

HORARIOS DE GRUPO

CURSO 2024 - 2025

1º CB COCIÑA E RESTAURACIÓN					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	CA1	CA1	CA1	CS1	CS1
09:30 - 10:30	CS1	ACMP	TIT	CA1	IPE
10:30 - 10:45					
10:45 - 11:45	ACMP	PBPC	ACMP	CS1 ING	IPE
11:45 - 12:45	PBPC	TEP	PBPC	AC	CS1 ING
12:45 - 13:00					
13:00 - 14:00	PBPC	TEP	TEP	AC	
14:00 - 15:00	PBPC	TEP	TEP		
EQUIPO DOCENTE					
AC	Atención á clientela (Bilingüe)			Marcel Schaal	
CA1	Ciencias aplicadas I			Teresa Chouza	
CS1 ING	Inglés			María José Bastón	
CS1	Comunicación e ciencias sociais I			María José Bastón	
TEP	Técnicas elementais de preelaboración			Carolina Requena	
PBPC	Procesos básicos de produción culinaria			Carolina Requena	
ACMP	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.			Carolina Requena	
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade básico			Estrella Fernández	
TIT	Titoría			Carolina Requena	

2º CB COCIÑA E RESTAURACIÓN					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	CS2	TES	TIT	CATE	CA2
09:30 - 10:30	CA2	TES	CA2	CATE	CS2
10:30 - 10:45					
10:45 - 11:45	CS2	TES	CA2	CATE	CS2 ING
11:45 - 12:45	PBPAB	TES	PBPAB	CS2	CA2
12:45 - 13:00					
13:00 - 14:00	PBPAB	TES	PBPAB	CA2	
14:00 - 15:00	PBPAB	TES	PBPAB		
EQUIPO DOCENTE					
CS2 ING	Inglés			María José Bastón	
CS2	Comunicación e ciencias sociais			María José Bastón	
TES	Técnicas elementais de servizo (bilingüe)			Marcel Schaal	
PBPAB	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.			Marcel Schaal	
CATE	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering.			Carolina Requena	
CA2	Ciencias aplicadas II.			Teresa Chouza	
TIT	Titoría			Marcel Schaal	

1º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA A					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	PCA	PCA	SASP	IPE	PBPR
09:30 - 10:30	PCA	PCA	TC	IPE	PBPR
10:30 - 11:30	PCA	PCA	SH	ING	PBPR
11:30 - 12:00	TC	TC			PBPR
12:00 - 12:30			IPE	ING	
12:30 - 13:00	TC	TC		SH	PBPR
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 15:00	TC	TC			PBPR
15:00 - 16:00	TC	TC			PBPR
EQUIPO DOCENTE					
TC	Técnicas culinarias			Ana Isabel Martín	
PCA	Preelaboración e conservación de alimentos			Ana Isabel Martín	
PBPR	Procesos básicos de pastelería e repostería			Alejandra Garrido	
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade I			Cristina Montenegro	
SH	Seguridade e hixiene			Ana Méndez	
SASP	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo			Cristina Doporto	
ING	Inglés profesional (GM)			María Fernández	
			TITORÍA	Ana Isabel Martín	

1º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA B					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	PBPR	ING	PCA	PCA	SASP
09:30 - 10:30	PBPR	ING	PCA	PCA	TC
10:30 - 11:30	PBPR	SH	PCA	PCA	IPE
11:30 - 12:00	PBPR		TC	TC	
12:00 - 12:30		SH			IPE
12:30 - 13:00	PBPR	IPE	TC	TC	
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 15:00	PBPR		TC	TC	
15:00 - 16:00	PBPR		TC	TC	
EQUIPO DOCENTE					
TC	Técnicas culinarias			Nuria Ruiz	
PCA	Preelaboración e conservación de alimentos			Nuria Ruiz	
PBPR	Procesos básicos de pastelería e repostería			Noa Seijo	
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade I			Cristina Montenegro	
SH	Seguridade e hixiene			Ana Méndez	
SASP	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo			Francisco Orge	
ING	Inglés profesional (GM)			Pilar Brenlla	
	TITORÍA			Nuria Ruiz	

