



CALENDARIO PROBAS LIBRES 2018

DPTO. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CM Elaboración produtos alimentarios				
MÓDULO	1ª PARTE PROBA (día, hora e aula)	PUBLICACIÓN NO- TAS 1ª PARTE PROBA	2ª PARTE PROBA (día, hora e aula)	PUBLICACIÓN NO- TAS 2ª PARTE PROBA
Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	Luns 11 12:00-13:00 Aula 210	Mércores 13	Luns 18 12:00-13:00 Aula 210	Martes 19
Materias primas na industria alimentaria	Xoves 7 12:00-14:00 Aula 210	Venres 8	Martes 12 12:00-14:00 Aula 210	Mércores 13
Formación e orientación laboral	Mércores 6 16:00-17:30h Aula 105 (CV)	Venres 8	Martes 12 16:00-17:30h Aula 105 (CV)	Xoves 14
Venda e comercialización de produtos alimentarios	Martes 5 14:00-15:00 Aula 213	Mércores 6	Xoves 14 14:00-15:00 Aula 213	Venres 15
Principios de mantemento electromecánico	Venres 8 12:00-14:00 Aula 213	Luns 11	Venres 15 12:00-14:00 Aula 213	Luns 18
Operacións e control de almacén na industria alimentaria	Venres 8 10:30-12:30 Aula 210	Luns 11	Venres 15 10:30-12:30 Aula 210	Luns 18
Operacións de acondicionamento de materias primas	Luns 11 8:30-11:30 Aula 210	Mércores 13	Luns 18 8:30-11:30 Aula 210	Martes 19
Tratamentos de transformación e conservación	Mércores 6 9:30-11:00 Aula 210	Venres 8	Mércores 13 8:30-11:30 Aula 210	Venres 15
Procesamento de produtos alimentarios	Mércores 6 12:00-15:00 Aula 213	Venres 8	Mércores 13 12:00-15:00 Aula 213 Planta piloto	Venres 15



Empresa e iniciativa emprendedora	Mércores 6 18:00-19:30h Aula 105 (CV)	Venres 8	Martes 12 18:00-19:30h Aula 105 (CV)	Xoves 14
Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	Martes 5 10:30-13:30 Aula 213	Xoves 7	Martes 12 10:30-13:30 Aula 213 Planta piloto	Xoves 14



CS Procesos e Calidade na Industria Alimentaria

MÓDULO	1ª PARTE PROBA (día, hora e aula)	PUBLICACIÓN NOTAS 1ª PARTE PROBA	2ª PARTE PROBA (día, hora e aula)	PUBLICACIÓN NOTAS 2ª PARTE PROBA
Análise de alimentos	Luns 11 15:30-18:30 Aula 211	Mércores 13	Luns 18 15:30-18:30 Laboratorio (Aula 212)	Martes 19
Biotecnoloxía	Venres 8 19:00-20:30 Aula 211	Luns 11	Venres 15 19:00-20:30 Aula 211	Luns 18
Formación e orientación laboral	Mércores 6 16:00-17:30h Aula 105 (CV)	Venres 8	Martes 12 16:00-17:30h Aula 105 (CV)	Xoves 14
Nutrición e Seguridade ali- mentaria	Xoves 7 15:30-17:30 Aula 211	Venres 8	Xoves 14 15:30-17:30 Aula 211	Venres 15
Organización da Produción Alimentaria	Martes 5 17:30-19:30 Aula 211	Mércores 6	Miércoles 13 15:30-17:30 Aula 211	Xoves 14
Innovación alimentaria	Mércores 6 20:00-22:00 Aula 211	Xoves 7	Mércores 13 20:00-22:00 Aula 211	Xoves 14
Tratamentos de prepara- ción e conservación	Martes 5, 16:30-18:30 Aula 211	Mércores 6	Xoves 14 17:30-19:30 Aula 211	Venres 15
Mantemento electromecá- nico en industrias de proce- so	Martes 5 20:00-22:00 Aula 211	Venres 8	Martes 12 20:00-22:00 Aula 211	Venres 15
Procesos integrados na in- dustria alimentaria	Martes 5 20:00-22:00 Aula 209	Mércores 6	Martes 12 20:00-22:00 Aula 209	Mércores 13
Empresa e iniciativa em- prendedora	Mércores 6 18:00-19:30h Aula 105 (CV)	Venres 8	Martes 12 18:00-19:30h Aula 105 (CV)	Xoves 14



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA



FP Coroso
ia dos Estudantes nº 5
960 Ribeira - A Coruña
nos: 881866874/881866878 Fax: 881866885
p.coroso@edu.xunta.es
ip://www.edu.xunta.gal/centros/cifpcoroso/



FONDO SOCIAL EUROPEO
"O FSE inviste no teu futuro"

Comercialización e loxística na Industria alimentaria	Martes 5 17:30-19:30 Aula 209	Mércores 6	Mércores 13 18:30-20:30 Aula 209	Xoves 14
Xestión da calidade e ambiental na Industria Alimentaria	Martes 5 15:30-17:30 Aula 209	Venres 8	Xoves 14 15:30-17:30 Aula Informática	Luns 18
Control microbiolóxico e análise sensorial	Xoves 7 17:30-19:30 Aula 209	Venres 8	Xoves 14 17:30-19:30 Aula 209	Venres 15
Tecnoloxía alimentaria	Xoves 7 20:00-22:00 Aula 209	Luns 11	Venres 15 19:00-22:00 Planta	Luns 18

En Ribeira, a 11 de Maio de 2018

Asdo: Xefatura Área Formación