

**CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE FEBRERO 21-22****DEL 7 AL 16 DE FEBRERO**NOTA ACLARATORIA: En esta convocatoria pueden realizarse exámenes de las **asignaturas suspensas** en cursos anteriores.**IMPORTANTE:**Todos los alumnos y exalumnos con asignaturas pendientes de cursos anteriores deben solicitar el acceso a la convocatoria a través del formulario on-line, **antes del día 02/02/22.****INSTRUCCIONES:**

1. Hacer clic sobre la asignatura; se abrirá el formulario de inscripción.
2. Rellenar el formulario con los datos personales y de contacto.
3. Realizar el abono de tasas de derechos de examen (40 € por asignatura):

El abono se hará mediante transferencia bancaria: CAIXABANK ES38-2100-7125-19-2200142032

Concepto de la transferencia: Asignatura, DNI, Nombre del alumno

Para transferencia internacional: IBAN: ES3821007125192200142032 - Código BIC ó SWIFT: CAIXESBBXXX21007125192200142032 4.

En el formulario, adjuntar el comprobante bancario de abono de tasas de derechos de examen (40 €)

5. Descargar e imprimir el formulario. Debe presentarse al profesor el día del examen

**LOS EXÁMENES DE IDIOMAS DE TODOS LOS CURSOS SERÁN EL MARTES 8 A LAS 10.00 H, sala de profesores:**Inglés: [formulario de solicitud](#) Francés /Alemán: [formulario de solicitud](#)**EL EXAMEN DE PRÁCTICA FINANCIERA DE 3º TS SERÁ EL 16 DE FEBRERO, DE 9.00 H A 11.00 H: [formulario de solicitud](#)**

	LUNES 7								MARTES 8							
	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP.	2º DT ESP.	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP.	2º DT ESP.
15-16 H	<a href="#">HIGIENE (R. PORFIRIO) AULA III</a>	<a href="#">APPCC (R. PORFIRIO) AULA III</a>	<a href="#">MARKETING TCO. JESUS CAMBRA SALA DE PROFESORES</a>	<a href="#">HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (R. PORFIRIO) AULA III</a>		<a href="#">SEGURIDAD ALIMENTARIA (JAVIER MORENO) AULA IV</a>	<a href="#">HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (R. PORFIRIO) AULA III</a>	<a href="#">SEGURIDAD ALIMENTARIA (JAVIER MORENO) AULA IV</a>	<a href="#">TEC. COCINA Y PASTELERÍA AULA III</a>			<a href="#">TEC. COCINA Y PASTELERÍA AULA III</a>	<a href="#">TEC. PASTELERÍA AULA III</a>	<a href="#">DERECHO DEL TURISMO (DAVID HERNANDEZ) AULA IV</a>		<a href="#">LEGISL. APLICADA (DAVID HERNANDEZ) AULA IV</a>
16-17 H	<a href="#">CONTABILIDAD (T. Cabello) AULA III</a>		<a href="#">RECURSOS HUMANOS (T. Cabello) AULA III</a>	<a href="#">INF. FINANCIERA (T. Cabello) AULA III</a>												
17-18 H	<a href="#">INFORMÁTICA AULA IV</a>			<a href="#">INFORMÁTICA AULA IV</a>		<a href="#">GESTIÓN EMPRESARIAL (A. BORREGO) AULA III</a>	<a href="#">INFORMÁTICA AULA IV</a>								<a href="#">DIETÉTICA Y NUTICIÓN (P. HALCÓN) AULA III</a>	<a href="#">BROMATOLOGÍA (P. HALCÓN) AULA III</a>
18-19 H									<a href="#">TURISMO, ECO. POLIT. (J. CARTAYA) AULA IV</a>	<a href="#">HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA (J. CARTAYA) AULA IV</a>		<a href="#">Hª GASTRONOMIA (J. CARTAYA) AULA IV</a>			<a href="#">Hª GASTRONOMIA (J. CARTAYA) AULA IV</a>	

