



**Curs: 1r FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA**

Curs 2025 - 2026

| HORARI      | DILLUNS                | DIMARTS                     | DIMECRES                    | DIJOUS                 | DIVENDRES               |
|-------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------|
| 8,00-8,30   | Forneria<br>Aula PASTI |                             | Magatzem<br>Aula DEMO       |                        | SiH<br>Aula 114         |
| 8,30-9,00   |                        |                             |                             |                        |                         |
| 9,00-9,30   |                        | Prod. Obrador<br>Aula PASTI | Digitalització<br>Aula DEMO |                        | M. Primeres<br>Aula 114 |
| 9,30-10,00  |                        |                             |                             |                        |                         |
| 10,00-10,30 |                        |                             | PB Pasti<br>Aula DEMO       | IPO I<br>Aula 2        |                         |
| 10,30-11,00 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 11,00-11,30 | PATI                   | PATI                        | PATI                        | PATI                   | PATI                    |
| 11,30-12,00 | Forneria<br>Aula PASTI | Prod. Obrador<br>Aula PASTI | IPO I<br>Aula DEMO          | Ang<br>Aula 2          | TUTORIA<br>Aula 114     |
| 12,00-12,30 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 12,30-13,00 |                        |                             |                             | DINAR                  |                         |
| 13,00-13,30 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 13,30-14,00 | Mòdul somIA<br>AulaCRP |                             | SiH<br>Aula DEMO            |                        |                         |
| 14,00-14,30 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 14,30-15,00 |                        |                             |                             | PB Pasti<br>Aula PASTI |                         |
| 15,00-15,30 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 15,30-16,00 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 16,00-16,30 |                        |                             |                             | PATI                   |                         |
| 16,30-17,00 |                        |                             |                             | PB Pasti<br>Aula PASTI |                         |
| 17,00-17,30 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 17,30-18,00 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 18,00-18,30 |                        |                             |                             |                        |                         |
| 18,30-19,00 |                        |                             |                             |                        |                         |

|           |                                                                   |                                                                                                                    |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| *0025     | Elaboracions forneria i brioixeria                                | Alberto Pizarro                                                                                                    |
| Modul nou | somIA                                                             | Laura Palomeras<br>Ivan Lopez<br>Alberto Pizarro<br>Anna Doñate<br>Virgínia Garcia<br>Júlia Becerra<br>Olga Freixa |
| *0026     | Processos bàsics de pastisseria i rebosteria                      | Olga Freixa                                                                                                        |
| *0029     | Productes en obrador                                              | Alberto Pizarro                                                                                                    |
| *0030     | Operacions i control magatzem en l'indústria alimentària          | Virgínia Garcia                                                                                                    |
| *1664     | Digitalització aplicada als sectors productius                    | Virgínia Garcia                                                                                                    |
| *0031     | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments                  | Virgínia Garcia                                                                                                    |
| *0024     | Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i forneria | Olga Freixa                                                                                                        |
| *1709     | Itinerari personal per a l'ocupabilitat I                         | Neus Guillaumet                                                                                                    |
| *0156     | Anglès                                                            | Raquel Fernández                                                                                                   |
|           |                                                                   |                                                                                                                    |
|           | TUTORIA                                                           | <b>Olga Freixa</b>                                                                                                 |