2º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA A					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	PC	PC	OG	SOBR	OG
09:30 - 10:30	PC	PC	OG	SOBR	OG
10:30 - 11:30	PC	PC	PC	SOBR	EIE
11:30 - 12:00	PC	PC			
12:00 - 12:30			ING 2	SOBR	EIE
12:30 - 13:00	PC	PC			
13:00 - 13:30			ING 2	SOBR	
13:30 - 14:00					
14:00 - 15:00	PC	PC	EIE	SOBR	
15:00 - 16:00	PC	PC			
EQUIPO DOCENTE					
SOBR	Sobremesas en restauración			Noa Seijo	
PC	Produtos culinarios			Cristina Doporto	
OG	Ofertas gastronómicas			Manoli Vereá	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Teresa Barreiro	
ING	Inglés 2			Pilar Brenlla	
			TITORÍA	Cristina Doporto	

2º CM COCIÑA E GASTRONOMÍA B					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	PC	SOBR	PC	PC	EIE
09:30 - 10:30	EIE	SOBR	PC	PC	EIE
10:30 - 11:30	ING	SOBR	PC	PC	OG
11:30 - 12:00			PC	PC	
12:00 - 12:30	ING	SOBR			
12:30 - 13:00					PC
13:00 - 13:30	OG	SOBR			
13:30 - 14:00					
14:00 - 15:00	OG	SOBR	PC	PC	
15:00 - 16:00			PC	PC	
EQUIPO DOCENTE					
SOBR	Sobremesas en restauración			Alejandra Garrido	
PC	Produtos culinarios			Francisco Orge	
OG	Ofertas gastronómicas			María Morales	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Teresa Barreiro	
ING	Inglés 2			Magali Meijueiro	
			TITORÍA	Francisco Orge	

1º CM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	OBBC	IPE	OBBC	OBR	SASP
09:30 - 10:30	OBBC	IPE	OBBC	OBR	ING
10:30 - 11:30	OBBC	ING	OBBC	OBR	ING
11:30 - 12:00	OBBC		OBBC	OBR	
12:00 - 12:30		ING			TECR
12:30 - 13:00				OBR	
13:00 - 13:30	OBR	SH	IPE		TECR
13:30 - 14:00				OBR	
14:00 - 15:00	OBR	SH	ING	OBR	
15:00 - 16:00				OBR	
EQUIPO DOCENTE					
TECR	Técnicas de comunicación en restauración			Eva Lage	
SH	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos			Ana Méndez	
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade I			Cristina Montenegro	
OBR	Operacións básicas en restaurante			Sandra Pesqueira	
OBBC	Operacións básicas en bar e cafetería			Carlos Rodriguez	
SASP	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo			Beatriz Collazo	
ING	Inglés profesional (GM)			María Fernández	
	TITORÍA			Sandra Pesqueira	

2º CM SERVIZOS DE RESTAURACIÓN					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	VIÑO	OG	EIE	VIÑO	SBC
09:30 - 10:30	VIÑO	OG	EIE	VIÑO	SBC
10:30 - 11:30	VIÑO	SREE	SREE	VIÑO	SBC
11:30 - 12:00		SREE	SREE		SBC
12:00 - 12:30	EIE				OG
12:30 - 13:00			SREE	SREE	
13:00 - 13:30	SBC			OG	SBC
13:30 - 14:00			SREE		
14:00 - 15:00		SREE	SREE		SBC
15:00 - 16:00		SREE	SREE		
EQUIPO DOCENTE					
OG	Ofertas gastronómicas			Sandra Aldao	
SREE	Servicios en restaurante e eventos especiais			Sandra Pesqueira	
SBC	Servicios en bar e cafetería			Carlos Rodriguez	
VIÑO	O viño e o seu servizo			Tina Vázquez	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Cristina Montenegro	
			TITORÍA	Tina Vázquez	

