

HORARIO DE GRUPO VESPERTINO

Código:
RC-13.02
Rev.: 03

CURSO ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA

AULA: 13

TUTOR/A: MARIA JESUS ESPIGARES

Sesiones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
De 15.30 Hasta 16.25			MASA MADRE		
De 16.25 Hasta 17.20	CATA Y MARIDAJE	TEC. FRÍO	MASA MADRE	BOLLERÍA ARTESANAL	
De 17.20 Hasta 18.15	CATA Y MARIDAJE	TEC. FRÍO	PANES ARTESANOS	MASA MADRE	
De 18.15 Hasta 18.45	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO	RECREO
De 18.45 Hasta 19.40	MASA MADRE	PANES ARTESANOS	BOLLERÍA ARTESANAL	PANES ARTESANOS	
De 19.40 Hasta 20.35	TEC. FRÍO	PANES ARTESANOS	BOLLERÍA ARTESANAL	PANES ARTESANOS	
De 20.35 Hasta 21.30			BOLLERÍA ARTESANAL	BOLLERÍA ARTESANAL	
De 21.30 Hasta 22.25					

PROFESORAS:

- MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS(4H) : MARIA JESÚS ESPIGARES
- TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA A LA PANADERÍA ARTESANAL(3H):MARIA JESÚS ESPIGARES
- PANES ARTESANOS DE CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES(5H):MARIA JESÚS ESPIGARES
- BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES(5H): MARIA JESÚS ESPIGARES
- CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN(2H): ELENA LA FUENTE