

Instituto de Enseñanza Secundaria
ALMINATítulo Profesional Básico en Cocina y restauración
Curso: 1
Grupo : 1FBC

Hora Inicio	Hora Fin	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:30	09.20	ciencias aplicadas I (ROF - H003)	ciencias aplicadas I (ROF - H003)	ciencias aplicadas I (ROF - H003)	ciencias aplicadas I (ROF - H003)	Téc. elementales (MGR - H003)
09.25	10.15	comunicacion y sociedad I (MLL - A112) comunicacion y sociedad I (VRR - H003)	comunicacion y sociedad I (VRR - H003)	comunicacion y sociedad I (VRR - H003)	comunicacion y sociedad I (VRR - H003)	Téc. elementales (MGR - H003)
10.20	11.10	Téc. elementales (MGR - H003)	Proc. Básí. Produc. Culinaria (MGR - H003)	apro.con.mat.pri e hig en la (MGR - H003)	Proc. Básí. Produc. Culinaria (MGR - H003)	ciencias aplicadas I (ROF - H003)
11.40	12.30	Téc. elementales (MGR - H003)	Proc. Básí. Produc. Culinaria (MGR - H003)	apro.con.mat.pri e hig en la (MGR - H003)	Proc. Básí. Produc. Culinaria (MGR - H003)	atencion al cliente (MGR - H003)
12.35	13.25	apro.con.mat.pri e hig en la (MGR - H003)	Proc. Básí. Produc. Culinaria (MGR - H003)	Téc. elementales (MGR - H003)	Proc. Básí. Produc. Culinaria (MGR - H003)	comunicacion y sociedad I (IIN1 - H003)
13.30	14.20	apro.con.mat.pri e hig en la (MGR - H003)	Tutoría (MGR - H003)	Téc. elementales (MGR - H003)	atencion al cliente (MGR - H003)	Tutoría (MGR - H003)
14.25	15.15					