



B1H				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	8:30 – 10:30	Ciencias aplicadas I	COM 6	Natalia R y Laura H
	10:30 - 13:00	Comunicación y sociedad 1	COM 6	Sofía, María S.
02-sep	8:30-9:30	Procesos básicos de producción culinaria (Teórico)	HOT 5	Pablo Sánchez
	9:30 -10:30	Aprovisionamiento y conservación mat primas higiene en la manipulación (Teórico)	HOT 5	Pablo Sánchez
	11:00 - 12:00	Técnicas elementales de preelaboración (Teórico)	HOT 5	Pablo Sánchez
	12:00 - 13:00	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	HOT 5	Pablo Sánchez
05-sep	8:30-11:30	Técnicas elementales de preelaboración (Práctico)	HOT C	Pablo Sánchez
	11:30 - 14:30	Procesos básicos de producción culinaria (Práctico)	HOT C	Pablo Sánchez



M1H				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	8:30 – 10:30	FOL	Salón Actos	Mercedes Sancho
	10:30 - 13:30	Preelaboración y conservación alimentos (Teórico)	HOT 5	Abraham Sánchez
	13:30 -14:30	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	HOT 1	Sagrario García
02-sep	8:30 - 11:30	Técnicas culinarias (Teórico)	COM 5	Abraham Sánchez
	11:30 -14:30	Preelaboración y conservación alimentos y Técnicas culinarias (Prácticos)	HOT C	Abraham Sánchez
05-sep	8:30 - 10:30	Procesos básicos de pastelería y repostería (Teórico)	COM 7	María Barbolla



M1R				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	8:30 – 10:30	FOL	HOT 2	Pilar Bravo
	10:30 - 12:30	Operaciones básicas en bar – cafetería (teórico)	HOT 2	Dpto Hostelería
	12:30 - 14:30	Operaciones básicas en restaurante (teórico)	COM 7	Dpto Hostelería
02-sep	8:30 – 11:00	Inglés	IMP 3	Inés Iglesias
	11:30 - 12:30	Técnicas de comunicación en restauración	HOT 4	Sagrario García
	12:30 - 13:30	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	HOT 4	Sagrario García
05-sep	9:30 - 11:30	Operaciones básicas en bar – cafetería (práctico)	HOT B	Dpto Hostelería
	11:30 - 13:30	Operaciones básicas en restaurante (práctico)	HOT B	Dpto Hostelería



M1PA				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	8:30 – 10:30	FOL	HOT 2	Pilar Bravo
	11:00 – 13:00	Procesos básicos de pastelería y repostería	HOT T	María Barbolla
	13:10 - 14:10	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	HOT 5	Carmen González
02-sep	8:30 – 11:30	Especialidades saladas	HOT T	Marta Arranz
	12:00 - 14:00	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	HOT 2	Berta Miguelañez
05-sep	8:30 – 11:30	Elaboraciones de panadería - bollería	HOT T	Dpto Hostelería
	12:00 - 14:00	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repost	HOT 5	Berta Miguelañez



S1D				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	8:30 – 10:30	FOL	COM 2	María García
	11:00 – 13:00	Procesos de elaboración culinaria (Teórico)	HOT 4	Dpto Hostelería
	13:10 -14:10	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	HOT 4	Carmen González
02-sep	8:30 -10:30	Procesos de preelaboración y conserv. en cocina (Teórico)	HOT 4	Dpto Hostelería
	10:30 - 13:30	Inglés	COM 3	Gerrit Diepenhorst
	16:00 – 19:00	Procesos de preelaboración y conserv. en cocina y Procesos de elaboración culinaria (Práctico)	HOT C	Dpto Hostelería
05-sep	8:30 – 10:30	Control del aprovisionamiento de materias primas	HOT 4	Bernardo Callejón



S1A				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	8:30 – 10:30	FOL	COM 2	María García
	11:00 - 13:30	Francés	HOT 1	Sofía/Luz
02-sep	8:30 – 10:30	Marketing turístico	HOT 1	Carmen González
	10:30 - 13:30	Inglés	COM 3	Gerrit Diepenhorst
05-sep	8:30 – 10:30	Protocolo y relaciones públicas	HOT 1	Carmen González
	10 :30 – 11 :30	Estructura del mercado turístico	HOT 1	Carmen González
	11:30 -14:30	Recepción y reservas	HOT 1	Gonzalo Martín



S1G				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	8:30 – 10:30	FOL	HOT 2	Pilar Bravo
	10:30 - 13:00	Francés	HOT 3	Luz Benito
02-sep	8:30 – 10:30	Destinos turísticos	HOT 3	Charo Blanco
	11:00 - 13:00	Inglés	HOT 3	Inés Iglesias
	13:00 - 14:00	Conversación en inglés	HOT 3	Inés Iglesias
05-sep	8:30 – 10:30	Marketing turístico	HOT 3	Ignacio Sanz
	10:30 – 12:30	Protocolo y relaciones públicas	HOT 3	Ignacio Sanz
	12:30 - 13:30	Estructura Mercado turístico	HOT 3	Dpto Hostelería



CEPB				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	9:30 - 10:30	Tecnología del frío Frío	HOT 5	María Barbolla
	16: 00 - 19:00	Masas madre cultivo y prefermentación	HOT T	Javier G Zuñiga
02-sep	10:30 - 11:30	Cata y maridaje	COM 7	Berta Miguelañez
	16: 00 - 18:00	Bollería artesanal y hojaldre	HOT T	Ana Hernández
05-sep	16: 00 - 18:00	Panes artesanos	HOT T	Bernardo Callejón

OFERTA MODULAR DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN				
DÍA	HORA	MÓDULO	AULA	PROFESOR
01-sep	16:00 -19:30	Procesos de servicios en Bar	HOT B	Raquel Yagüe
	16:00 - 18:00	Sumillería	HOT 2	Dpto. Hostelería
02-sep	16:00 -20:00	Servicios en Restaurante	HOT B	Dpto. Hostelería