación laboral	Francisco Gómez Galdo
XCSH	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene	Eva Lage Lorenzo
XACR	Xestión administrativa e comercial en restauración	
CAMP	Control do aprovisionamento de materias primas	Ricardo Fernández Guerra
SOM	Sommelier	Pedro Tomás Sestayo Riveiro
INGLÉS		Paula Molina Quintela
FRANCÉS		Paloma Carrazoni Fuertes

Lugar de realización

	1ª PARTE	2ª PARTE/S
PSR	Aula 6	Aula Comedor
PSBC	Aula 6	Aula Cafetería
GANU	Aula 6	Aula 6
FOL	Aula 1	Aula 1
XCSH	Aula 2	Aula 2
XACR	Aula 2	Aula 2
CAMP	Aula 6	Aula 6
SOM	Aula 6	Aula Cafetería
INGLÉS	Aula 6	Aula 6
FRANCÉS	Aula 6	Aula 6



1º CS GUÍA, INFORMACIÓN E COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICAS
Semana do 11 ao 15 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30	EIE	MARK	INGLÉS	FOL	
9:30-10:30	PROT	EMT	RECU	EIE	DEST
10:30-11:30	PGUIA	RECU	RECU	EMT	DEST
11:30-12:00					
12:00-13:00	INGLÉS	DEST	PROT	PGUIA	MARK
13:00-14:00	FOL	INGLÉS	PROT	PGUIA	MARK
14:00-15:00					

DEST	Destinos turísticos	Rosa Marcos León
MARK	Marketing turístico	Mª José Lores Barna
RECU	Recursos turísticos	Marta Abad Maquieira
PROT	Protocolo e relacións públicas	
FOL	Formación e orientación laboral	Francisco Gómez Galdo
EMT	Estrutura do mercado turístico	Cristina López Santos
INGLÉS		Mª Eugenia de Súa Puig
PGUÍA	Procesos de guía e asistencia turística	Argentina Otero Santiago
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Ana María López Ulloa

Lugar de realización: Aula 1º GUÍA



CS XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS

Semana do 11 ao 15 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30	EIE	MARK	INGLÉS	INGLÉS	PROT
9:30-10:30	FRANCÉS	PISOS	RRHH	EIE	PROT
10:30-11:30	PROT	EMT	DIR	EMT	FOL
11:30-12:00					
12:00-13:00	RRHH	RER	PISOS	COMEV	MARK
13:00-14:00	RER	RER	PISOS	DIR	MARK
14:00-15:00	INGLÉS	FOL		DIR	

Semana do 18 ao 22 de xuño

	Luns	martes	mérc	xoves	venres
8:30-9:30					
9:30-10:30	FRANCÉS				
10:30-11:30	FRANCÉS				
11:30-12:00					
12:00-13:00	COMEV				
13:00-14:00	COMEV				
14:00-15:00					

EMT	Estrutura do mercado turístico	Cristina López Santos
DIR	Dirección de aloxamentos turísticos	Tareixa Fernández Casal
COMEV	Comercialización de eventos	
RER	Recepción e reservas	Pilar Novelle González
PROT	Protocolo e relacións públicas	
FOL	Formación e orientación laboral	Ana María López Ulloa
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	
MARK	Marketing turístico	Mª José Lores Barna
INGLÉS		Paula Molina Quintela
RRHH	Recursos humanos no aloxamento	Eva Lage Lorenzo
PISOS	Xestión do departamento de pisos	Rosa Marcos León
FRANCÉS		Paloma Carrazoni Fuertes

Lugar de realización: Aula 1º ALOXAMENTOS, EXCEPTO:

	1ª PARTE	2º PARTE/S
EIE	Aula 1º Aloxamento	Aula 1º Guía
MARK	Aula 1º Guía	Aula 1º Guía