



Dirección Xeral de Formación Profesional
Rede de Centros Integrados de Formación Profesional

Modelo MD85ACO01

Guía do alumnado



Índice

Benvida	3
1. Presentación do centro.....	4
1.1 Planos, localización e acceso	4
1.2 Oferta educativa.....	4
1.3 Organigrama funcional	5
2. Política de calidade	7
3. Dereitos e deberes do alumnado	8
3.1 Tes dereito a.....	8
3.2 Tes o deber de	8
4. Normas de convivencia no centro	9
4.1 Funcionamento xeral.....	9
4.2 Dispositivos electrónicos.....	9
4.3 Imaxe e indumentaria profesional	9
4.4 Convivencia, igualdade e resolución de conflitos.....	9
4.5 Protección de datos e ferramentas corporativas	9
5. Servizos do centro	10
5.1 Biblioteca.....	10
5.2 Comedor	10
5.3 Residencia	10
5.4 Outros servizos	10
6. Calendario escolar.....	12
6.1 Resumo do curso académico	12
6.2 Calendario de avaliacións	12
7. Horario	14
7.1 Xornada de acollemento	14
8. Información de interese	15
8.1 Validacións e exencións	15
8.2 Faltas de asistencia.....	15
8.3 Baixa de oficio.....	15
8.4 Traslado.....	16
8.5 Renuncia á matrícula	16
8.6 Bolsas.....	16
8.7 Prácticas formativas en empresa.....	17
8.8 Programas internacionais	17
8.9 Emprendemento	17
8.10 Recursos informativos.....	17
8.11 Outros.....	18
9. Normas en caso de evacuación	19
9.1 Que facer ao escoitar a alarma	19
9.2 Zonas de saída	19
9.3 Se detectas un risco	19



Benvida

Benvidas e benvidos ao CIFP Carlos Oroza. Se comezas agora, tes por diante un centro público de formación profesional especializado en hostalaría, turismo e industrias alimentarias. Se xa estabas aquí, retomas o camiño nun curso especial: en novembro de 2026 o centro cumpre 30 anos.

Esta guía é a túa ferramenta de consulta durante todo o curso. Recolle o que precisas saber sobre o centro, as normas, os servizos, o calendario e os trámites académicos máis habituais. Non substitúe a normativa nin as Normas de Organización, Funcionamento e Convivencia (NOF), pero si che dá as referencias para saber onde mirar e a quen preguntar.

A túa titora ou o teu titor é a primeira persoa á que dirixirte ante calquera dúbida. Ademais, tes o Departamento de Información e Orientación Profesional, a Xefatura de Estudos e a Secretaría do centro.

Un dato que convén lembrar

A opinión do alumnado forma parte do noso sistema de calidade. As enquisas, a caixa de suxestións e o buzón SQR da web non son un trámite: son a vía pola que cada curso cambian cousas no centro.

1. Presentación do centro

O CIFP Carlos Oroza é un centro público dependente da Consellería de Educación, Ciencia, Universidades e Formación Profesional da Xunta de Galicia. Naceu en novembro de 1996 como IES de Hostalaría e Turismo e transformouse en centro integrado de formación profesional en 2004. Desde 2022 está recoñecido como Centro de Excelencia Nacional en FP e coordina a Rede Estatal de Centros de Excelencia de FP en Hostalaría.

O centro traballa con tres eixos: unha formación conectada co sector produtivo, unha relación estable coas empresas de hostalaría, turismo e alimentación, e a innovación aplicada á aula. Todo iso susténtase nun sistema de xestión da calidade baseado na norma ISO 9001 e no marco europeo EQAVET.

Dato	Detalle
Denominación	CIFP Carlos Oroza
Código de centro	36020064
Enderezo	Avenida de Montecelo, 16 · 36161 Pontevedra
Web	www.cifpcarlosoroza.gal
Redes sociais	@cifpcarlosoroza
Familias profesionais	Hostalaría e Turismo · Industrias Alimentarias
Curso académico	2026-2027 · 30 aniversario do centro (1996-2026)

1.1 Planos, localización e acceso

O centro está situado na contorna da Cidade Infantil Príncipe Felipe, en Pontevedra. A súa estrutura organízase en áreas docentes, administrativas e de servizo: aulas polivalentes, cociñas, obradoiro de pastelería e panadería, aula-restaurante, cafetería, autoservizo, laboratorio, aula de enoturismo e a aula i+D.

Acceso ao centro

- As entradas e saídas realízanse unicamente pola porta principal. As portas de servizo empréganse só en situacións autorizadas.
- Non se pode permanecer nos corredores durante as clases. A biblioteca é o espazo habilitado para a permanencia do alumnado fóra da aula.
- Os espazos de aula-taller (cociñas, restaurante, cafetería, obradoiro, laboratorio) teñen normas propias de uso e de seguridade que o profesorado explica ao inicio do curso.

Planos actualizados do centro: dispoñibles en formato PDF na web do centro. Tamén están expostos nos taboleiros de cada planta, xunto coas vías de evacuación.

1.2 Oferta educativa

No curso 2026-2027 o centro imparte ensinanzas de grao básico, medio e superior, formación acelerada e accións formativas para persoas desempregadas (AFD), estas últimas habitualmente en horario de tarde.

Grao Básico

Ensinanza	Cursos
Cociña e Restauración	1º e 2º
Actividades de Panadaría e Pastelería (formación acelerada)	Itinerario propio, horario de tarde

Ciclos de Grao Medio

Ensinanza	Cursos
Cociña e Gastronomía	1ºA, 1ºB, 2ºA e 2ºB
Panadaría, Repostaría e Confeitaría	1º e 2º
Servizos en Restauración	1º e 2º

Ciclos de Grao Superior

Ensinanza	Cursos
Dirección de Cociña	1º e 2º
Dirección de Servizos de Restauración	1º e 2º
Dobre titulación Dirección de Cociña / Dirección de Servizos de Restauración	1º · réxime dual intensivo
Guía, Información e Asistencias Turísticas	1º e 2º · ordinario e dual
Xestión de Aloxamentos Turísticos	1º e 2º · ordinario e dual

Varias ensinanzas contan con módulos impartidos en réxime plurilingüe (inglés) ao abeiro da convocatoria de FP plurilingüe da Dirección Xeral de Formación Profesional. A relación concreta de módulos plurilingües comunícase a cada grupo ao inicio do curso.

1.3 Organigrama funcional

O centro organízase por áreas funcionais segundo o Decreto 77/2011, do 7 de abril, polo que se establece o regulamento orgánico dos centros integrados de formación profesional. Cada área conta cunha xefatura e cos departamentos e coordinacións que lle dan soporte.

Equipo directivo

Cargo	Persoa titular	Contacto (@edu.xunta.gal)
Dirección	Manuel Hermo Piñeiro	direccion.cifp.carlos.oroza
Vicedirección	Pilar Tallón Silvosa	vicedireccion.cifp.carlos.oroza
Xefatura de Estudos	Eva Lage Lorenzo	xefatura.estudios.cifp.carlos.oroza
Secretaría	Anxo Soto García	administracionexestion.cifp.carlos.oroza

Servizos de referencia para o alumnado

Departamento ou coordinación	Persoa responsable	Contacto (@edu.xunta.gal)
Información e Orientación Profesional	María Luisa Gayoso Díaz	orientacion.cifp.carlos.oroza



Departamento ou coordinación	Persoa responsable	Contacto (@edu.xunta.gal)
Relación con Empresas (formación en empresa)	Pilar Novelle González	relacionconempresas
Programas Internacionais (Erasmus+)	Sandra Aldao Braga	programas.internacionais
Emprendemento	Teresa Barreiro Abilleira	emprendemento.cifp.carlos.oroza
Convivencia e Benestar (Punto Laranxa)	Ana Casal Canabal	puntolaranxa.cifp.carlos.oroza
Acreditación e Probas	Marta Abad Maquieira	acreditacion
Biblioteca	María Teresa Chouza	biblioteca.cifp.carlos.oroza
Secretaría (trámites administrativos)	Ana Isabel París Pensado	secretaria.cifp.carlos.oroza

O organigrama completo e actualizado, cos departamentos didácticos e o resto de coordinacións, está publicado na [web do centro](#).

