

Preelaboración Tony	158
Técnicas Tony	184
Técnicas M	16
Ofertas Tony	48
Ofertas M	10
Productos Ant	141
Seguridad M	50

607

COCINA B - AC-2024-12203

NOVIEMBRE					
		11	12	13	14
	L	M	X	J	V
09:30-10:30		Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	
10:30-11:30		Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	
11:30-12:30		Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	
12:30-13:30		Preelaboración			
13:30-14:30		Preelaboración	Técnicas	Técnicas	
14:30-15:30		Preelaboración	Técnicas	Técnicas	
15:30-16:30			Técnicas	Técnicas	
16:30-17:30			Técnicas	Técnicas	
	17	18	19	20	21
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
10:30-11:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
11:30-12:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
12:30-13:30	Seguridad			Ofertas T	Productos
13:30-14:30	Seguridad	Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	24	25	26	27	28
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
10:30-11:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
11:30-12:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
12:30-13:30	Seguridad			Ofertas T	Productos
13:30-14:30	Seguridad	Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		

NOVIEMBRE		
	TOTAL HORAS MES	TOTALES MÓDULO
Preelaboración	24	24
Técnicas	24	24
Técnicas M	0	0
Ofertas T	12	12
Ofertas M	0	0
Productos	12	12
Seguridad	10	10

82

DICIEMBRE					
	1	2	3	4	5
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Productos
10:30-11:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Productos
11:30-12:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Productos
12:30-13:30	Seguridad			Técnicas	Productos
13:30-14:30	Seguridad	Técnicas	Técnicas	Técnicas	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	8	9	10	11	12
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	FESTIVO	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
10:30-11:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
11:30-12:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
12:30-13:30				Ofertas T	Productos
13:30-14:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	15	16	17	18	19
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
10:30-11:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
11:30-12:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
12:30-13:30	Seguridad			Ofertas T	Productos
13:30-14:30	Seguridad	Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	22	23	24	25	26
	L	M	X	J	V
09:30-10:30			FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
10:30-11:30					
11:30-12:30					
12:30-13:30					
13:30-14:30					
14:30-15:30					
15:30-16:30					
16:30-17:30					

DICIEMBRE		
	TOTAL HORAS MES	TOTALES MÓDULO
Preelaboración	21	45
Técnicas	26	50
Técnicas M	0	0
Ofertas T	12	24
Ofertas M	0	0
Productos	18	30
Seguridad	10	20

ENERO					
				1	2
	L	M	X	J	V
				FESTIVO	FESTIVO
	5	6	7	8	9
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	FESTIVO	FESTIVO	Preelaboración		Productos
10:30-11:30			Preelaboración		Productos
11:30-12:30			Preelaboración		Productos
12:30-13:30					Productos
13:30-14:30			Técnicas		Productos
14:30-15:30			Técnicas		Productos
15:30-16:30			Técnicas		
16:30-17:30			Técnicas		
	12	13	14	15	16
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Productos
10:30-11:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Productos
11:30-12:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Productos
12:30-13:30	Seguridad			Preelaboración	Productos
13:30-14:30	Seguridad	Técnicas	Técnicas	Preelaboración	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	19	20	21	22	23
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
10:30-11:30	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
11:30-12:30	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
12:30-13:30				Seguridad	Productos
13:30-14:30	Técnicas	Técnicas	Técnicas	Seguridad	Productos
14:30-15:30	Técnicas	Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30	Técnicas	Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	26	27	28	29	30
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Técnicas	Preelaboración		Técnicas M	Productos
10:30-11:30	Técnicas	Preelaboración		Técnicas M	Productos
11:30-12:30	Técnicas	Preelaboración		Técnicas M	Productos
12:30-13:30	Técnicas	Preelaboración		Técnicas M	Productos
13:30-14:30	Técnicas	Preelaboración		Técnicas M	Productos
14:30-15:30	Técnicas	Preelaboración		Técnicas M	Productos
15:30-16:30	Técnicas	Preelaboración			
16:30-17:30	Técnicas	Preelaboración			
	MADRID FUSIÓN	MADRID FUSIÓN			

