

1º COCINA E GASTRONOMÍA (CURSO 2025-2026)

HORARIO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:10 – 10:00	Procesos básicos de pastelería e repostería	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	Inglés Profesional
10:00 – 10:50	Procesos básicos de pastelería e repostería	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	IPE I
10:50 – 11:20					
11:20 – 12:10	Procesos básicos de pastelería e repostería	Inglés profesional	Procesos básicos de pastelería e repostería	Preelaboración e conservación de alimentos	IPE I
12:10 – 13:00	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	Preelaboración e conservación de alimentos	Preelaboración e conservación de alimentos	Sostibilidade aplicada ao proceso productivo
13:00 – 13:50	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias
13:50 – 14:20					
14:20 – 15:10	Preelaboración e conservación de alimentos	Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias
15:10 – 16:00	IPE I	Técnicas Culinarias	IPE I	Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias
16:00 – 16:50		Técnicas Culinarias			