1º CM PANADARÍA, PASTELARÍA E CONFEITARÍA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	OCAI	PBPR	EPB	EPB	SASP
09:30 - 10:30	OCAI	PBPR	EPB	EPB	ING
10:30 - 11:30	IPE	PBPR	EPB	EPB	ING
11:30 - 12:00		PBPR			
12:00 - 12:30	IPE		IPE	EPB	MATE
12:30 - 13:00		PBPR			MATE
13:00 - 13:30	MATE		SH	EPB	
13:30 - 14:00					
14:00 - 15:00	MATE	PBPR	SH	EPB	
15:00 - 16:00		PBPR			
EQUIPO DOCENTE					
EPB	Elaboracións de panadería e bolaría			Lucho Tizado	
PBPR	Procesos básicos de pastelería e repostería			Mónica Cernadas	
OCAI	Operacións e control de almacén na industria alimentaria			Ana Pena	
MATE	Materias primas e procesos en panadería e repostería			Ana Méndez	
SH	Seguridade e hixiene			Ana Méndez	
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade I			Ana Casal	
SASP	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo			Damián Rey	
ING	Inglés profesional (GM)			Magali Meijueiro	
			TITORÍA	Mónica Cernadas	

2º CM PANADARÍA, PASTELARÍA E CONFEITARÍA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	EIE	ING	EIE		PO
09:30 - 10:30	SOBR	ECOЕ	EIE	PO	PO
10:30 - 11:30	SOBR	ECOЕ	ING	PO	PO
11:30 - 12:00	SOBR		ECOЕ	PO	PO
12:00 - 12:30		ECOЕ			
12:30 - 13:00	SOBR	ECOЕ	ECOЕ		
13:00 - 13:30				PO	PVP
13:30 - 14:00		ECOЕ			
14:00 - 15:00	SOBR	ECOЕ	ECOЕ		PVP
15:00 - 16:00	SOBR		ECOЕ		
16:00 - 17:00					
17:00 - 18:00					
18:00 - 19:00					
19:00 - 20:00					
EQUIPO DOCENTE					
SOBR	Sobremesas en restauración		Mónica Cernadas		
ECOЕ	Elaboración de confeitaría e outras especialidades		Damián Rey		
PO	Produtos de obradoiro		Ana Pena		
PVP	Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería		Ana Pena		
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora		Ana Casal		
ING	Inglés 2		María Fernández		
			TITORÍA	Ana Pena	

1º CS DIRECCIÓN DE COCIÑA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	ING	ING	GANU	PPCC	ING
09:30 - 10:30	ING	ING	GANU	PPCC	PPCC
10:30 - 11:30	XCSH	SASP	CAMP	PPCC	PEC
11:30 - 12:00				PPCC	PEC
12:00 - 12:30	XCSH	IPE	CAMP		
12:30 - 13:00				PEC	PEC
13:00 - 13:30	IPE	IPE	PPCC		
13:30 - 14:00					
14:00 - 15:00			PPCC	PEC	PEC
15:00 - 16:00				PEC	PEC
EQUIPO DOCENTE					
CAMP	Control do aprovisionamento de materias primas			Anxo Soto	
ING	Inglés profesional (GS)			Magali Meijueiro	
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade I			Teresa Barreiro	
XCSH	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentaria			Mónica de la Torre	
GANU	Gastronomía e nutrición			María Morales	
PPCC	Procesos de preelaboración e conservación en cociña			Anxo Soto	
PEC	Procesos de elaboración culinaria			Anxo Soto	
SASP	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo			Ricardo Fernández	
	TITORÍA			Anxo Soto	

2º CS DIRECCIÓN DE COCIÑA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	EPRC	EIE	EPRC		XPC
09:30 - 10:30	EPRC	EIE	EPRC		XPC
10:30 - 11:30	EPRC	RHDE	EPRC		XPC
11:30 - 12:00			EPRC		XPC
12:00 - 12:30	EIE	RHDE			
12:30 - 13:00				EPRC	XPC
13:00 - 13:30	XACR	XACR			
13:30 - 14:00					
14:00 - 15:00	RHDE	XACR	EPRC		XPC
15:00 - 16:00			EPRC		XPC
16:00 - 17:00				XPC	
17:00 - 18:00				XPC	
18:00 - 19:00				XPC	
19:00 - 20:00				XPC	
EQUIPO DOCENTE					
EPRC	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña			Jorge Sánchez	
XACR	Xestión administrativa e comercial en restauración			María José Durán	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Teresa Barreiro	
RHDE	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración			Tareixa Fernández	
XPC	Xestión da produción en cociña			Ricardo Fernández	
				TITORÍA	Tareixa Fernández