	MIÉRCOLES 9								VIERNES 11							
	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP.	2º DT ESP.	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP.	2º DT ESP.
15-16 H	<a href="#">NUTRICIÓN</a> (PATRICIA HALCÓN) AULA III	<a href="#">DIETOTERAPIA</a> (P. HALCÓN) AULA III			<a href="#">GESTIÓN EMRESARIAL I</a> (L. GÓMEZ) AULA IV					<a href="#">MARKETING DIGITAL</a> TXEMA MARÍN AULA III	<a href="#">MARKETING DIGITAL</a> TXEMA MARÍN AULA III	<a href="#">NUTRICIÓN</a> (JAVIER GARCIA) AULA IV	<a href="#">NUTRICIÓN</a> (JAVIER GARCIA) AULA IV	<a href="#">BROMATOLOGÍA</a> (JAVIER GARCIA) AULA IV		
16-17 H						<a href="#">TEC. COCINA</a> AULA III	<a href="#">TEC. COCINA</a> AULA III	<a href="#">TEC. COCINA</a> AULA III		<a href="#">SUMILLERIA</a> (ANDRÉ SALLA) Sala de profesores		<a href="#">DIETOTERAPIA</a> (JAVIER GARCIA) AULA IV			<a href="#">TEC. ALIMENTOS</a> (PATRICIA HALCÓN) AULA III	
17-18 H							<a href="#">GESTIÓN EMRESARIAL I</a> (L. GÓMEZ) AULA IV	<a href="#">GESTIÓN A+B</a> (L. GÓMEZ) AULA IV		<a href="#">COMUNICACIÓN</a> (INMA LOPEZ SOLA) AULA IV			<a href="#">COMUNICACIÓN</a> (INMA LOPEZ SOLA) AULA IV		<a href="#">COMUNICACIÓN</a> (INMA LOPEZ SOLA) AULA IV	
18-19 H												<a href="#">SUMILLERIA</a> (ANTONIO SUAREZ) AULA IV	<a href="#">SUMILLERIA</a> (ANTONIO SUAREZ) AULA IV			<a href="#">SUMILLERIA</a> (ANTONIO SUAREZ) AULA IV

	LUNES 14								MARTES 15							
	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP.	2º DT ESP.	1º TS	2º TS	3º TS	1º DS	2º DS	3º DS	1º DT ESP.	2º DT ESP.
15-16 H		<a href="#">COSTES Y RENDIMIENTOS (A. BORREGO)</a> AULA III				<a href="#">GESTION DE CALIDAD</a> SALA PROFESORES		<a href="#">GESTION DE CALIDAD</a> SALA PROFESORES	<a href="#">INNOVACIÓN</a> (J. ARANDA) AULA III		<a href="#">HOTEL INSIDE</a> AULA III		<a href="#">TEC. COCINA</a> AULA IV	<a href="#">MODELO DE NEGOCIO Y MARK.</a> (J. ARANDA) AULA III		<a href="#">MKT EN LA RESTAURACIÓN (J. ARANDA)</a> AULA III
16-17 H	<a href="#">TEC. ALIMENTOS</a> (P. HALCON) AULA IV			<a href="#">TEC. ALIMENTOS</a> (J. GARCIA) AULA IV	<a href="#">TEC. ALIMENTOS II</a> (P. HALCON) AULA IV											<a href="#">TALLER DE CREACIÓN DE EMPRESAS (J. ARANDA)</a> AULA III
17-18 H	<a href="#">TEC. SERVICIOS</a> AULA IV	<a href="#">TEC. SERVICIOS</a> AULA IV		<a href="#">TEC. SERVICIOS</a> AULA IV	<a href="#">TEC. SERVICIOS</a> AULA IV		<a href="#">TEC. SERVICIOS</a> AULA IV	<a href="#">GESTIÓN ADMINISTRATIVA</a> (A. BORREGO) AULA III						<a href="#">COMPRAS</a> (E. GARCIA) AULA IV	<a href="#">CONTROL Y APROVIS.</a> (E. GARCIA) AULA IV	
18-19 H	<a href="#">DESARROLLO PROFESIONAL</a> (INMA LOPEZ SOLA) AULA IV			<a href="#">DESARROLLO PROFESIONAL (I. LOPEZ SOLA)</a> AULA IV						<a href="#">BANQUETES</a> (RAI ANIDO) AULA IV			<a href="#">BANQUETES</a> (RAI ANIDO) AULA IV	<a href="#">BANQUETES</a> (RAI ANIDO) AULA IV		<a href="#">BANQUETES</a> (RAI ANIDO) AULA IV