

CMHOT01 COCIÑA E GASTRONOMÍA

Aula 1 / Taller Cociña 1 / Taller pastelería (Comprobar módulo)

SEMANA DO 10 AO 14 DE XUÑO

Para calquera aclaración ou dúbida sobre o horario consultade co docente.

	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
8:30-9:30	SH Aula 1	PCA/PCUL Aula 1	PCA/PCUL Cociña 1	PBPR Aula 1	EIE Aula 1
9:30-10:30	OG Aula 1	PCA/PCUL Cociña 1	PCA/PCUL Cociña 1	PBPR Aula 1	EIE Aula 1
10:30-11:30	SH Aula 1	PCA/PCUL Cociña 1	PCA/PCUL Cociña 1	SOBR Aula 1	FOL Aula 1
12:00-13:00	EIE Aula 1	TC/PCUL Aula 1/ Cociña 1	TC/PCUL Cociña 1	SOBR Pastelería	FOL Aula 1
13:00-14:00	FOL Aula 3	TC/PCUL Cociña 1	TC/PCUL Cociña 1	SOBR Pastelería	
14:00-15:00		TC/PCUL Cociña 1	TC/PCUL Cociña 1	SOBR Pastelería	

SEMANA DO 17 AO 20 DE XUÑO

	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
8:30-9:30					
9:30-10:30	PBPR Pastelería	PBPR Pastelería	SOBR Pastelería	OG Aula 1	
10:30-11:30	PBPR Pastelería	PBPR Pastelería	SOBR Pastelería	OG Aula 1	
12:00-13:00	PBPR Pastelería	PBPR Pastelería	SOBR Pastelería	S&H Aula 1	
13:00-14:00	PBPR Pastelería	PBPR Pastelería	SOBR Pastelería		

Materia		Profesorado
SH	Seguridade e Hixiene	Lidu Campoamor Sánchez
PCA	Preelaboración e conservación de alimentos	Luis Tuñas Estévez Francisco Rodríguez Prieto
TC	Técnicas culinarias	Luis Tuñas Estévez Francisco Rodríguez Prieto
FOL	Formación e orientación laboral	Francisco Gómez Galdo
PBPR	Procesos básicos de pastelería e repostería	Elena Peleteiro Fernández
OG	Ofertas Gastronómicas	Ana Beatriz López Viqueira
SOBR	Sobremesas en restauración	José Luis Fernández Lubiáns
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora - FOL 2º COC A PEND	Ana María López Ulloa Teresa Barreiro Abilleira
PCUL	Produtos culinarios	Daniel Pulzoni Cupeiro Francisco Orge Lorenzo

CSHOT04 DIRECCIÓN DE COCIÑA

Aula 2 / Aula 3 / Taller Cociña 2 / Taller pastelería (Comprobar módulo)

SEMANA DO 10 AO 14 DE XUÑO

Para calquera aclaración ou dúbida sobre o horario consultade co docente.

	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
8:30-9:30	CAMP Aula 2	FOL Aula 2	FOL/RHDE Aula 2/Aula 3	ING Aula 2	EIE Aula 2
9:30-10:30	CAMP Aula 2	EIE Aula 2	FOL/RHDE Aula 2/Aula 3	ING Aula 2	EIE Aula 2
10:30-11:30	GANU Aula 2	ING Aula 2	PPCC/EPRC Aula 2/ Aula 3	XPCO Aula 2/ Cociña 2	XCSH Aula 2
12:00-13:00	GANU Aula 2	ING Aula 2	PPCC/EPRC Cociña 2/Pastelería	XPCO Cociña 2	XACR Aula 2
13:00-14:00	EPRC Aula 2	RHDE Aula 2	PECU/EPRC Cociña 2/Pastelería	XPCO Cociña 2	
14:00-15:00			PECU/EPRC Cociña 2/Pastelería	XPCO Cociña 2	

SEMANA DO 17 AO 20 DE XUÑO

	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
8:30-9:30	CAMP Aula 2	ING Aula 2	XCSH Aula 2	XPCO Cociña 2	
9:30-10:30	CAMP Aula 2	ING Aula 2	XCSH Aula 2	XPCO Cociña 2	
10:30-11:30	XACR Aula 2	GANU Aula 2	PPCC Cociña 2	XPCO Cociña 2	
12:00-13:00	XACR Aula 2	GANU Aula 2	PECU Cociña 2	XPCO Cociña 2	
13:00-14:00			PECU Cociña 2		

