

# Horarios de LIBRES/ 1ª PARTE

## CICLO MEDIO DE PANADERÍA REPOSTERÍA E CONFITERÍA

DIAS :	11/06/2018	AULA	12/06/2018	AULA	13/06/2018	AULA
09:00-10:00	EPB	6	SR	6	PVPP/ PO	6
10:00-11:00			FOL*	8		
11:00-11:30	DESCANSO					
11:30-12:30	SHMA/MAT	6	PBPR/ ECOE	6		
12:30-13:30					OCAIA	6
13:30-14:30					EIE*	8
14:30-15:30						
15:30-16:00						
16:00-17:00						
17:00-18:00						
18:00-19:00						

### 1º

FOL	Formación e Orientación Laboral	Mª Jesús Goyanes López
EPB	Elaboración de Panadería e Bolaría	Mª Luisa Fontela Albor
MAT	Materias Primas e Procesos de Panadería e..	Ana Belén Reboreda Rodríguez
OCAIA	Operacións e Control de Almacén na...	Juan Manuel Sánchez Fernández
PBPR	Procesos Básicos de Pastelería e Repostaría	Rebeca Porto Ribeiros
SHMA	Seguridade e Hixiene na Manipulación de...	Ana Belén Reboreda Rodríguez

### 2º

ECOE	Elaboración de Confeitaría e Outras Esp.	Rebeca Porto Ribeiros
SR	Sobremesas en Restauración	Mª Luisa Fontela Albor
PVPP	Presentación e Venda de Produtos de P.	Ana Belén Reboreda Rodríguez
PO	Produtos de Obradoiro	Ana Belén Reboreda Rodríguez
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Mª Jesús Goyanes López