

CICLO FORMATIVO: G.M. PANADERIA
CURSO: 1º
AULA: 34
TUTORA: NATIVIDAD SÁNCHEZ

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 08.20 Hasta 09.15	ALMACÉN	ALMACÉN	PB PASTELERÍA	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PB PASTELERÍA
De 09.15 Hasta 10.10	IPE I	INGLÉS	PB PASTELERÍA	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PB PASTELERÍA
De 10.10 Hasta 11.05	IPE I	IPE I	PB PASTELERÍA	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PB PASTELERÍA
De 11.05 Hasta 11.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 11.35 Hasta 12.30	MATERIAS PRIMAS	MATERIAS PRIMAS	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PRESENTACIÓN Y VENTA
De 12.30 Hasta 13.25	SEGURIDAD E HIGIENE	MATERIAS PRIMAS	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PRESENTACIÓN Y VENTA
De 13.25 Hasta 14.20	DIGITALIZACIÓN	SEGURIDAD E HIGIENE	PANADERÍA Y BOLLERÍA	PANADERÍA Y BOLLERÍA	INGLÉS
De 14.20 Hasta 14.35	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 14.35 Hasta 15.30					

PROFESORES/AS:

- **3-MATERIAS PRIMAS:** NATI SÁNCHEZ
- **6-PASTELERÍA:** CRISTINA BUSTOS
- **2-SEGURIDAD E HIGIENE:** NATI SÁNCHEZ
- **9-PANADERÍA:** MANUEL CARRILLO
- **2-ALMACÉN:** MANUEL CARRILLO
- **2-PRESENTACIÓN Y VENTAS:** NATI SÁNCHEZ
- **2-INGLÉS:** EMILIO ARRES
- **3-ITINERARIO PROFESIONAL EMPLEABILIDAD:** ANA MARÍA SANTIAGO
- **1-DIGITALIZACIÓN:** MANUEL CARRILLO