FUNDACIÓN BELARMINO FERNÁNDEZ

# 1º COCIÑA E GASTRONOMÍA (CURSO 2026-2027)

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