2º CS DIRECCIÓN DE SERVICIOS					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	EIE	RHDE	FRAN	EIE	PDSE
09:30 - 10:30	RHDE	FRAN	FRAN	EIE	PDSE
10:30 - 11:30	RHDE	FRAN	FRAN	XACR	PDSE
11:30 - 12:00				SOM	PDSE
12:00 - 12:30	FRAN	XACR	SOM		
12:30 - 13:00				SOM	PDSE
13:00 - 13:30	FRAN	XACR	SOM		
13:30 - 14:00				SOM	PDSE
14:00 - 15:00			SOM	SOM	PDSE
15:00 - 16:00				SOM	PDSE
EQUIPO DOCENTE					
FRAN	Francés			Paloma Carrazoni	
XACR	Xestión administrativa e comercial en restauración			Sandra Aldao	
RHDE	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración			Manoli Vereá	
SOM	Sommelier			Pedro Sestayo	
PDSE	Planificación e dirección de servicios e eventos en restauración			Antonio Suárez	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Teresa Barreiro	
	TITORÍA			Pedro Sestayo	

1º CS XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	ING	IPE	DAT	ING	RER
09:30 - 10:30	ING	IPE	DAT	ING	MARK
10:30 - 11:30	DAT	RER	ING	MARK	SASP
11:30 - 12:00					
12:00 - 13:00	DAT	RER	RER	MARK	DAT
13:00 - 14:00	EMT	MARK	RER	DAT	EMT
14:00 - 15:00	EMT	MARK	IPE	DAT	EMT
EQUIPO DOCENTE					
EMT	Estrutura do mercado turístico			Manoli Vereá	
MARK	Marketing turístico			M ^a José Lores	
DAT	Dirección de aloxamentos turísticos			Eva Lage	
RER	Recepción e reservas (bilingüe)			Pilar Novelle	
ING	Inglés profesional (GS)			Pilar Brenlla	
SASP	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo			Eva Lage	
IPE	Itinerario persoal para a empregabilidade I			Ana Casal	
			TITORÍA	Ana Casal	

2º CS XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	FRAN	COM	FRAN	FRAN	RRHH
09:30 - 10:30	COME	PROT	FRAN	FRAN	FRAN
10:30 - 11:30	COME	EIE	EIE	RRHH	FRAN
11:30 - 12:00					
12:00 - 13:00	COME	EIE	RRHH	PISOS	PROT
13:00 - 14:00	PROT	PISOS	RRHH	PISOS	COM
14:00 - 15:00	PROT	PISOS	PROT	PISOS	COM
EQUIPO DOCENTE					
PROT	Protocolo e relacións públicas (bilingüe)			Pilar Novelle	
PISOS	Xestión do departamento de pisos			Nazareth Fernández	
RRHH	Recursos humanos no aloxamento			María José Durán	
COM	Comercialización de eventos			Tareixa Fernández	
FRAN	Francés			Paula González	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Ana Casal	
			TITORÍA	Nazareth Fernández	

2º CS GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	EIE	FRAN	PROT	SIT	FRAN
09:30 - 10:30	EIE	DPT	PROT	FRAN	FRAN
10:30 - 11:30	DPT	SIT	DPT	FRAN	DPT
11:30 - 12:00					
12:00 - 13:00	DPT	SIT	SIT	EIE	DPT
13:00 - 14:00	PROT	PGAT	FRAN	PGAT	PROT
14:00 - 15:00	PROT	PGAT	FRAN	PGAT	PGAT
EQUIPO DOCENTE					
PROT	Protocolo e relacións públicas			Marta Abad	
SIT	Servizos de información turística			M ^a José Lores	
PGAT	Procesos de guía e asistencia turística			Mónica de la Torre	
DPT	Deseño de produtos turísticos			M ^a José Lores	
FRAN	Francés			Paloma Carrazoni	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Cristina Montenegro	
			TITORÍA	Mónica de la Torre	