2. Política de calidade

Presentámosche a nosa política de calidade e convidámoste a participar coa túa opinión a través da caixa de suxestións. Contribuirás deste xeito á mellora do noso sistema de xestión da calidade.

O CIFP Carlos Oroza dispón dun Sistema de Xestión da Calidade implantado conforme ao modelo ISO 9001 e ao marco europeo EQAVET, e xestionado a través da ferramenta institucional Educalidade da Xunta de Galicia.

Misión

- Ofrecer unha formación profesional flexible, de calidade e adaptada ao contorno produtivo e á aprendizaxe ao longo da vida.
- Participar na acreditación de competencias adquiridas por vías formais e non formais.
- Orientar profesionalmente ao alumnado e facilitar a súa inserción laboral.
- Promover a igualdade de oportunidades e a erradicación de prexuizos.
- Fortalecer o vínculo coas empresas do sector e do contorno local, comarcal e autonómico.
- Impulsar a capacidade emprendedora, a mobilidade internacional e a adaptación ás transformacións sociais, organizativas e tecnolóxicas.

Visión

Consolidarnos como centro de excelencia estatal en hostalaría e turismo, cunha formación integral que prepare cidadáns e profesionais comprometidos, con alta cualificación e capacidade de adaptación.

Valores

- Calidade e mellora continua como cultura de traballo.
- Cooperación, respecto e convivencia.
- Compromiso co desenvolvemento sostible e coa innovación educativa.
- Participación activa de toda a comunidade educativa.
- Uso racional dos recursos públicos e dixitalización eficiente.
- Responsabilidade social e orientación ao usuario.

Como podes participar

- Enquisas de satisfacción: de acollemento, do profesorado e dos módulos, e das actividades complementarias.
- Buzón SQR (suxestións, queixas e reclamacións) da web do centro e caixa de suxestións física.
- Delegación de grupo e reunións co equipo docente e coa titoría.

A política de calidade completa está publicada en <https://cifpcarlosoroza.gal/sistema-de-xestion-de-calidade/>

3. Dereitos e deberes do alumnado

Os dereitos e deberes do alumnado están recollidos na Lei 4/2011, do 30 de xuño, de convivencia e participación da comunidade educativa, e no Decreto 8/2015, do 8 de xaneiro, que a desenvolve. As NOF do centro concretan a súa aplicación no CIFP Carlos Oroza.

3.1 Tes dereito a

- Recibir unha formación de calidade que contribúa ao teu desenvolvemento persoal e profesional.
- Que se respecte a túa identidade, integridade e dignidade persoais.
- Que o teu rendemento sexa avaliado con obxectividade, coñecendo desde o inicio do curso os obxectivos, os criterios de avaliación, os mínimos esixibles e os criterios de cualificación de cada módulo.
- Reclamar contra as cualificacións e as decisións de avaliación nos termos previstos na normativa.
- Recibir orientación educativa e profesional, tanto académica como para a inserción laboral.
- Participar na vida do centro a través da delegación de grupo e das canles de participación establecidas.
- Ser informado das normas de convivencia e das consecuencias do seu incumprimento.
- A protección dos teus datos persoais e á súa confidencialidade.
- Á igualdade de oportunidades e á protección contra calquera forma de discriminación, acoso ou violencia.

3.2 Tes o deber de

- Asistir ás clases con puntualidade e participar nas actividades formativas.
- Seguir as directrices do profesorado e respectar a súa autoridade docente.
- Respetar a dignidade, a integridade e a intimidade de todas as persoas da comunidade educativa.
- Coidar as instalacións, o equipamento, o material e os xéneros, e asumir a responsabilidade polos danos causados por un uso indebido.
- Cumprir as normas de seguridade e hixiene das aulas-taller e empregar a indumentaria profesional obrigatoria nos espazos formativos.
- Respetar o proxecto educativo do centro e as NOF.
- Colaborar na convivencia e comunicar as situacións de acoso ou de conflito das que teñas coñecemento.

Autoridade pública do profesorado

O profesorado ten recoñecida a condición de autoridade pública no exercicio das súas funcións docentes e de corrección disciplinaria. Os feitos que constata por escrito teñen presunción de veracidade, sen prexuízo das probas que o alumnado ou as familias poidan achegar na súa defensa.

4. Normas de convivencia no centro

As Normas de Organización, Funcionamento e Convivencia (NOF) do CIFP Carlos Oroza foron aprobadas polo Consello Social o 10 de xullo de 2025 e están suxeitas a revisión continua. O texto completo pode consultarse na web do centro.

4.1 Funcionamento xeral

- Horario do centro: de 8:30 a 21:00 horas. As accións formativas para persoas desempregadas (AFD) e a formación acelerada poden desenvolverse en horario de tarde.
- Duración das sesións: 60 minutos. Hai un único recreo a media mañá e, de ser o caso, unha pausa para xantar.
- Entradas e saídas exclusivamente pola porta principal.
- Está prohibido permanecer nos corredores durante as clases.

4.2 Dispositivos electrónicos

- Está prohibido o uso de móbiles e dispositivos electrónicos durante toda a xornada escolar, incluído o recreo, agás por indicación expresa do profesorado como ferramenta pedagóxica.
- Queda prohibida a gravación, difusión ou captura de imaxes no recinto escolar sen autorización.
- O uso indebido considérase conduta contraria á convivencia e pode derivar en medidas correctoras graduadas.

4.3 Imaxe e indumentaria profesional

Nos espazos formativos (cociña, pastelería, restaurante, cafetería, enoturismo, laboratorio) é obrigatorio o uso da indumentaria profesional específica e o cumprimento das normas de hixiene. O Código de Vestimenta do centro, recollido nas NOF e na documentación de matrícula, detalla os requisitos de cada ensinanza. Non se trata dunha formalidade: forma parte da competencia profesional que se avalía.

4.4 Convivencia, igualdade e resolución de conflitos

- A convivencia baséase no respecto, a equidade, a corresponsabilidade e o diálogo.
- As NOF establecen a clasificación das condutas (leves e graves), un procedemento conciliado de resolución e medidas correctoras de carácter educativo.
- A Comisión de Convivencia vela polo cumprimento do Plan de Convivencia. A Comisión de Igualdade desenvolve accións específicas desde a Vicedirección.
- O centro conta co Punto Laranxa e coa Coordinación de Convivencia e Benestar como espazo de escoita e apoio.
- O Plan de Igualdade está publicado en cifpcarlosoroza.gal/igualoroza.

4.5 Protección de datos e ferramentas corporativas

- O centro emprega exclusivamente as ferramentas EduXunta: XADE, Abalar e AbalarMobil, correo @edu.xunta.gal, Aula Virtual e Webex, ademais das aplicacións propias do contorno OrozaXes.
- Non se poden empregar plataformas ou contas persoais para datos académicos ou imaxes do alumnado.
- A información rexistrada polo profesorado no caderno de aula ten carácter confidencial e trátase conforme á normativa de protección de datos.

5. Servizos do centro

O centro pon á túa disposición un conxunto de servizos de apoio á formación. Os horarios concretos publícanse nos taboleiros e na web ao inicio do curso, e poden axustarse ao longo do ano.

5.1 Biblioteca

A biblioteca é o espazo habilitado para a permanencia do alumnado fóra da aula e o lugar de referencia para o estudo e a consulta.

- Fondo especializado en cociña, pastelería, panadaría, servizos de restauración, sumillería, turismo e industrias alimentarias, ademais de fondo xeral e de lectura.
- Préstamo de libros e de material de consulta, con rexistro na coordinación de biblioteca.
- Espazo de estudo individual e apoio á elaboración de traballos e do módulo de proxecto.
- Horario de apertura: publícase ao inicio do curso no taboleiro da biblioteca e na web do centro.
- Coordinación: María Teresa Chouza · biblioteca.cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal

5.2 Comedor

O centro non dispón de servizo de comedor escolar no sentido convencional. Si conta con espazos de restauración vinculados á actividade formativa do alumnado:

- Cafetería: servizo de almorzos e de media mañá, atendido en parte polo alumnado das ensinanzas de restauración como práctica formativa.
- Autoservizo: servizo de comidas asociado aos módulos de cociña e de servizos, con oferta e horario variables segundo a programación de cada grupo.
- Aula-restaurante: os servizos abertos á comunidade educativa anúncianse con antelación e requiren reserva previa.
- Edupan: venda de produtos de panadaría e pastelería elaborados no obradoiro do centro.
- Nos servizos internos de cafetería e edupan emprégase o sistema de orozamoedas: cámbiase efectivo por moeda interna e cos vales realízase o consumo.

