cifp cartagena hostelería turismo	**HORARIO DE GRUPO VESPERTINO**	**Código:** RC-13.02 Rev.: 03

CICLO FORMATIVO: CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE PANADERÍA Y BOLLERÍA
CURSO:
AULA: 4
TUTOR/A: MARIA JESÚS ESPIGARES

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 15.30 Hasta 16.25	MASA MADRE	MASA MADRE	MASA MADRE	MASA MADRE	TECNOLOGÍA FRIO
De 16.25 Hasta 17:20	TECNOLOGÍA FRIO	TECNOLOGÍA FRIO	PANES ARTESANOS	PANES ARTESANOS	BOLLERÍA
De 17:20 Hasta 18.15	CATA	CATA	PANES ARTESANOS	BOLLERÍA	BOLLERÍA
De 18.15 Hasta 18.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 18.45 Hasta 19.40	PANES ARTESANOS	BOLLERÍA			
De 19.40 Hasta 20.35	PANES ARTESANOS	BOLLERÍA			
De 20.35 Hasta 21.30					
De 21.30 Hasta 22.25					

PROFESORA: MARIA JESUS ESPIGARES

- **MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS (4 H)**
- **TECNOLOGÍA DEL FRIO APLICADO A LA PANADERÍA ARTESANAL (3 H)**
- **PANES ARTESANOS DE CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES (5 H)**
- **BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES (5 H)**
- **CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN (2 H)**