Materia		Profesorado
CAMP	Control do aprovisionamento de materias primas	Ricardo Fernández Guerra
GANU	Gastronomía e nutrición	Marta Abad Maquieira
XCSH	Xestión da calidade e da seguridade alimentaria	Eva María Lage Lorenzo
PPCC	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	Anxo Soto García
PECU	Procesos de elaboración culinaria	Anxo Soto García
ING	Inglés	De Súa Puig, M ^a Eugenia
FOL	Formación e orientación laboral	María Teresa Barreiro Abilleira
XACR	Xestión administrativa e comercial en restauración	Eva María Lage Lorenzo
EPRC	Elaboracións de pastelería e repostaría en cociña	Jorge Sánchez Verdeal
XPCO	Xestión da produción en cociña	Ricardo Fernández Guerra
RHDE	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	María José Durán Gómez
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	María Teresa Barreiro Abilleira

CMHOT02 SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Aula 1 / Aula 3 / Aula Cafetería / Aula Comedor (Comprobar módulo)

SEMANA DO 10 AO 14 DE XUÑO

Para calquera aclaración ou dúbida sobre o horario consultade co docente.

	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
8:30-9:30	OPBC Cafetería	TECR Aula 3	OPBR Comedor	SEBC Cafetería	EIE Aula 1
9:30-10:30	OPBC Cafetería	ING Aula 3	OPBR Comedor	SEBC Cafetería	EIE Aula 1
10:30-11:30	OPBC Cafetería	ING Aula 3	OPBR Comedor	SEBC Cafetería	FOL Aula 1
12:00-13:00	EIE Aula 1	SEVE Comedor	ING Aula 3	ING Aula 3	FOL Aula 1
13:00-14:00	FOL Aula 3	SEVE Comedor	ING Aula 3	ING Aula 3	VIÑO Aula 3
14:00-15:00	SH Aula 3	SEVE Comedor			

SEMANA DO 17 AO 20 DE XUÑO

	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
8:30-9:30	OPBC Cafetería	TECR Aula 3	OG Aula 3	OG Aula 3	
9:30-10:30	OPBC Cafetería	SH Aula 3	OG Aula 3	OG Aula 3	
10:30-11:30	OPBC Cafetería	SEVE Comedor	OPBR Comedor	SEBC Cafetería	
12:00-13:00	VIÑO Cafetería	SEVE Comedor	OPBR Comedor	SEBC Cafetería	
13:00-14:00	VIÑO Cafetería	SEVE Comedor	OPBR Comedor	SEBC Cafetería	
14:00-15:00	VIÑO Cafetería				

Materia		Profesorado
SH	Seguridade e hixiene	Eva María Lage Lorenzo
OBBC	Operacións básicas en bar e cafetería	Carlos Rodríguez Rodríguez
OBR	Operacións básicas en restaurante	Tina Vázquez Lores
TECR	Técnicas de comunicación en restauración	Ana Beatriz López Viqueira
ING	Inglés	M ^a Eugenia De Súa Puig
FOL	Formación e orientación laboral	Francisco Gómez Galdo
OG	Ofertas gastronómicas	Ana Beatriz López Viqueira
SBC	Servizos en bar e cafetería	Carlos Rodríguez Rodríguez
SEVE	Servizos en restaurante e eventos especiais	José Manuel Rey Castro
VIÑO	O viño e o seu servizo	Carlos Pérez Blanco
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Ana María López Ulloa



CSHOT03 GUÍA, INFORMACION E ASISTENCIA TURÍSTICAS

Aula 1 / Aula 2 / Aula de Guía 2 (Comprobar módulo)

SEMANA DO 10 AO 14 DE XUÑO

Para calquera aclaración ou dúbida sobre o horario consultade co docente.

	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
8:30-9:30	DEST Aula Guía 2	EMT Aula Guía 2	DPT Aula Guía 2	ING Aula 2	FRA Aula Guía 2
9:30-10:30	PGUIA Aula Guía 2	EMT Aula Guía 2	DPT Aula Guía 2	ING Aula 2	FRA Aula Guía 2
10:30-11:30	RECU Aula Guía 2	ING Aula 2	SIT Aula Guía 2	MARK Aula Guía 2	FOL Aula 1
12:00-13:00	RECU Aula Guía 2	ING Aula 2	SIT Aula Guía 2	MARK Aula Guía 2	FOL Aula 1
13:00-14:00	FOL Aula Guía 2	FRA Aula Guía 2	GUIA Aula Guía 2	PROT Aula Guía 2	
14:00-15:00	EIE Aula Guía 2	FRA Aula Guía 2	GUIA Aula Guía 2	PROT Aula Guía 2	