Os prezos, os horarios e o calendario de servizos publícanse nos taboleiros e na axenda de eventos da web. Calquera incidencia coméntaselle á titoría ou á Secretaría.

5.3 Residencia

O CIFP Carlos Oroza non dispón de residencia propia. O alumnado que precise aloxamento en Pontevedra pode solicitar información na Secretaría do centro e no Departamento de Información e Orientación Profesional sobre a rede de residencias xuvenís da Xunta de Galicia e sobre as axudas de mobilidade vinculadas ás bolsas.

5.4 Outros servizos

Servizo	En que consiste
Orientación	Orientación académica e profesional, itinerarios formativos, inserción laboral e apoio ao alumnado con necesidades específicas de apoio educativo.
Taquillas	Cesión de taquillas para o material e a indumentaria profesional, segundo o procedemento e o baremo recollidos nas NOF.
Aula i+D	Espazo de innovación e de encontro do centro. Nel realízanse a xornada de acollemento, as sesións informativas e as actividades con empresas.
Aulas ATECA	Espazos tecnolóxicos aplicados á FP, con equipamento de simulación e de dixitalización do sector.



Servizo	En que consiste
Horta escolar	Espazo de produción vinculado aos módulos de cociña, sustentabilidade e aproveitamento.
Aula PonteVan	Recurso móbil do centro para actividades formativas e de proxección externa.
Bolsa de emprego	Ferramenta de apoio á empregabilidade e de conexión coas ofertas das empresas colaboradoras.
Viveiro de empresas	Apoio ás iniciativas emprendedoras do alumnado desde a Coordinación de Emprendemento.
Aula Virtual (Moodle)	Espazo de docencia en liña, materiais e entrega de tarefas: aula.edu.xunta.gal
Soporte TIC	Incidencias técnicas coas contas corporativas e cos equipos: Coordinación TIC ou Secretaría.

6. Calendario escolar

O calendario do curso 2026-2027 axústase á Orde do 4 de xuño de 2026 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2026/27 (DOG núm. 110, do 15 de xuño de 2026) e ao calendario interno aprobado polos órganos de coordinación docente do centro.

6.1 Resumo do curso académico

Concepto	Data ou período
Duración do curso académico	1 de setembro de 2026 – 31 de agosto de 2027
Inicio das actividades lectivas	9 de setembro de 2026
Remate de 1º curso (GB, GM e GS)	21 de xuño de 2027
Remate de 2º curso (GB, GM e GS)	15 de xuño de 2027
Festa Nacional de España	12 de outubro de 2026
Día do Ensino	7 de decembro de 2026
Inmaculada Concepción	8 de decembro de 2026
Vacacións de Nadal	22 de decembro de 2026 – 7 de xaneiro de 2027
Vacacións de Entroido	8, 9 e 10 de febreiro de 2027
Día de San Xosé	19 de marzo de 2027
Vacacións de Semana Santa	22 – 29 de marzo de 2027
Día das Letras Galegas	17 de maio de 2027
Días non lectivos propostos polo centro	8 de xaneiro e 14 de maio de 2027

6.2 Calendario de avaliacións

Avaliación inicial (todos os grupos)

Sesión	Data
Sesión de avaliación inicial	14 de outubro de 2026

1º curso · Grao Básico, Grao Medio e Grao Superior

Sesión	Data
1ª avaliación parcial	17 de decembro de 2026
2ª avaliación parcial	15 de marzo de 2027
Avaliación final ordinaria · Grao Básico	desde o 7 de xuño de 2027
Probas extraordinarias · Grao Básico	17 – 21 de xuño de 2027
Avaliación final ordinaria · Grao Medio e Superior	desde o 21 de xuño de 2027
Avaliación final extraordinaria · Grao Básico	desde o 21 de xuño de 2027



2º curso · Grao Básico, Grao Medio e Grao Superior

Sesión ou período	Data
1ª avaliación parcial	26 de novembro de 2026
2ª avaliación parcial (antes da incorporación á empresa)	26 de febreiro de 2027
Formación en empresa · réxime dual intensivo	1 de marzo – 31 de agosto de 2027
Formación en empresa · FCT e dual ordinaria	15 de marzo – 12 de xuño de 2027
Avaliación final (inclúe a formación en empresa)	15 e 16 de xuño de 2027

As datas dos exames de módulos pendentes, das probas extraordinarias e das actividades de recuperación comunícaaas a Xefatura de Estudos a través das titorías. As actividades complementarias á formación (ACF) e os eventos do centro poden modificar puntualmente a estrutura semanal; sempre se avisa con antelación.

30 aniversario do centro (1996-2026)

Ao longo do curso desenvolverase un programa conmemorativo cunha actividade por mes, de novembro a maio, dirixida a exalumnado, profesorado, empresas, sector da sumillería e comunidade educativa. O acto de peche, en maio, está dedicado ao alumnado do centro. Etiqueta: #Oroza30

7. Horario

A xornada lectiva organízase en sesións de 60 minutos. A maioría dos grupos ten horario de mañá, con recreo de 11:30 a 12:00. Algunhas ensinanzas teñen sesións de tarde vinculadas aos módulos prácticos de cociña, pastelería e restauración, e a formación acelerada de panadaría desenvólvese integramente en horario de tarde.

Franxa	Sesións
Mañá	08:30 – 09:30 · 09:30 – 10:30 · 10:30 – 11:30
Recreo	11:30 – 12:00
Mañá	12:00 – 13:00 · 13:00 – 14:00 · 14:00 – 15:00
Tarde	15:00 – 16:00 · 16:00 – 17:00 · 17:00 – 18:00 · 18:00 – 19:00 · 19:00 – 20:00 · 20:00 – 21:00

O horario detallado de cada grupo, co equipo docente e a titoría asignada, entrégase na recepción na aula da xornada de acollemento e está dispoñible no documento «Horarios de grupos · Curso 2026-2027» publicado pola Xefatura de Estudos.

7.1 Xornada de acollemento

O curso comeza o mércores 9 de setembro de 2026. O acollemento organízase por quendas na aula i+D, segundo o procedemento PR85ACO.

Día	Alumnado	Estrutura
Mércores 9 de setembro	Alumnado de novo ingreso (quendas de 09:00, 10:45 e 12:30)	Recepción xeral, recepción na aula coa titoría e visita guiada polas instalacións
Xoves 10 de setembro	Alumnado de segundo curso (quendas de 09:00, 10:00 e 11:00)	Recepción xeral breve e recepción na aula; incorporación ao horario de clases ao rematar

- Alumnado de 2º en réxime dual: a asistencia á sesión do xoves 10 é obrigatoria aínda que xa esteas incorporado á empresa. Nela entrégase documentación e realízase o seguimento inicial.
- Familias do alumnado de Grao Básico: reunión informativa co equipo directivo e coa titoría o mércores 9 de setembro ás 17:00 na aula i+D.
- Que debes traer: documento de identidade, teléfono e correo electrónico actualizados (e un teléfono de contacto familiar se es menor de idade) e material para tomar notas.

Ao longo da primeira semana, o profesorado de cada módulo preséntase e explica a programación, que queda á túa disposición. Na segunda semana cubrirás a enquisa de acollemento.

8. Información de interese

Neste apartado recóllense os trámites académicos máis habituais. A referencia normativa principal é a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, que continúa vixente. A ordenación xeral da FP en Galicia establécea o Decreto 20/2026, do 9 de marzo (DOG núm. 56, do 25 de marzo de 2026), e a súa corrección de erros (DOG núm. 62, do 6 de abril de 2026).

Onde se tramita

Todas as solicitudes deste apartado preséntanse na Secretaría do centro, dirixidas á dirección. Antes de presentar calquera delas, consulta coa túa titoría e co Departamento de Información e Orientación Profesional: hai prazos curtos e efectos que convén coñecer.

8.1 Validacións e exencións

Se cursaches con anterioridade outros estudos ou tes acreditadas unidades de competencia, podes solicitar a validación dos módulos profesionais correspondentes.

