

|                                                                                   |                                      |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | <h2>HORARIO DE GRUPO VESPERTINO</h2> | <b>Código:</b><br><br>RC-13.02<br><br><b>Rev.:</b> 03 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|

|                                                   |
|---------------------------------------------------|
| <b>CICLO FORMATIVO: G.M. COCINA Y GASTRONOMIA</b> |
| <b>CURSO: 1º COCINA VESPERTINO</b>                |
| <b>AULA: 1</b>                                    |
| <b>TUTOR/A: ANA LORENTE</b>                       |

| Sesiones                | Lunes                                | Martes                                | Miércoles                     | Jueves                                | Viernes                              |
|-------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| De 15.30<br>Hasta 16.25 | SEGURIDAD E<br>HIGIENE               | INGLÉS                                | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN | INGLÉS                                | PROCESOS<br>BÁSICOS DE<br>PASTELERÍA |
| De 16.25<br>Hasta 17.20 | SEGURIDAD E<br>HIGIENE               | INGLÉS                                | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN | FORMACIÓN Y<br>ORIENTACIÓN<br>LABORAL | PROCESOS<br>BÁSICOS DE<br>PASTELERÍA |
| De 17.20<br>Hasta 18.15 | PROCESOS<br>BÁSICOS DE<br>PASTELERÍA | FORMACIÓN Y<br>ORIENTACIÓN<br>LABORAL | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN | FORMACIÓN Y<br>ORIENTACIÓN<br>LABORAL | PROCESOS<br>BÁSICOS DE<br>PASTELERÍA |
| De 18.15<br>Hasta 18.45 | RECREO                               | RECREO                                | RECREO                        | RECREO                                | RECREO                               |
| De 18.45<br>Hasta 19.40 | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN        | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN         | TÉCNICAS<br>CULINARIAS        | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN         | PROCESOS<br>BÁSICOS DE<br>PASTELERÍA |
| De 19.40<br>Hasta 20.35 | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN        | TÉCNICAS<br>CULINARIAS                | TÉCNICAS<br>CULINARIAS        | TÉCNICAS<br>CULINARIAS                | PROCESOS<br>BÁSICOS DE<br>PASTELERÍA |
| De 20.35<br>Hasta 21.30 | PREELABORA. Y<br>CONSERVACIÓN        | TÉCNICAS<br>CULINARIAS                | TÉCNICAS<br>CULINARIAS        | TÉCNICAS<br>CULINARIAS                | -----                                |
| De 21.30<br>Hasta 22.25 |                                      |                                       | TÉCNICAS<br>CULINARIAS        |                                       |                                      |

### PROFESORES/AS:

- **8-TÉCNICAS CULINARIAS:** ANA LORENTE
- **DESDOBLE TÉCNICAS CULINARIAS:** MARTA RODRÍGUEZ
- **8-PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** ANA LORENTE
- **6-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:** PAULA DE ALBA
- **2-SEGURIDAD E HIGIENE:** MARTA RODRÍGUEZ
- **3-INGLÉS:**
- **3-FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL:** EULALIA CELDRÁN