

				SETEMBRO 25	SETEMBRO 26	SETEMBRO 27
PREVENCIÓN E RISCOS LABORAIS NAS COCIÑAS TELEFORMACIÓN 3 HORAS AO LONGO DO CURSO PARA TODOS OS GRUPOS DOCENTE: PABLO PAZ				MANEXO DE EQUIPOS E INSTALACIÓNS 10 - 13 H GRUPO 1 DOCENTE: CARME FREIRE	PREVENCIÓN E RISCOS LABORAIS NAS COCIÑAS 10 - 13 H. GRUPO 2 DOCENTE: PABLO PAZ	
				PREVENCIÓN E RISCOS LABORAIS NAS COCIÑAS 17 - 20 H. GRUPO 1 DOCENTE: PABLO PAZ	MANEXO DE EQUIPOS E INSTALACIÓNS 16 - 19 H GRUPO 2 DOCENTE: CARME FREIRE	
SETEMBRO 28	SETEMBRO 29	SETEMBRO 30	OUTUBRO 1	OUTUBRO 2	OUTUBRO 3	OUTUBRO 4
		TRAZABILIDADE E DOCUMENTACIÓN 10 - 13 H GRUPO 1 DOCENTE: LUCÍA PAZOS	LIMPEZA E DESINFECCIÓN. TEORÍA e PRÁCTICA 10 - 14 H. GRUPO 1 DOCENTE: LUCÍA PAZOS		HIXIENE E MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 10 - 14 H. TODOS OS GRUPOS 16 - 19 H. TODOS OS GRUPOS DOCENTE: PILAR GARCÍA	HIXIENE E MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 10 - 14 H. TODOS OS GRUPOS 16 - 20 H. TODOS OS GRUPOS DOCENTE: PILAR GARCÍA
		PRÁCTICAS COCIÑA VEXETAIS 16 - 20 H GRUPO 1 DOCENTE: LUCÍA PAZOS	LIMPEZA E DESINFECCIÓN. TEORÍA e PRÁCTICA 16 - 20 H. GRUPO 2 DOCENTE: LUCÍA PAZOS			
OUTUBRO 5	OUTUBRO 6	OUTUBRO 7	OUTUBRO 8	OUTUBRO 9	OUTUBRO 10	OUTUBRO 11
PRÁCTICAS COCIÑA VEXETAIS 10 - 14 H GRUPO 2 DOCENTE: LUCÍA PAZOS	PRÁCTICAS COCIÑA MASAS 16 - 20 H GRUPO 1 DOCENTE: MANUEL REY	PRÁCTICAS COCIÑA MASAS 10 - 14 H GRUPO 2 DOCENTE: MANUEL REY		CUSTOS DO USO DAS INSTALACIÓNS 16 - 19 H. TODOS OS GRUPOS DOCENTE: MANUEL A. GARCÍA		
OUTUBRO 12	OUTUBRO 13	OUTUBRO 14	OUTUBRO 15	OUTUBRO 16	OUTUBRO 17	OUTUBRO 18
			FERRAMENTAS INFORMÁTICAS DAS COCIÑAS 17 - 20 H GRUPO 1 AULA CEMIT - BRIÓN DOCENTE: DORA VIEIRO	FERRAMENTAS INFORMÁTICAS DAS COCIÑAS 10 - 13 H GRUPO 2 AULA CEMIT - BRIÓN DOCENTE: DORA VIEIRO		