DUAL 1º CS GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICA - ENOTURISMO					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	ING	PGAT	ASPS	FOL	VENDA
09:30 - 10:30	ING	PGAT	ASPS	FOL	VENDA
10:30 - 11:30	VENDA	DSEE	EMT	DPT	FOL
11:30 - 12:00					
12:00 - 13:00	VENDA	DSEE	EMT	DPT	FOL
13:00 - 14:00	DPT	ING	DSEE	EMT	ING
14:00 - 15:00	DPT	ING	DSEE	EMT	ING
EQUIPO DOCENTE					
EMT	Estrutura do mercado turístico			Manoli Vereá	
PGAT	Procesos de guía e asistencia turística			Nazareth Fernández	
DPT	Deseño de produtos turísticos			Mónica de la Torre	
FOL	Formación e orientación laboral			Ana Casal	
ING	Inglés			María Fernández	
DSEE	Desenvolvemento de servizos de experiencias enoturísticas			Marta Abad	
ASPS	Análise sensorial de produtos selectos propios de cataduría e deseño das ofertas			Tina Vázquez	
VENDA	Operacións de venda			María Morales	
			TITORÍA	Manoli Vereá	

DUAL 2º DOBRE TITULACIÓN CS DIRECCIÓN DE SERVIZOS E DIRECCIÓN DE COCIÑA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	PSR			RHDE	
09:30 - 10:30	PSR			PSBC	
10:30 - 11:30	PSR			PSBC	
11:30 - 12:00	PSR			PSBC	
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00	PSR			PSBC	
13:00 - 13:30				PSBC	
13:30 - 14:00	PSR				
14:00 - 15:00	PSR			PSBC	
15:00 - 16:00	PSR	EIE	XACR	PSBC	
16:00 - 17:00		EIE	XACR		
17:00 - 17:45		GANU	FRAN		
17:45 - 18:15					
18:15 - 19:00		GANU	FRAN		
19:00 - 20:00		FRAN	RHDE		
20:00 - 21:00		FRAN			
EQUIPO DOCENTE					
PSBC	Procesos de servicio en bar-cafetería			Beatriz Collazo	
PSR	Procesos de servicio en restaurante			Antonio Suárez	
FRAN	Francés			María José Bastón	
GANU	Gastronomía e nutrición			María Morales	
XACR	Xestión administrativa e comercial en restauración			Nazareth Fernández	
RHDE	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración			Tareixa Fernández	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Estrella Fernández	
	TITORÍA			Beatriz Collazo	

HORAS NON PRESENCIAIS:

PSR (1)	PSBC (1)	FRAN (2)
---------	----------	----------

DUAL 3º DOBRE TITULACIÓN CS DIRECCIÓN DE SERVICIOS E DIRECCIÓN DE COCIÑA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	EPRC				PDSR
09:30 - 10:30	EPRC				PDSR
10:30 - 11:30	SOM				PDSR
11:30 - 12:00					PDSR
12:00 - 12:30	SOM				
12:30 - 13:00					PDSR
13:00 - 13:30	SOM				
13:30 - 14:00					PDSR
14:00 - 15:00	SOM				PDSR
15:00 - 16:00		ING	XPC		PDSR
16:00 - 17:00		ING	XPC	EPRC	
17:00 - 17:45		XPC	XPC	EPRC	
17:45 - 18:15					
18:15 - 19:00		XPC	XPC	EPRC	
19:00 - 20:00		XPC	SOM	EPRC	
20:00 - 21:00		XPC	SOM		
EQUIPO DOCENTE					
EPRC	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña			Alejandra Garrido	
XPC	Xestión da produción en cociña			Julio García	
ING	Inglés profesional			María José Bastón	
SOM	Sommelier			Beatriz Collazo	
PDSR	Planificación e dirección de servicios e eventos en restauración			Antonio Suárez	
			TITORÍA	Alejandra Garrido	

DUAL 1º CS DIRECCIÓN DE COCIÑA					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
15:00 - 16:00	FOL	PEC	ING	ING	
16:00 - 17:00	PPCC	PPCC	ING	ING	
17:00 - 17:45	PPCC	PPCC	XCSH	GANU	
17:45 - 18:15					
18:15 - 19:00	PPCC	PEC	XCSH	GANU	
19:00 - 20:00	PEC	PEC	CAMP	FOL	
20:00 - 21:00	PEC	FOL	CAMP	FOL	
EQUIPO DOCENTE					
ING	Inglés			Magali Meijueiro	
CAMP	Control do aprovisionamento de materias primas			Julio García	
PPCC	Procesos de preelaboración e conservación en cociña			Fe Coucheiro	
PEC	Procesos de elaboración culinaria			Fe Coucheiro	
XCSH	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias			Mónica de la Torre	
GANU	Gastronomía e nutrición			Marta Abad	
FOL	Formación e orientación laboral			Estrella Fernández	
				TITORÍA	Fe Coucheiro

