**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** |  |