

Instituto de Enseñanza Secundaria  
ALMINA

## COCINA Y GASTRONOMIA

Curso: 1

Grupo : 1CYG

Hora Inicio	Hora Fin	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:30	09.20	Proc. Bás. pastelería. reposte (JFG - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)	Proc. Bás. pastelería. reposte (JFG - A001)	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)
09.25	10.15	Proc. Bás. pastelería. reposte (JFG - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)	Formación Orientación (BAA - A001)	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)
10.20	11.10	Proc. Bás. pastelería. reposte (JFG - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)
11.40	12.30	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)	Proc. Bás. pastelería. reposte (JFG - A001)	Formación Orientación (BAA - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Formación Orientación (BAA - A001)
12.35	13.25	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)	Proc. Bás. pastelería. reposte (JFG - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)
13.30	14.20	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)	Proc. Bás. pastelería. reposte (JFG - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)	Preel. Conservac. Alimentos (MFD - A001)	Técnicas Culinarias (MFD - A001)
14.25	15.15					