



SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIA - COCINA Y GASTRONOMÍA

Arabako saio presentzialen behin betiko egutegia · Calendario definitivo de clases presenciales de Álava

Curso 2018/2019 Ikasturtea

IRAILA · SEPTIEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

URRIA · OCTUBRE						
L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	29	31				

AZAROA · NOVIEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ABENDUA · DICIEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

URTARRILA · ENERO						
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

OTSAILA · FEBRERO						
L	M	M	J	V	S	D
						1
				2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

MARTXOA · MARZO						
L	M	M	J	V	S	D
						1
				2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

APIRILA · ABRIL						
L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAIATZA · MAYO						
L	M	M	J	V	S	D
						1
			2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

EKAINA · JUNIO						
L	M	M	J	V	S	D
						1
						2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MODULUA · MÓDULO	SAIOAK · SESIONES	ORDUTEGIA · HORARIO
TÉCNICAS CULINARIAS	50 días (7,5h semana)	16:15-20:15 / 16:15-19:45*
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	28 días (4 horas)	16:15-20:15
PRODUCTOS CULINARIOS	31 días (4 horas)	16:15-20:15
POSTRES EN RESTAURACIÓN	23 días (4 horas)	16:15-20:15
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	23 días (4 horas)	16:15-20:15
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA PARA TODOS LOS MÓDULOS		

\* 2 sesiones por semana, una de 4 y otra de 3,5 horas

Ikasturte hasiera · Inicio del curso		
Azterketa-astea · Semana de exámenes		



SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIA - COCINA Y GASTRONOMÍA

Bizkaiko saio presentzialen behin betiko egutegia · Calendario definitivo de clases presenciales de Bizkaia

Curso 2018/2019 Ikasturtea

IRAILA · SEPTIEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

URRIA · OCTUBRE						
L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AZAROA · NOVIEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ABENDUA · DICIEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

URTARRILA · ENERO						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

OTSAILA · FEBRERO						
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MARTXOA · MARZO						
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

APIRILA · ABRIL						
L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAIATZA · MAYO						
L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

EKAINA · JUNIO						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MODULUA · MÓDULO	SAIOAK · SESIONES	ORDUTEGIA · HORARIO
TÉCNICAS CULINARIAS	50 días (7,5h semana)	16:30-20:30 / 16:30-20:00* * 2 sesiones por semana, una de 4 y otra de 3,5 horas
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	28 días (4 horas)	16:30-20:30
PRODUCTOS CULINARIOS	31 días (4 horas)	16:30-20:30
POSTRES EN RESTAURACIÓN	23 días (4 horas)	16:30-20:30
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	23 días (4 horas)	16:30-20:30
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA PARA TODOS LOS MÓDULOS		

Ikasturte hasiera · Inicio del curso
Azterketa-astea · Semana de exámenes