- Prazo: dentro dos vinte primeiros días contados desde o comezo das clases.
- Documentación: solicitude no modelo oficial, documento de identidade e certificación académica oficial ou certificado de profesionalidade ou acreditación parcial de unidades de competencia.
- Resolución: a dirección resolve ou remite ao órgano competente. As solicitudes de competencia do centro resólvense antes do 5 de decembro.
- Mentres non teñas a resolución favorable debes seguir asistindo ás clases do módulo.
- A exención do módulo de formación en centros de traballo por experiencia laboral solicítase no modelo oficial establecido para tal efecto.
- O Departamento de Información e Orientación Profesional informa e asesora sobre estes procedementos durante o período de matrícula e o inicio de curso.

8.2 Faltas de asistencia

A avaliación en FP é continua, polo que a asistencia ás actividades programadas é necesaria.

- Perda do dereito á avaliación continua: prodúcese cando as faltas nun módulo alcanzan o 10 % da súa duración total. O profesorado valora as circunstancias persoais e laborais na xustificación das faltas, conforme ao establecido nas NOF.
- Quen perda o dereito á avaliación continua ten dereito a unha proba extraordinaria previa á avaliación final de módulos. Se non se presenta a ela, cualifícase cun 1.
- Por seguridade, o profesorado pode non permitir determinadas actividades prácticas ao alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua.
- Xustificación: as faltas xustifícanse ante a titoría coa documentación acreditativa, no prazo que establecen as NOF. O rexistro realízase en XADE e as comunicacións coas familias, a través de Abalar e AbalarMobil.
- A titoría revisa e valida semanalmente as faltas e emite os apercibimentos que correspondan.

8.3 Baixa de oficio

Unha vez iniciadas as actividades lectivas, o centro realiza a baixa de oficio da matrícula cando o alumnado non asiste inxustificadamente a clase, de xeito continuado, por un período superior a 15 días lectivos ou, de xeito descontinuo, por un período superior a 25 días lectivos.

- A baixa de oficio supón a perda da condición de alumno ou alumna do ciclo, e a convocatoria correspondente cómputase como consumida.
- A reincorporación ás mesmas ensinanzas require someterse a un novo proceso de admisión.

- Contra a resolución de baixa de oficio cabe recurso de alzada ante a xefatura territorial no prazo máximo dun mes desde a notificación.
- As solicitudes voluntarias de baixa presentadas despois da data límite para solicitar a anulación de matrícula teñen os mesmos efectos que a baixa de oficio.

8.4 Traslado

O traslado de matrícula permite cursar as mesmas ensinanzas noutro centro ou noutro réxime antes de rematar o curso académico. Só se admite por algunha destas causas, que hai que acreditar documentalmente:

- Enfermidade grave, física ou psíquica, propia ou de familiares ata o primeiro grao de consanguinidade ou afinidade.
- Incorporación a un posto de traballo cun contrato de duración superior a dous meses que impida cursar os estudos de xeito presencial.
- Cambio de residencia a outra localidade da persoa con quen convivas que exerza a tutoría legal ou, se es maior de idade, propio.

A solicitude preséntase no centro no que se pide ser admitido. Non se autoriza o traslado se se perdeu o dereito á avaliación continua no centro de orixe, e con carácter xeral non se tramita durante o período oficial de matrícula, no último mes do curso nin no mes anterior ao inicio do período ordinario da formación en empresa.

8.5 Renuncia á matrícula

A renuncia permite non esgotar as convocatorias previstas para cada módulo profesional. Con carácter xeral pódese renunciar unha soa vez, sempre que concorra algunha destas circunstancias, xustificadas documentalmente:

- Enfermidade prolongada, física ou psíquica, propia ou de familiares ata o segundo grao de consanguinidade ou afinidade.
- Incorporación a un posto de traballo cun contrato de duración superior a dous meses, nun horario incompatible coas ensinanzas.
- Obrigas familiares ou persoais que impidan a dedicación normal ao estudo.

Prazos

- Alumnado de 1º curso: cunha antelación mínima de dous meses á avaliación final de módulos correspondente.
- Alumnado de 2º curso: cunha antelación mínima de dous meses á data prevista de inicio do período ordinario da formación en empresa.
- A dirección resolve nun prazo máximo de dez días hábiles.
- A aceptación da renuncia non implica reserva de praza para o curso seguinte: para reincorporarte haberá que participar nun novo proceso de admisión.

Anulación de matrícula

Se durante os cinco primeiros días lectivos do curso non asistes ás clases, o centro requirirache por escrito a incorporación inmediata nun prazo de tres días; de non producirse, procédese á anulación da matrícula. Tamén podes solicitar voluntariamente a anulación cunha antelación mínima dunha semana ao remate do período de matrícula. A anulación non computa como convocatoria consumida.

8.6 Bolsas

- Bolsas do Ministerio de Educación, Formación Profesional e Deportes para estudos postobrigatorios: convocatoria anual, tramitación en liña. Afecta ao alumnado de ciclos de grao medio e superior.
- Axudas e bolsas convocadas pola Xunta de Galicia, incluídas as vinculadas á mobilidade e ao material escolar segundo a convocatoria de cada ano.
- Axudas de mobilidade Erasmus+ para as estadias formativas no estranxeiro, xestionadas polo propio centro.
- A Secretaría do centro informa dos prazos e emite as certificacións de matrícula que che soliciten. Estar ao día das datas de convocatoria é responsabilidade de cada persoa: publícanse na web do centro e nos taboleiros.

8.7 Prácticas formativas en empresa

A formación en empresa é parte obrigatoria do teu ciclo e coordínase o Departamento de Relación con Empresas, segundo o procedemento interno PR75FCT.

- Réxime xeral: entre o 20 % e o 35 % da duración total da formación desenvólvese na empresa.
- Réxime intensivo: entre o 35 % e o 50 % da duración total da formación desenvólvese na empresa.
- Períodos no curso 2026-2027: dual intensiva do 1 de marzo ao 31 de agosto de 2027; FCT e dual ordinaria do 15 de marzo ao 12 de xuño de 2027.
- A asignación de empresas réxese por criterios publicados e transparentes, recollidos nas NOF.
- Durante a estadía tes unha titoría no centro e unha titoría na empresa. A cualificación deste módulo exprésase en termos de apto ou apta e non apto ou non apta.
- Antes de incorporarte á empresa recibirás formación e información específica sobre prevención de riscos, horarios, obrigas e canles de comunicación.

8.8 Programas internacionais

O CIFP Carlos Oroza participa no programa Erasmus+ e conta con acreditación no sector da formación profesional, o que permite realizar parte da túa formación práctica noutro país europeo.

- Destinatarios: alumnado de ciclos de grao medio e superior e, segundo a convocatoria, persoas recentemente tituladas.
- Selección: realízase mediante un baremo público que valora o expediente, a competencia lingüística, a motivación e a situación persoal, cunha puntuación específica reservada ás persoas con menos oportunidades.
- O centro tramita a bolsa, o acordo de aprendizaxe e o recoñecemento académico da estadía.
- Información e inscrición: Coordinación de Programas Internacionais · programas.internacionais@edu.xunta.gal

8.9 Emprendemento

A Coordinación de Emprendemento acompaña as iniciativas do alumnado que queira poñer en marcha un proxecto propio.

- Asesoramento na definición da idea, no plan de empresa e nas vías de financiamento.
- Viveiro de empresas e participación en concursos e programas de emprendemento do sector.
- Conexión coas empresas colaboradoras e coas entidades de apoio ao emprendemento do contorno.
- Contacto: emprendemento.cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal

8.10 Recursos informativos

Recurso	Para que serve
www.cifpcarlosoroza.gal	Información institucional, oferta formativa, noticias, documentación e buzón SQR.
Axenda de eventos	Actividades programadas, ACF, eventos internos e externos e datas clave do curso.
Aula Virtual (Moodle)	Materiais, tarefas e comunicación cos módulos: aula.edu.xunta.gal
Abalar e AbalarMobil	Consulta de faltas, cualificacións e comunicacións do centro coas familias.
Redes sociais	@cifpcarlosoroza en Instagram, Facebook e X.
Taboleiros do centro	Avisos de Xefatura de Estudos, Secretaría, biblioteca e departamentos.

