

1º COCIÑA E GASTRONOMÍA (CURSO 2023-2024)

| HORARIO       | LÚNS  | MARTES                                     | MÉRCORES                                   | XOVES                                       | VENRES  |
|---------------|---|--|--|---|---|
| 09:15 – 10:05 | Procesos básicos de pastelería e repostería | Preelaboración e conservación de alimentos | Formación e Orientación Laboral            | Procesos básicos de pastelería e repostería | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos |
| 10:05 – 10:55 | Técnicas culinarias                         | Preelaboración e conservación de alimentos | Formación e Orientación Laboral            | Procesos básicos de pastelería e repostería | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos |
| 10:55 – 11:25 |   |  |  |   |   |
| 11:25 – 12:15 | Técnicas culinarias                         | Preelaboración e conservación de alimentos | Técnicas culinarias                        | Procesos básicos de pastelería e repostería | Formación e Orientación Laboral                   |
| 12:15 – 13:05 | Técnicas culinarias                         | Preelaboración e conservación de alimentos | Técnicas culinarias                        | Procesos básicos de pastelería e repostería | Formación e Orientación Laboral                   |
| 13:05 – 13:55 | Técnicas culinarias                         | Técnicas culinarias                        | Técnicas culinarias                        | Procesos básicos de pastelería e repostería |   |
| 13:55 – 14:25 | Técnicas culinarias                         | Técnicas culinarias                        | Preelaboración e conservación de alimentos | Procesos básicos de pastelería e repostería |   |
| 14:25 – 15:15 |   |  |  |   |   |
| 15:15 – 16:05 | Técnicas culinarias                         | Técnicas culinarias                        | Preelaboración e conservación de alimentos | Procesos básicos de pastelería e repostería |   |
| 16:05 – 16:55 | Preelaboración e conservación de alimentos  | Preelaboración e conservación de alimentos | Preelaboración e conservación de alimentos | Procesos básicos de pastelería e repostería |   |

## PROFESORADO:

- Dna. Yolanda Fernández Álvarez (titora):
  - a) Preelaboración e conservación de alimentos.
  - b) Técnicas culinarias.
  
- D. David Cidre Guitián:
  - a) Procesos básicos de pastelería e repostería.
  
- Dna. Carmen María Fernández Alarcón:
  - a) Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
  
- Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:
  - a) Formación e Orientación Laboral.