

Listado del material de las materias de un curso

Ciclos Formativos de F.P. de Grado Medio | Panadería, Repostería y Confitería | Presencial | Primer Curso

| Primera Agrupación | Descripción Materia | Tipo Material | Título | Editorial | ISBN13 |
|--------------------|---|---------------|--|---|---------------|
| Comunes | [EPB] - Elaboraciones de panadería-bollería | | | | |
| Comunes | [ESAL] - Especialidades saladas | | | | |
| Comunes | [FOL] - Formación y Orientación Laboral | LT | BL FORMACION Y ORIENTACION LABORAL. GM. LIBRO DIGITAL | McGraw-Hill Interamericana de España S.L. | 9788448194338 |
| Comunes | [MPPP] - Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería | | | | |
| Comunes | [OCAIA] - Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria | | | | |
| Comunes | [PBPR] - Procesos básicos de pastelería y repostería | | | | |
| Comunes | [SHMA] - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | | | | |

CRITERIOS DE LA CONSULTA

| | |
|----------------------------------|--|
| Fecha informe: | 11/06/2021 |
| Curso: | 2021 |
| Oferta Curso: | Sí |
| Oferta Materia: | Sí |
| Centro: | 24018775 -INSTITUTO DE SECUNDARIA DE ASTORGA |
| Nivel Educativo: | Ciclos Formativos de F.P. de Grado Medio |
| Estudio: | Panadería, Repostería y Confeitería |
| Régimen de Matriculación: | Presencial |
| Curso: | Primer Curso |
| Usuario que solicita el informe: | jcgarciaga |