

**MATERIAL CICLO MEDIO PANADERÍA REPOSTERÍA E CONFITERIA**

**LISTA LIBROS E MATERIAL.**

**CURSO 2023-2024**

**(1º CURSO)**

**Módulo profesional: Materias primas e procesos en Panadería, Pastelería e Repostaría.**

**(Imparte: Mari Paz Méndez)**

Pendente de confirmar pola profesora.

**Módulo profesional: Elaboracións de Panadería e Bolería. (Imparte: Fátima Estévez)**

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

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

**Módulo profesional: Operacións e control de almacén na industria alimentaria.**

**(Imparte: Fátima Estévez).**

Libro: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

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

**Módulo profesional: Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos**

**(Imparte: Mari Paz Méndez)**

Pendente de confirmar pola profesora.

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

Pendente de confirmar pola profesora.

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

Neste módulo o mestre entregará o manual en PDF aos alumnos e colgarase no Classroom.

**UNIFORME PRÁCTICAS:**

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