8.11 Outros

Avaliación e cualificacións

- A cualificación de cada módulo é numérica, de 1 a 10, sen decimais. Considéranse positivas as puntuacións iguais ou superiores a 5.
- A avaliación realízase por resultados de aprendizaxe, coa ponderación recollida na programación de cada módulo.
- Podes ser avaliado dun mesmo módulo profesional nun máximo de catro convocatorias; no caso da formación en centros de traballo, dúas.
- Podes matricularte en segundo curso cando superes todos os módulos de primeiro ou cando a suma da duración dos módulos pendentes non supere as 300 horas.
- A nota final do ciclo é a media aritmética das cualificacións obtidas nos módulos. Quen obteña unha nota final igual ou superior a 9 pode recibir a mención de matrícula de honra.

Reclamación contra as cualificacións

- Prazo: dous días lectivos desde a comunicación da cualificación final ou da decisión adoptada. Preséntase por escrito ante a dirección do centro.
- A dirección traslada a reclamación ao departamento, que emite informe motivado, e resolve nun prazo máximo de cinco días naturais, incluída a comunicación ao alumnado.
- Contra a resolución da dirección cabe recurso de alzada ante a xefatura territorial no prazo máximo dun mes.

Convocatoria extraordinaria

Quen esgotase o número máximo de convocatorias pode solicitar unha convocatoria extraordinaria para concluír os estudos, por causas debidamente acreditadas. A solicitude preséntase na Secretaría do centro entre o 17 de xuño e o 15 de setembro.

Alumnado con necesidades específicas de apoio educativo

O centro pode solicitar a flexibilización modular para o alumnado con necesidades educativas especiais, tras a avaliación inicial e por proposta do Departamento de Orientación. Se precisas algún tipo de apoio, coméntallo canto antes á túa titoría ou á orientadora do centro.

9. Normas en caso de evacuación

O Plan de Autoprotección do centro establece os protocolos de prevención, actuación e evacuación ante situacións de emerxencia. O seu coñecemento é obrigatorio para toda a comunidade educativa. Cada curso realízase, cando menos, un simulacro; a participación é obrigatoria.

9.1 Que facer ao escoitar a alarma

- Deixa o que esteas facendo. Non recollas obxectos persoais nin mochilas.
- Segue en todo momento as indicacións do profesorado. O profesorado vai diante do grupo e a persoa delegada, detrás.
- Sae en fila, en silencio e sen correr. Non retrocedas nin te separes do grupo por ningún motivo.
- Non uses os ascensores.
- Emprega a saída que che corresponda segundo a zona na que te atopes.
- Diríxete ao punto de reunión: o parque situado fronte ao centro.
- Permanece co teu grupo ata que a titoría ou o profesorado faga o reconto e autorice a saída ou o regreso.

9.2 Zonas de saída

Zona	Espazos
Zona 1	Saída principal: aulas 1 a 7, restaurante 1 e despachos.
Zona 2	Saída do edificio de talleres: cociñas 2 e 3, autoservizo e pastelería.
Zona 3	Saída traseira: biblioteca, aulas 8 a 15 e cafetería.

9.3 Se detectas un risco

- Aplica a secuencia PAS: protexer, avisar e socorrer.
- Avisa de inmediato á conserxaría, ao profesorado ou ao equipo directivo. A conserxaría é o centro de coordinación do plan e a que realiza a chamada ao 112.
- En caso de emerxencia sanitaria, o centro dispón de desfibrilador (DEA) e de persoal formado en soporte vital básico.
- Nas aulas-taller, presta especial atención ás normas específicas de uso de equipamento, gas, fornos e maquinaria.

Os planos de evacuación están expostos en cada planta e a documentación completa do [Plan de Autoprotección](#) está accesible para a comunidade educativa.

Pontevedra, setembro de 2026

CIFP Carlos Oroza



Anexo I. Horarios de grupos · Curso 2026-2027

Neste anexo recóllense os horarios de todos os grupos do centro para o curso 2026-2027, co equipo docente e a titoría asignada a cada un.

Índice de grupos

- FPB ACELERADA PANADERÍA
- 1º FPB COCIÑA E RESTAURACIÓN
- 2º FPB COCIÑA E RESTAURACIÓN
- 1º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA A
- 1º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA B
- 2º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA
- 2º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA B
- 1º CM PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA
- 2º CM PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA
- 1º CM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
- 2º CM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
- 1º CS DIRECCIÓN DE COCIÑA
- 2º CS DIRECCIÓN DE COCIÑA
- 1º CM DIRECCIÓN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
- 2º CS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
- 1º CS DUAL INT. DOBLE TITULACIÓN DIRCO/DIRSER
- 1º CS GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICAS
- 2º CS GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICAS
- 1º CS XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS
- 2º CS XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS



FPB ACELERADA PANADERÍA

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
15:00 – 16:00	PBP PANADERÍA	IPE	IPE	IPE	—
16:00 – 17:00	PBP PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	—
17:00 – 18:00	PBP PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	—
18:00 – 19:00	PBP PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	—
19:00 – 20:00	PBP PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	—
20:00 – 21:00	PBP PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	PBPA PANADERÍA	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP3017	Procesos básicos de pastelería	NOA SEIJO ORJALES
MP3007	Procesos básicos de panadería	MARTÍN LEMA PARGA
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade	ESTRELLA FERNÁNDEZ BUJÁN

TITOR/A: MARTÍN LEMA PARGA

**1º FPB COCIÑA E RESTAURACIÓN**

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	TEP	CA 1	CA 1	CA 1	CA 1
09:30 – 10:30	TEP COCIÑA 3	TEP COCIÑA 3	CS (2-3)	CA 1	CS (2-3)
10:30 – 11:30	TEP COCIÑA 3	TEP COCIÑA 3	CS (2-3)	ACMP COCIÑA 3	CS1 ING
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	PBPC COCIÑA 3	PBPC COCIÑA 3	CS (2-3)	ACMP COCIÑA 3	CS1 ING
13:00 – 14:00	PBPC COCIÑA 3	PBPC COCIÑA 3	AC	ACMP COCIÑA 3	TITORÍA AULA
14:00 – 15:00	PBPC COCIÑA 3	IPE 1	AC	IPE 1	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	ALEJANDRA GARRIDO AGUETE
MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	ALEJANDRA GARRIDO AGUETE
MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	ALEJANDRA GARRIDO AGUETE
MP3005	Atención á clientela (bilingüe)	ALEJANDRA GARRIDO AGUETE
MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade básico	ESTRELLA FERNÁNDEZ BUJÁN
AM3011	Comunicación e ciencias sociais I Inglés 1º FPB	MAGALI MEIJUEIRO PAZÓ
AM3011	Comunicación e ciencias sociais I (2-3) 1ºFPB	MONIQUE TASENDE SOUTO
AM3009	Ciencias aplicadas I	TERESA FERNÁNDEZ CHOUZA

TITOR/A: ALEJANDRA GARRIDO

2º FPB COCIÑA E RESTAURACIÓN

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	CA 2	—	CS (2-3)	CATE CAFETERÍA	PBPAB RESTAURANTE / AUTOSERVICIO
09:30 – 10:30	CA 2	CA 2	CA 2	CATE CAFETERÍA	PBPAB RESTAURANTE / AUTOSERVICIO
10:30 – 11:30	CS (2-3)	CA 2	CA 2	CATE CAFETERÍA	PBPAB RESTAURANTE / AUTOSERVICIO
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	CS (2-3)	TES AUTOSERVICIO	CS2 ING	TES AUTOSERVICIO	PBPAB RESTAURANTE / AUTOSERVICIO
13:00 – 14:00	TITORÍA	TES AUTOSERVICIO	CS2 ING	TES AUTOSERVICIO	PBPAB RESTAURANTE / AUTOSERVICIO
14:00 – 15:00	—	TES AUTOSERVICIO	—	TES AUTOSERVICIO	PBPAB RESTAURANTE / AUTOSERVICIO

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP3037	Técnicas elementais de servizo (bilingüe)	BREOGÁN DIÉGUEZ
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	BREOGÁN DIÉGUEZ
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	BREOGÁN DIÉGUEZ
MP3012	Comunicación e ciencias sociais II (2-3) 2º FPB	MONIQUE TASENDE SOUTO
MP3012	Comunicación e ciencias sociais II Inglés 2ºFPB	MARÍA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ
MP3042	Ciencias aplicadas II	TERESA FERNÁNDEZ CHOUZA
TITORÍA	(presencial na aula)	BREOGÁN DIÉGUEZ