SEMANA DO 17 AO 20 DE XUÑO

	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
8:30-9:30	DEST Aula Guía 2	ING Aula 2	DPT Aula Guía 2	MARK Aula Guía 2	
9:30-10:30	DEST Aula Guía 2	ING Aula 2	DPT Aula Guía 2	MARK Aula Guía 2	
10:30-11:30	RECU Aula Guía 2	PROT Aula Guía 2	SIT Aula Guía 2	EMT Aula Guía 2	
12:00-13:00	RECU Aula Guía 2	PROT Aula Guía 2	SIT Aula Guía 2	EMT Aula Guía 2	
13:00-14:00		EIE Aula Guía 2			

Materia		Profesorado
DEST	Destinos turísticos	Lidu Campoamor Sánchez
MARK	Marketing turístico	María José Lores Baena
RECU	Recursos turísticos	Marta Abad Maquieira
EMT	Estrutura do mercado turístico	María José Durán Gómez
ING	Inglés	M ^a Eugenia De Súa Puig
FOL	Formación e orientación laboral	Francisco Gómez Galdo
PROT	Protocolo e relacións públicas	Marta Abad Maquieira
PGUIA	Procesos de guía e asistencia turística	Tina Otero Santiago
DPT	Deseño de produtos turísticos	Eva María Lage Lorenzo
SIT	Servizos de información turística	María José Lores Baena
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Francisco Gómez Galdo
FRA	Francés	Lidia Soutiño Golmar

CMINA01 PANADARÍA, REPOSTARÍA E CONFEITARÍA

Aula 1 / Aula 5 / Aulas Panadaría, pastelería e confeitaría (Comprobar módulo)

SEMANA DO 10 AO 14 DE XUÑO

Para calquera aclaración ou dúbida sobre o horario consultade co docente.

	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
8:30-9:30	MATE Aula 5	OCAI Aula 5	SOBR Aula 5	FOL Aula 5	EIE Aula 1
9:30-10:30	MATE Aula 5	SH Aula 5	SOBR Pastelería	FOL Aula 5	EIE Aula 1
10:30-11:30	ECOE Aula 5	ECOE Confeitaría	SOBR Pastelería	EPB Aula 5	PBPR Aula 5
12:00-13:00	EIE Aula 1	ECOE Confeitaría	SOBR Pastelería	EPB Panadaría	PBPR Pastelería
13:00-14:00	FOL Aula 5	ECOE Confeitaría	SOBR Pastelería	EPB Panadaría	PBPR Pastelería
14:00-15:00					

SEMANA DO 17 AO 20 DE XUÑO

	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
8:30-9:30	MATE Aula 5	OCAI Aula 5	PBPR Pastelería	EPB Panadaría	
9:30-10:30	MATE Aula 5	SH P Aula 5	PBPR Pastelería	EPB Panadaría	
10:30-11:30	SOBR Pastelería	ECOE Confeitaría	PBPR Pastelería	EPB Panadaría	
12:00-13:00	SOBR Pastelería	ECOE Confeitaría	PBPR Pastelería	EPB Panadaría	
13:00-14:00	SOBR Pastelería	ECOE Confeitaría			
14:00-15:00					

Materia		Profesorado
SH	Seguridade e hixiene	Esperanza Torrado Pérez
OCAI	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	Esperanza Torrado Pérez
MATE	Materias primas	Esperanza Torrado Pérez
PBPR	Procesos básicos de pastelería e repostaría	Manuel Cordido Río
EPB	Elaboracións de panadaría e bolaría	Manuel Cordido Río
FOL	Formación e orientación laboral	Ana María López Ulloa
SOBR	Sobremesas en restauración	Manuel Patiño Carou
ECOE	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	Manuel Patiño Carou
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Ana María López Ulloa

CSHOT05 DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Aula 7 / Aula Cafetería / Aula Comedor (Comprobar módulo)

SEMANA DO 10 AO 14 DE XUÑO

Para calquera aclaración ou dúbida sobre o horario consultade co docente.

