

MATERIAL CICLO MEDIO PANADERÍA REPOSTERÍA E CONFITERIA

LISTA LIBROS E MATERIAL.

(1º CURSO)

Módulo profesional: Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería.

(Imparte: Mari Paz Méndez)

Material Didáctico : LIBRO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA Ed:Editorial Síntesis ISBN:978-84-9077-492-2.

Módulo profesional: Elaboración de Panadería e Bollería. (Imparte: Fátima Estévez)

Material Didáctico: Libro: Elaboraciones de panadería y bollería. Enrique Medina Mata.

Editorial Síntesis. ISBN: 978-84-9077-276-8.

Enlace para acceder a classroom (Aula virtual) Módulo Panadería:

Módulo profesional: Operación e control de almacén na industria alimentaria.

(Imparte: Fátima Estévez).

Operación e control de almacén en la industria alimentaria.

Editorial:Paraninfo, Daniel Galy. ISBN:978-84-13660721.

Módulo profesional: Materias primas. (Imparte M^a Paz Méndez).

Pendiente de confirmar por el profesor.

Módulo profesional: Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos

(Imparte: Mari Paz Méndez)

Material Didáctico : SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Ed:Altamar
ISBN:978-84-1787236-6

Módulo profesional: formación e orientación laboral . (Imparte Lara Fernández)

Material Didáctico : Formación y Orientación Laboral Essential.

Editorial: MC Graw Gil. ISBN:978-84-486-2284-8

Módulo profesional: Procesos Básicos de Pastelería e Repostería. (Imparte: Fátima Estévez)

Neste módulo o mestre dará o manual en pdf os alumnos colgarase no classroom.

UNIFORME PRÁCTICAS :

ELENA PÉREZ. Avda. Castelao, 18 Bajo A - 36860 - **Ponteareas** (Pontevedra) TIF 986669993.

Pantalón negro.

Casaca branca. Serigrafiado (Preguntar a Elena Pérez)

Gorro negro.

Calzado profesional antideslizante.

Camiseta branca serigrafiada. (Preguntar a Elena Pérez)

Mandil branco serigrafiada. (Preguntar a Elena Pérez), caixa con tapa para gardar a roupa no vestuario.

Báscula individual plana, pequena.

Termómetro de cociña. (Básico)