

MAIO 2025						
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
5 TRAZABILIDADE E DOCUMENTACIÓN 10 - 13 H GRUPO 1 DOCENTE: LUCÍA PAZOS	6	7	8 MANEXO DE EQUIPOS E INSTALACIÓNS 10 - 13 H GRUPO 1 DOCENTE: CARME FREIRE	9 PREVENCIÓN E RISCOS LABORAIS NAS COCIÑAS 17 - 20 H. GRUPO 1 DOCENTE: PABLO PAZ	10 PREVENCIÓN E RISCOS LABORAIS NAS COCIÑAS 10 - 13 H. GRUPO 2 DOCENTE: PABLO PAZ MANEXO DE EQUIPOS E INSTALACIÓNS 15 - 18 H GRUPO 2 DOCENTE: CARME FREIRE	11 PREVENCIÓN E RISCOS LABORAIS NAS COCIÑAS TELEFORMACIÓN TODOS OS GRUPOS 3 H DOCENTE: PABLO PAZ
12	13	14	15	16 TRAZABILIDADE E DOCUMENTACIÓN 16 - 19 H GRUPO 2 DOCENTE: LUCÍA PAZOS	17	18
19	20 PRÁCTICAS COCIÑA MASAS 10 - 14 H GRUPO 1 16 - 20 H GRUPO 2 DOCENTE: MANUEL REY	21	22	23 FERRAMENTAS INFORMÁTICAS DAS COCIÑAS 10 - 13 H GRUPO 1 17 - 20 H GRUPO 2 DOCENTE: DORA VIEIRO	24 HIXIENE E MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 10 - 14 H. TODOS OS GRUPOS 16 - 20 H. TODOS OS GRUPOS DOCENTE: PILAR GARCÍA	25 HIXIENE E MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 10 - 14 H. TODOS OS GRUPOS 16 - 19 H. TODOS OS GRUPOS DOCENTE: PILAR GARCÍA
26 PRÁCTICAS COCIÑA VEXETAIS 10 - 14 H GRUPO 1 16 - 20 H GRUPO 2 DOCENTE: LUCÍA PAZOS	27	28	29	30 CUSTOS DO USO DAS INSTALACIÓNS 16 - 19 H. TODOS OS GRUPOS DOCENTE: MANUELA A. GARCÍA	31 LIMPEZA E DESINFECCIÓN. TEORÍA e PRÁCTICA 10 - 14 H. TODOS OS GRUPOS 15 - 19 H. TODOS OS GRUPOS DOCENTE: CHARO MONROY	