HORAS NON PRESENCIAIS:

ING (2)	FOL (1)
---------	---------

DUAL 1º XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30			ING	DAT	MARK
09:30 - 10:30			ING	DAT	ING
10:30 - 11:30			DAT	ING	ING
11:30 - 12:00					
12:00 - 13:00			DAT	ING	RER
13:00 - 14:00			MARK	MARK	RER
14:00 - 15:00			MARK	MARK	
15:00 - 16:00	RER	DAT			
16:00 - 17:00	RER	DAT			
17:00 - 17:45	RER	DAT			
17:45 - 18:15					
18:15 - 19:00	FOL	FOL			
19:00 - 20:00	FOL	FOL			
20:00 - 21:00	FOL				
EQUIPO DOCENTE					
DAT	Dirección de aloxamento turístico			Eva Lage	
MARK	Marketing turístico			M ^a José Lores	
RER	Recepción e reservas (Bilingüe)			Sandra Aldao	
ING	Inglés			Pilar Brenlla	
FOL	Formación e orientación laboral			Estrella Fernández	
	TITORÍA			Sandra Aldao	

DUAL 2º XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08:30 - 09:30	EMT	EMT			
09:30 - 10:30	EMT	EMT			
10:30 - 11:30	FRAN	EIE			
11:30 - 12:00					
12:00 - 13:00	FRAN	EIE			
13:00 - 14:00	PROT	FRAN			
14:00 - 15:00	PROT	FRAN			
15:00 - 16:00			RRHH	COM	
16:00 - 17:00			RRHH	COM	
17:00 - 17:45			PISOS	COM	
17:45 - 18:15					
18:15 - 19:00			PISOS		
19:00 - 20:00			PISOS		
20:00 - 21:00					
EQUIPO DOCENTE					
EMT	Estrutura do mercado turístico			María José Durán	
PROT	Protocolo e relacións públicas (bilingüe)			Nazareth Fernández	
PISOS	Xestión do departamento de pisos			Nazareth Fernández	
RRHH	Recursos humanos no aloxamento			Tareixa Fernández	
COM	Comercialización de eventos			María Morales	
FRAN	Francés			Paula González	
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora			Cristina Montenegro	
	TITORÍA			María Morales	

HORAS NON PRESENCIAIS:

PROT (1)	RRHH (1)	COM (1)	EIE (1)	FRAN (2)
----------	----------	---------	---------	----------

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADARÍA E BOLARÍA ARTESÁ					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
15:00 - 16:00	BOL	MASAS	PANS		MASAS (NP)
16:00 - 17:00	BOL	MASAS	PANS		FRÍO (NP)
17:00 - 18:00	BOL	MASAS	FRÍO		
18:00 - 19:00	BOL	PANS	FRÍO		
19:00 - 20:00	BOL	PANS	CATA		
20:00 - 21:00		PANS	CATA		
EQUIPO DOCENTE					
MASAS	Masas nai de cultivo e prefermentos.			Lucho Tizado	
BOL	Bolaría artesanal e hoxaldres			Damián Rey	
PANS	Pans artesáns de cereais tradicionais, especiais e pseudocereales.			Lucho Tizado	
CATA	Cata e maridaxe de produtos de panificación			Mónica Cernadas	
FRÍO	Tecnoloxía do frío aplicada á panadería artesanal.			Noa Seijo	
			TITORÍA	Lucho Tizado	

HORAS NON PRESENCIAIS:

MASAS (1)	FRÍO (1)
-----------	----------

DUAL 1º CM COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
16:00 - 17:00			SCA	PAPFT	
17:00 - 18:00			SCA	PAPFT	
18:00 - 19:00			SCA	PAPFT	
19:00 - 20:00			PAPFT	PAPFT	
20:00 - 21:00			PAPFT	PAPFT	
EQUIPO DOCENTE					
PAPFT	Preparación e acondicionamento de produtos frescos e transformados			Fe Coucheiro	
SCA	Seguridade e calidade alimentaria no comercio			Ana Pena	