

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

Hora Inicio	Hora Fin	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:30	09.20	comunicacion y sociedad I (IIN1 - H002)	ciencias aplicadas I (JPR - H002)	apro.con.mat.pri e hig en la (COC - H002)	ciencias aplicadas I (JPR - H002)	comunicacion y sociedad I (ING - H002)
09.25	10.15	Tutoría (COC - H002)	comunicacion y sociedad I (ING - H002)	atencion al cliente (IPA - H002)	apro.con.mat.pri e hig en la (COC - H002)	Tutoría (COC - H002)
10.20	11.10	ciencias aplicadas I (JPR - H002)	Téc. elementales (IPA - H002)	ciencias aplicadas I (JPR - H002)	comunicacion y sociedad I (ING - H002)	ciencias aplicadas I (JPR - H002)
11.40	12.30	comunicacion y sociedad I (ING - H002)	Téc. elementales (IPA - H002)	Téc. elementales (IPA - H002)	Proc. Bás. Produc. Culinaria (IPA - H002)	apro.con.mat.pri e hig en la (COC - H002)
12.35	13.25	Proc. Bás. Produc. Culinaria (IPA - H002)	Téc. elementales (IPA - H002)	Téc. elementales (IPA - H002)	Proc. Bás. Produc. Culinaria (IPA - H002)	Proc. Bás. Produc. Culinaria (IPA - H002)
13.30	14.20	Proc. Bás. Produc. Culinaria (IPA - H002)	apro.con.mat.pri e hig en la (COC - H002)	Téc. elementales (IPA - H002)	atencion al cliente (IPA - H002)	Proc. Bás. Produc. Culinaria (IPA - H002)
14.25	15.15					