TITOR/A: BREOGÁN DIÉGUEZ AYÁN

1º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA A

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	PCA COCIÑA 1	PCA COCIÑA 1	PBPR PASTELERÍA	—	IPE 1
09:30 – 10:30	PCA COCIÑA 1	PCA COCIÑA 1	PBPR PASTELERÍA	—	IPE 1
10:30 – 11:30	PCA COCIÑA 1	PCA COCIÑA 1	SH	—	TC
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	TC COCIÑA 1	TC COCIÑA 1	SH	—	SASP
13:00 – 14:00	TC COCIÑA 1	TC COCIÑA 1	IPE 1	—	ING
14:00 – 15:00	TC COCIÑA 1	TC COCIÑA 1	TC	—	ING
15:00 – 16:00	—	TC COCIÑA 1	—	—	—
16:00 – 17:00	—	—	—	PBPR PASTELERÍA	—
17:00 – 18:00	—	—	—	PBPR PASTELERÍA	—
18:00 – 19:00	—	—	—	PBPR PASTELERÍA	—
19:00 – 20:00	—	—	—	PBPR PASTELERÍA	—
20:00 – 21:00	—	—	—	PBPR PASTELERÍA	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos A	NURIA RUIZ GÓMEZ
MP0047	Técnicas culinarias A	NURIA RUIZ GÓMEZ
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo A	NURIA RUIZ GÓMEZ
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería A	MÓNICA CERNADAS CABRERA
MP0031	Seguridade e hixiene	MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	TERESA BARREIRO ABILLEIRA
MP0156	Ingles profesional	MAGALI MEIJUEIRO PAZÓ

TITOR/A: NURIA RUIZ GÓMEZ

1º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA B

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	—	PBPR PASTELERÍA	PCA COCIÑA 1	PCA COCIÑA 1	TC
09:30 – 10:30	—	PBPR PASTELERÍA	PCA COCIÑA 1	PCA COCIÑA 1	SASP
10:30 – 11:30	—	IPE 1	PCA COCIÑA 1	PCA COCIÑA 1	TC
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	—	SH	TC COCIÑA 1	TC COCIÑA 1	IPE 1
13:00 – 14:00	—	ING	TC COCIÑA 1	TC COCIÑA 1	IPE 1
14:00 – 15:00	—	ING	TC COCIÑA 1	TC COCIÑA 1	SH
15:00 – 16:00	—	—	—	TC COCIÑA 1	—
16:00 – 17:00	PBPR PASTELERÍA	—	—	—	—
17:00 – 18:00	PBPR PASTELERÍA	—	—	—	—
18:00 – 19:00	PBPR PASTELERÍA	—	—	—	—
19:00 – 20:00	PBPR PASTELERÍA	—	—	—	—
20:00 – 21:00	PBPR PASTELERÍA	—	—	—	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos B	CRISTINA DOPORTO SANTOS
MP0047	Técnicas culinarias B	CRISTINA DOPORTO SANTOS
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo B	CRISTINA DOPORTO SANTOS
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería B	MÓNICA CERNADAS CABRERA
MP0031	Seguridade e hixiene	MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	CRISTINA MONTENEGRO MOLDES
MP0156	Ingles profesional	MAGALI MEIJUEIRO PAZÓ

TITOR/A: CRISTINA DOPORTO SANTOS

2º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	—	PC COCIÑA 2	PC	PC	ACP
09:30 – 10:30	—	PC COCIÑA 2	DASP	SOBR PASTELERÍA	HCLE
10:30 – 11:30	—	PC COCIÑA 2	OG	SOBR PASTELERÍA	HCLE
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	—	PC COCIÑA 2	OG	SOBR PASTELERÍA	OG
13:00 – 14:00	—	PC COCIÑA 2	IPE 1	SOBR PASTELERÍA	OG
14:00 – 15:00	—	PC COCIÑA 2	IPE 1	SOBR PASTELERÍA	—
15:00 – 16:00	—	PC COCIÑA 2	—	SOBR PASTELERÍA	—
16:00 – 17:00	PC COCIÑA 2	—	—	—	—
17:00 – 18:00	PC COCIÑA 2	—	—	—	—
18:00 – 19:00	PC COCIÑA 2	—	—	—	—
19:00 – 20:00	PC COCIÑA 2	—	—	—	—
20:00 – 21:00	PC COCIÑA 2	—	—	—	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0048	Productos culinarios A	JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ LUBIÁNS
MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema productivo A	JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ LUBIÁNS
MP0028	Sobremesas en restauración A	NOA SEIJO ORJALES
MP0045	Ofertas gastronómicas	JUAN FERRADÁS BAUTISTA
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	ANA CASAL CANABAL
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	ANA CASAL CANABAL
MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	PILAR BRENLLA VILAR

TITOR/A: JOSE LUIS FERNÁNDEZ LUBIÁNS

2º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA B

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	HCLE	—	PC COCIÑA 2	ACP	—
09:30 – 10:30	HCLE	—	PC COCIÑA 2	PC	SOBR PASTELERÍA
10:30 – 11:30	IPE 1	—	PC COCIÑA 2	PC	SOBR PASTELERÍA
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	IPE 1	—	PC COCIÑA 2	DASP	SOBR PASTELERÍA
13:00 – 14:00	OG	—	PC COCIÑA 2	OG	SOBR PASTELERÍA
14:00 – 15:00	OG	—	PC COCIÑA 2	OG	SOBR PASTELERÍA
15:00 – 16:00	—	—	PC COCIÑA 2	—	SOBR PASTELERÍA
16:00 – 17:00	—	PC COCIÑA 3	—	—	—
17:00 – 18:00	—	PC COCIÑA 3	—	—	—
18:00 – 19:00	—	PC COCIÑA 3	—	—	—
19:00 – 20:00	—	PC COCIÑA 3	—	—	—
20:00 – 21:00	—	PC COCIÑA 3	—	—	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0048	Productos culinarios B	JACOBO OTERO GARRIDO
MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema productivo B	JACOBO OTERO GARRIDO
MP0028	Sobremesas en restauración B	NOA SEIJO ORJALES
MP0045	Ofertas gastronómicas	JUAN FERRADÁS BAUTISTA
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	CRISTINA MONTENEGRO MOLDES
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	CRISTINA MONTENEGRO MOLDES
MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	PILAR BRENLLA VILAR

TITOR/A: JACOBO OTERO GARRIDO

1º CM PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	OCA	EPB PANADERÍA	ING	PBPR PANADERÍA	SH
09:30 – 10:30	OCA	EPB PANADERÍA	ING	PBPR PANADERÍA	SH
10:30 – 11:30	MATE	EPB PANADERÍA	IPE 1	PBPR PANADERÍA	SASP
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	EPB PANADERÍA	EPB PANADERÍA	IPE 1	PBPR PANADERÍA	MATE
13:00 – 14:00	EPB PANADERÍA	EPB PANADERÍA	MATE	PBPR PANADERÍA	IPE 1
14:00 – 15:00	EPB PANADERÍA	EPB PANADERÍA	MATE	PBPR PANADERÍA	—
15:00 – 16:00	—	—	—	PBPR PANADERÍA	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0025	Elaboracións de panadería e bolería	LUCIANO TIZADO RODRÍGUEZ
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	LUCIANO TIZADO RODRÍGUEZ
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	CRISTINA CUEVAS BUJÁN
MP0024	Materias primas e procesos en panadería e repostería (bilingüe)	ANA MÉNDEZ ÁLVAREZ
MP0031	Seguridade e hixiene Panadería, Repostería e Confitería	MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	ANA CASAL CANABAL
MP0156	Ingles profesional	MARÍA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ

