**TECNICATURA SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS1er AÑO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LUNES** | **MARTES** | **MIERCOLES** | **JUEVES** | **VIERNES** |
| **8:00**  **9:00** | **BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN**  **(Baeza)** | **INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS**  **(Bonfiglio)** | **PANADERÍA Y PASTELERÍA**  **(Viublioment)** | **COCINA BÁSICA**  **(Martín)** | **EDI 1**  **(Segovia)** |
| **9:00**  **10:00** | **PLANIFICACIÓN Y ORG. DEL SERVICIO**  **(Rolando)** | **PP 1**  **(Rolando)** | **PANADERÍA Y PASTELERÍA** | **COCINA BÁSICA** | **EDI 1** |
| **10:10**  **11:10** | **INFORMATICA**  **(Fernández)** | **PP 1** | **PANADERÍA Y PASTELERÍA** | **COCINA BÁSICA** | **PP1** |
| **11:10**  **12:10** |  |  | **MATERIAS PRIMAS Y NUTRICIÓN**  **(Fage)** | **MATERIAS PRIMAS Y NUTRICIÓN** |  |