

1º COCIÑA E GASTRONOMÍA (CURSO 2021-2022)

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					
14:25 – 15:15	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	
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:

- D.Noelia Fernández Mira (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.