TITOR/A: CRISTINA CUEVAS BUJÁN



2º CM PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	HCLE	HCLE	IPE 1	IPE 1	DASP
09:30 – 10:30	ACP	ECOE CONFITERIA	SOBR PANADERÍA	PO CONFITERIA	PO CONFITERIA
10:30 – 11:30	ECOE CONFITERIA	ECOE CONFITERIA	SOBR PANADERÍA	PO CONFITERIA	PO CONFITERIA
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	ECOE CONFITERIA	ECOE CONFITERIA	SOBR PANADERÍA	PO CONFITERIA	PVP CONFITERIA
13:00 – 14:00	ECOE CONFITERIA	ECOE CONFITERIA	SOBR PANADERÍA	PO CONFITERIA	PVP CONFITERIA
14:00 – 15:00	ECOE CONFITERIA	ECOE CONFITERIA	SOBR PANADERÍA	PO CONFITERIA	—
15:00 – 16:00	—	—	SOBR PANADERÍA	—	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0027	Elaboración de confitería e outras especialidades (Bilingüe)	DAMIÁN REY CERNADAS
MP0028	Sobremesas en restauración 2º PAN	LUCIANO TIZADO RODRÍGUEZ
MP0029	Productos de obradoiro	ANA MÉNDEZ ÁLVAREZ
MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema productivo	ANA MÉNDEZ ÁLVAREZ
MP0032	Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería	MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	ANA CASAL CANABAL
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	ANA CASAL CANABAL
MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	MARÍA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ

TITOR/A: LUCHO TIZADO RODRÍGUEZ

1º CM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	OBR RESTAURANTE	—	OBR RESTAURANTE	TECR	ING
09:30 – 10:30	OBR RESTAURANTE	HCLE	OBR RESTAURANTE	TECR	OBBC CAFETERÍA
10:30 – 11:30	OBR RESTAURANTE	HCLE	OBR RESTAURANTE	ACP	OBBC CAFETERÍA
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	SH	IPE 1	OBR RESTAURANTE	SASP CAFETERÍA	OBBC CAFETERÍA
13:00 – 14:00	SH	IPE 1	OBR RESTAURANTE	OBBC CAFETERÍA	OBBC CAFETERÍA
14:00 – 15:00	IPE 1	ING	OBR RESTAURANTE	OBBC CAFETERÍA	OBBC CAFETERÍA
15:00 – 16:00	—	—	OBR RESTAURANTE	—	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0151	Operacións básicas en restaurante	ANTONIO SUAREZ
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	LUIS LÓPEZ RIOBOÓ
MP1708	Sustentabilidade	LUIS LÓPEZ RIOBOÓ
MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	JUAN FERRADÁS BAUTISTA
MP0031	Seguridade e hixiene	MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	CRISTINA MONTENEGRO MOLDES
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	CRISTINA MONTENEGRO MOLDES
MP0179	Inglés profesional	MARÍA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ
MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	MARÍA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ

TITOR/A: LUIS LÓPEZ RIOBOO

2º CM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	IPE 1	SREE RESTAURANTE	DASP	VIÑO	OG
09:30 – 10:30	SBC CAFETERÍA	SREE RESTAURANTE	SBC CAFETERÍA	VIÑO	OG
10:30 – 11:30	SBC CAFETERÍA	SREE RESTAURANTE	SBC CAFETERÍA	OG	VIÑO
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	SREE RESTAURANTE	SREE RESTAURANTE	SBC CAFETERÍA	OG	VIÑO
13:00 – 14:00	SREE RESTAURANTE	SREE RESTAURANTE	SBC CAFETERÍA	IPE 1	VIÑO
14:00 – 15:00	SREE RESTAURANTE	SREE RESTAURANTE	SBC CAFETERÍA	—	VIÑO
15:00 – 16:00	—	SREE RESTAURANTE	—	—	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0153	Servicios en restaurante e eventos especiais	LUIS LÓPEZ RIOBOO
MP0152	Servicios en bar e cafetería	MARCEL SCHAAL
MP0154	O viño e o seu servizo	PEDRO SESTAYO RIVEIRO
MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema productivo	PEDRO SESTAYO RIVEIRO
MP0045	Ofertas gastronómicas	JUAN FERRADÁS BAUTISTA
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	CRISTINA MONTENEGRO MOLDES

TITOR/A: PEDRO SESTAYO RIVEIRO

1º CS DIRECCIÓN DE COCIÑA

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	PEC	XCSH	ING	—	PPCC COCIÑA 1
09:30 – 10:30	PEC	XCSH	IPE 1	—	PPCC COCIÑA 1
10:30 – 11:30	IPE 1	ACP	HCLE	—	PPCC COCIÑA 1
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	IPE 1	ING	HCLE	—	PEC COCIÑA 1
13:00 – 14:00	GANU	CAMP	PPCC	—	PEC COCIÑA 1
14:00 – 15:00	GANU	CAMP	SASP	—	PEC COCIÑA 1
15:00 – 16:00	—	—	—	—	PEC COCIÑA 1
16:00 – 17:00	—	—	—	PPCC COCIÑA 1	—
17:00 – 18:00	—	—	—	PPCC COCIÑA 1	—
18:00 – 19:00	—	—	—	PPCC COCIÑA 1	—
19:00 – 20:00	—	—	—	PEC COCIÑA 1	—
20:00 – 21:00	—	—	—	PEC COCIÑA 1	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	BERNARDO ESPERANTE LAGO
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	BERNARDO ESPERANTE LAGO
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	BERNARDO ESPERANTE LAGO
MP0496	Control e aprovisionamento de materias primas 1º DIRCO	JULIO GARCÍA LUQUE
MP0502	Gastronomía e nutrición	MARTA ABAD MAQUIEIRA
MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentaria	ALASKA PAZÓ CALDERÓN
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	TERESA BARREIRO ABILLEIRA
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	TERESA BARREIRO ABILLEIRA
MP0179	Inglés profesional (GS)	MAGALI MEIJUEIRO PAZÓ
MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	MAGALI MEIJUEIRO PAZÓ

TITOR/A: BERNARDO ESPERANTE LAGO

2º CS DIRECCIÓN DE COCIÑA

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	EPRC PASTELERÍA	RHDE	XACR	—	XPC COCIÑA 2 / COCIÑA 3
09:30 – 10:30	EPRC PASTELERÍA	RHDE	XACR	—	XPC COCIÑA 2 / COCIÑA 3
10:30 – 11:30	EPRC PASTELERÍA	XACR	IPE 2	—	XPC COCIÑA 2 / COCIÑA 3
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	EPRC PASTELERÍA	EPRC PASTELERÍA	IPE 2	—	XPC COCIÑA 2 / COCIÑA 3
13:00 – 14:00	EPRC PASTELERÍA	EPRC PASTELERÍA	RHDE	—	XPC COCIÑA 2 / COCIÑA 3
14:00 – 15:00	EPRC PASTELERÍA	EPRC PASTELERÍA	RHDE	—	XPC COCIÑA 2 / COCIÑA 3
15:00 – 16:00	EPRC PASTELERÍA	—	—	—	XPC COCIÑA 2 / COCIÑA 3
16:00 – 17:00	—	—	—	DASP COCIÑA 3	—
17:00 – 18:00	—	—	—	XPC COCIÑA 3	—
18:00 – 19:00	—	—	—	XPC COCIÑA 3	—
19:00 – 20:00	—	—	—	XPC COCIÑA 3	—
20:00 – 21:00	—	—	—	XPC COCIÑA 3	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	CRISTINA CUEVAS BUJÁN
MP0500	Xestión da produción en cociña	RICARDO FENÁNDEZ GUERRA
MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema productivo	RICARDO FENÁNDEZ GUERRA
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	TAREIXA FERNÁNDEZ CASAL
MP0593	Xestión administrativa e comercial en restauración	SANDRA ALDAO BRAGA
MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	TERESA BARREIRO ABILLEIRA

TITOR/A: RICARDO FERNÁNDEZ GUERRA

1º CM DIRECCIÓN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	XCSH	ACP	ING	PSR RESTAURANTE	SASP
09:30 – 10:30	XCSH	PSBC CAFETERÍA	ING	PSR RESTAURANTE	CAMP
10:30 – 11:30	IPE 1	PSBC CAFETERÍA	GANU	PSR RESTAURANTE	CAMP
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	IPE 1	PSBC CAFETERÍA	GANU	PSR RESTAURANTE	IPE 1
13:00 – 14:00	PSBC CAFETERÍA	PSBC CAFETERÍA	—	PSR RESTAURANTE	HCLE
14:00 – 15:00	PSBC CAFETERÍA	PSBC CAFETERÍA	—	PSR RESTAURANTE	HCLE
15:00 – 16:00	—	—	—	PSR RESTAURANTE	—
16:00 – 17:00	—	—	—	PSR RESTAURANTE	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0496	Control e aprovisionamento de materias primas 1º DIRSER	JULIO GARCÍA LUQUE
MP0510	Procesos de servicio en restaurante 1º CS DIRSER	ANTONIO SUAREZ
MP0509	Procesos de servicio en bar-cafetería 1º DIRSER (bilingüe)	MARCEL SCHAAL
MP1708	Sustentabilidade	MARCEL SCHAAL
MP0502	Gastronomía e nutrición	MARTA ABAD MAQUIEIRA
MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixine alimentaria	ALASKA PAZÓ CALDERÓN
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I 1º CS DIRSER	ANA CASAL CANABAL
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais 1º CS DIRSER	ANA CASAL CANABAL
MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira 1º DIRSER	PILAR BRENLLA VILAR
MP0156	Inglés profesional	PILAR BRENLLA VILAR