	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
8:30-9:30	CAMP Aula 7	FOL Aula 7	FOL Aula 7	ING Aula 7	PDSER Comedor
9:30-10:30	CAMP Aula 7	XCSH Aula 7	FOL Aula 7	ING Aula 7	PDSER Comedor
10:30-11:30	GANU Aula 7	XCSH Aula 7	ING Aula 7	RHDE Aula 7	PDSER Comedor
12:00-13:00	GANU Aula 7	PSR Comedor	ING Aula 7	RHDE Aula 7	XACR Aula 7
13:00-14:00	XCSH Aula 7	PSR Comedor	RHDE Aula 7	XACR Aula 7	XACR Aula 7
14:00-15:00	PSBC Aula 7	PSR Comedor			

SEMANA DO 17 AO 20 DE XUÑO

	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
8:30-9:30	CAMP Aula 7	ING Aula 7	PSBC Cafetería	PDSER Comedor	
9:30-10:30	CAMP Aula 7	ING Aula 7	PSBC Cafetería	PDSER Comedor	
10:30-11:30	PSR Comedor	GANU Aula 7	PSBC Cafetería	PDSER Comedor	
12:00-13:00	PSR Comedor	GANU Aula 7	PSBC Cafetería	PDSER Comedor	
13:00-14:00	PSR Comedor				
14:00-15:00					

Materia		Profesorado
CAMP	Control do aprovisionamento de materias primas	Ricardo Fernández Guerra
GANU	Gastronomía e nutrición	Marta Abad Maquieira
XCSH	Xestión da calidade e da seguridade alimentaria	Ana Beatriz López Viqueira
PSBC	Procesos de servizo en bar e cafetería	Carlos Pérez Blanco
PSR	Procesos de servizo en restaurante	José Manuel Rey Castro
FOL	Formación e orientación laboral	María Teresa Barreiro Abilleira
ING	Inglés	Paula Molina Quintela
PDSER	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	Tina Vázquez Lores
XACR	Xestión administrativa e comercial en restauración	Eva María Lage Lorenzo

CSHOT01 XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS

Aula de Aloxamentos 2/Aulas 1, 5, 7 (Comprobar módulo)

SEMANA DO 10 AO 14 DE XUÑO

Para calquera aclaración ou dúbida sobre o horario consultade co docente.

	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
8:30-9:30	ING Aula Alox 2	EMT Aula Alox 2	DIR Aula Alox 2	FOL Aula 5	EIE Aula 1
9:30-10:30	ING Aula Alox 2	FRA Aula Alox 2	DIR Aula Alox 2	FOL Aula 5	EIE Aula 1
10:30-11:30	PISOS Aula Alox 2	FRA Aula Alox 2	ING Aula 7	MARK Aula Alox 2	RER Aula Alox 2
12:00-13:00	EIE Aula 1	COM Aula Alox 2	ING Aula 7	MARK Aula Alox 2	RER Aula Alox 2
13:00-14:00	FOL Aula 5	COM Aula Alox 2	DIR Aula Alox 2	PROT Aula Alox 2	
14:00-15:00			DIR Aula Alox 2	PROT Aula Alox 2	

SEMANA DO 17 AO 20 DE XUÑO

	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
8:30-9:30	FRA Aula Alox 2	ING Aula 7	PISOS Aula Alox 2	MARK Aula Alox 2	
9:30-10:30	FRA Aula Alox 2	ING Aula 7	PISOS Aula Alox 2	MARK Aula Alox 2	
10:30-11:30	PROT Aula Alox 2	RRHH Aula Alox 2	RER Aula Alox 2	EMT Aula Alox 2	
12:00-13:00	PROT Aula Alox 2	RRHH Aula Alox 2	RER Aula Alox 2	EMT Aula Alox 2	
13:00-14:00	RRHH Aula Alox 2	COM Aula Alox 2			
14:00-15:00		COM Aula Alox 2			

Materia		Profesorado
DIR	Dirección de aloxamentos turísticos	Tareixa Fernández Casal
MARK	Marketing turístico	María José Lores Baena
RER	Recepción e reservas	Pilar Novelle González
EMT	Estrutura do mercado turístico	María José Durán Gómez
ING	Inglés	Paula Molina Quintela
FOL	Formación e orientación laboral	Ana María López Ulloa
PROT	Protocolo e relacións públicas	Pilar Novelle González
COMEV	Comercialización de eventos	Tareixa Fernández Casal
RRHH	Recursos humanos no aloxamento	María José Durán Gómez
PISOS	Xestión do departamento de pisos	Lidu Campoamor Sánchez
EIE	Empresa e iniciativa emprendedora	Ana María López Ulloa
FRA	Francés	Paloma Carrazoni Fuertes



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADE
E FORMACIÓN PROFESIONAL



CIFP Carlos Oroza
Avda. Montecelo, s/n . Pontevedra
Pontevedra – 36161
Tfno: 886159545, Fax: 886159557
cifp.carlos.oroza@edu.xunta.es
<http://www.cifpcarlosoroza.es/>



FONDO SOCIAL EUROPEO
"O FSE inviste no teu futuro"