TITOR/A: MARCEL SCHAAL

2º CS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	FRAN	FRAN	DASP	FRAN	FRAN
09:30 – 10:30	FRAN	FRAN	SOM	XACR	PDSE RESTAURANTE
10:30 – 11:30	RHDE	RHDE	SOM	SOM	PDSE RESTAURANTE
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	RHDE	FRAN	SOM	SOM	PDSE RESTAURANTE
13:00 – 14:00	IPE 2	XACR	SOM	RHDE	PDSE RESTAURANTE
14:00 – 15:00	IPE 2	XACR	SOM	—	PDSE RESTAURANTE
15:00 – 16:00	—	—	—	—	PDSE RESTAURANTE
16:00 – 17:00	—	—	—	—	PDSE RESTAURANTE

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0512	Planificación e dirección de servicios e eventos en restauración	TINA VÁZQUEZ LORES
MP0511	Sommelier	PEDRO SESTAYO RIVEIRO
MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema productivo	PEDRO SESTAYO RIVEIRO
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	ANA LOURO ENJO
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración (bilingüe)	ALASKA PAZÓ CALDERÓN
MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	TERESA BARREIRO ABILLEIRA
MP0180	Francés	PAULA GONZÁLEZ LÓPEZ

TITOR/A: TINA VÁZQUEZ LORES

1º CS DUAL INT. DOBLE TITULACIÓN DIRCO/DIRSER

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	PEC	IPE 1	PEC COCIÑA 3	PEC COCIÑA 2	HCLE
09:30 – 10:30	ACP	IPE 1	PPCC COCIÑA 3	PPCC COCIÑA 2	HCLE
10:30 – 11:30	ING	PPCC	PEC COCIÑA 3	PEC COCIÑA 2	GANU
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	ING	SASP	PPCC COCIÑA 3	PPCC COCIÑA 2	GANU
13:00 – 14:00	CAMP	XCSH	PEC COCIÑA 3	PEC COCIÑA 2	IPE 1
14:00 – 15:00	CAMP	XCSH	PPCC COCIÑA 3	PPCC COCIÑA 2	—
15:00 – 16:00	—	—	—	PEC COCIÑA 2	—

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	PACO ORGE LORENZO
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	PACO ORGE LORENZO
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	PACO ORGE LORENZO
MP0496	Control e aprovisionamento de materias primas 1º D.tit.dual int	JULIO GARCÍA LUQUE
MP0502	Gastronomía e nutrición	ANA LOURO ENJO
MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentaria	ALASKA PAZÓ CALDERÓN
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	TERESA BARREIRO ABILLEIRA
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	TERESA BARREIRO ABILLEIRA
MP0179	Inglés profesional	MAGALI MEIJUEIRO PAZÓ
MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	MAGALI MEIJUEIRO PAZÓ

TITOR/A: PACO ORGE LORENZO

1º CS GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICAS

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	RECU	MARK	EMT	DEST	DEST
09:30 – 10:30	RECU	MARK	EMT	DEST	DEST
10:30 – 11:30	ING	EMT	DEST	HCLE	RECU
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	ING	EMT	DEST	HCLE	RECU
13:00 – 14:00	MARK	RECU	MARK	IPE 1	IPE 1
14:00 – 15:00	MARK	RECU	ACP	SASP	IPE 1

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0173	Marketing turístico	MARÍA JOSÉ LORES BAENA
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	TAREIXA FERNÁNDEZ CASAL
MP0171	Estructura do mercado turístico	ANA LOURO ENJO
MP0383	Destinos turísticos 1º CS GUÍA	ALASKA PAZÓ CALDERÓN
MP0338	Recursos turísticos (Bilingüe)	MARÍA PAZOS RODRÍGUEZ
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	ESTRELLA FERNÁNDEZ BUJÁN
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	ESTRELLA FERNÁNDEZ BUJÁN
MP0179	Inglés profesional	MARÍA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ
MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	MARÍA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ

TITOR/A: ANA LOURO ENJO



2º CS GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICAS

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	FRAN	FRAN	PGA	FRAN	PGA
09:30 – 10:30	FRAN	FRAN	PGA	FRAN	PGA
10:30 – 11:30	SIT	PROT	DPT	SIT	FRAN
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	SIT	PROT	DPT	SIT	PROT
13:00 – 14:00	IPE 2	PROT	PROT	DPT	DPT
14:00 – 15:00	PGA	IPE 2	DASP	DPT	DPT

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0385	Servizos de información turística	MARÍA JOSÉ LORES BAENA
MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema productivo	MARÍA JOSÉ LORES BAENA
MP0172	Protocolo e relacións públicas (Bilingüe)	MARTA ABAD MAQUEIRA
MP0387	Deseño de produtos turísticos	ANA LOURO ENJO
MP0386	Procesos de guía e asistencia turística (Bilingüe)	MARÍA PAZOS RODRÍGUEZ
MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	CRISTINA MONTENEGRO MOLDES
MP0180	Francés 2º	MONIQUE TASENDE SOUTO

TITOR/A: MARÍA PAZOS RODRÍGUEZ

1º CS XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	MARK	DAT	DAT	DAT	EMT
09:30 – 10:30	MARK	DAT	DAT	DAT	EMT
10:30 – 11:30	RER	ING	MARK	EMT	DAT
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	RER	MARK	IPE 1	EMT	HCLE
13:00 – 14:00	IPE 1	MARK	ACP	SASP	RER
14:00 – 15:00	IPE 1	RER	HCLE	ING	RER

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP0173	Marketing turístico	MARÍA JOSÉ LORES BAENA
MP0171	Estructura do mercado turístico	TAREIXA FERNÁNDEZ CASAL
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	TAREIXA FERNÁNDEZ CASAL
MP0176	Recepción e reservas - (bilingüe) - proxecto Vetinem	SANDRA ALDAO BRAGA
MP0174	Dirección de aloxamentos turísticos	MARÍA VÁZQUEZ FALCÓN
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	ESTRELLA FERNÁNDEZ BUJÁN
MO0003	Afondamento nas competencias profesionais	ESTRELLA FERNÁNDEZ BUJÁN
MP0179	Inglés profesional	PILAR BRENLLA VILAR
MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira	PILAR BRENLLA VILAR

TITOR/A: SANDRA ALDAO BRAGA



2º CS XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 – 09:30	COM	PROT	COM	COM	RRHH
09:30 – 10:30	COM	PROT	COM	COM	RRHH
10:30 – 11:30	PROT	FRAN	FRAN	FRAN	FRAN
11:30 – 12:00					
12:00 – 13:00	PISOS	IPE 2	FRAN	FRAN	FRAN
13:00 – 14:00	PISOS	IPE 2	RRHH	PROT	PISOS
14:00 – 15:00	PISOS	DASP	RRHH	PROT	PISOS

Equipo docente

Código	Módulo profesional	Profesorado
MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema productivo	MARÍA JOSÉ LORES BAENA
MP0178	Comercialización de eventos	TAREIXA FERNÁNDEZ CASAL
MP0172	Protocolo e relacións públicas	MARÍA PAZOS RODRÍGUEZ
MP0175	Xestión do departamento de pisos	MARÍA VÁZQUEZ FALCÓN
MP0177	Recursos humanos no aloxamento	MARÍA VÁZQUEZ FALCÓN
MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	ESTRELLA FERNÁNDEZ BUJÁN
MP0180	Francés 2º	PAULA GONZÁLEZ LÓPEZ

TITOR/A: MARÍA VÁZQUEZ FALCÓN