FEBRERO					
	2	3	4	5	6
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
10:30-11:30	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
11:30-12:30	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
12:30-13:30	Técnicas			Seguridad	Productos
13:30-14:30	Técnicas	Técnicas	Técnicas	Seguridad	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	9	10	11	12	13
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
10:30-11:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
11:30-12:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración	Seguridad	Productos
12:30-13:30	Seguridad			Seguridad	Productos
13:30-14:30	Seguridad	Técnicas	Técnicas	Seguridad	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	16	17	18	19	20
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración		Productos
10:30-11:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración		Productos
11:30-12:30	Seguridad	Preelaboración	Preelaboración		Productos
12:30-13:30	Seguridad				Productos
13:30-14:30	Seguridad	Técnicas	Técnicas		Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	23	24	25	26	27
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Técnicas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
10:30-11:30	Técnicas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
11:30-12:30	Técnicas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
12:30-13:30	Técnicas M				Productos
13:30-14:30	Técnicas M	Técnicas	Técnicas		Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		

ENERO		
	TOTAL HORAS MES	TOTALES MÓDULO
Preelaboración	31	76
Técnicas	31	81
Técnicas M	6	6
Ofertas T	0	24
Ofertas M	0	0
Productos	24	54
Seguridad	10	30

102

FEBRERO		
	TOTAL HORAS MES	TOTALES MÓDULO
Preelaboración	27	103
Técnicas	34	115
Técnicas M	5	11
Ofertas T	0	24
Ofertas M	0	0
Productos	24	78
Seguridad	20	50

110

MARZO					
	2	3	4	5	6
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Ofertas M	Preelaboración	Preelaboración		
10:30-11:30	Ofertas M	Preelaboración	Preelaboración		
11:30-12:30	Ofertas M	Preelaboración	Preelaboración		
12:30-13:30	Ofertas M				
13:30-14:30	Ofertas M	Técnicas	Técnicas		
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	9	10	11	12	13
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Ofertas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
10:30-11:30	Ofertas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
11:30-12:30	Ofertas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
12:30-13:30	Ofertas M				Productos
13:30-14:30	Ofertas M	Técnicas	Técnicas		Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	16	17	18	19	20
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Técnicas M	Preelaboración	Preelaboración	FESTIVO	Productos
10:30-11:30	Técnicas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
11:30-12:30	Técnicas M	Preelaboración	Preelaboración		Productos
12:30-13:30	Técnicas M				Productos
13:30-14:30	Técnicas M	Técnicas	Técnicas		Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	23	24	25	26	27
	L	M	X	J	V
09:30-10:30		Preelaboración	Preelaboración		Productos
10:30-11:30		Preelaboración	Preelaboración		Productos
11:30-12:30		Preelaboración	Preelaboración		Productos
12:30-13:30					Productos
13:30-14:30		Técnicas	Técnicas		Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	30	31			
	L	M			
09:30-10:30	Ofertas T	Ofertas T			
10:30-11:30	Ofertas T	Ofertas T			
11:30-12:30	Ofertas T	Ofertas T			
12:30-13:30	Ofertas T	Ofertas T			
13:30-14:30	Ofertas T	Ofertas T			
14:30-15:30	Ofertas T	Ofertas T			
15:30-16:30					
16:30-17:30					

ABRIL					
			1	2	3
	L	M	X	J	V
09:30-10:30			Productos	FESTIVO	FESTIVO
10:30-11:30			Productos		
11:30-12:30			Productos		
12:30-13:30			Productos		
13:30-14:30			Productos		
14:30-15:30			Productos		
15:30-16:30					
16:30-17:30					
	6	7	8	9	10
	L	M	X	J	V
09:30-10:30		FESTIVO			
10:30-11:30					
11:30-12:30					
12:30-13:30					
13:30-14:30					
14:30-15:30					
15:30-16:30				NO TARDE	
16:30-17:30					
	13	14	15	16	17
	L	M	X	J	V
09:30-10:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
10:30-11:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
11:30-12:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	Productos
12:30-13:30				Ofertas T	Productos
13:30-14:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	20	21	22	23	24
	L	M	X	J	V
09:30-10:30		Preelaboración	Preelaboración		Productos
10:30-11:30		Preelaboración	Preelaboración		Productos
11:30-12:30		Preelaboración	Preelaboración		Productos
12:30-13:30					Productos
13:30-14:30		Técnicas	Técnicas		Productos
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas		Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	27	28	29	30	
	L	M	X	J	
09:30-10:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	
10:30-11:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	
11:30-12:30		Preelaboración	Preelaboración	Ofertas T	
12:30-13:30				Ofertas T	
13:30-14:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	
14:30-15:30		Técnicas	Técnicas	Ofertas T	
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		

MARZO

	TOTAL HORAS MES	TOTALES MÓDULO
Preelaboración	24	127
Técnicas	32	147
Técnicas M	5	16
Ofertas T	12	36
Ofertas M	10	10
Productos	18	96
Seguridad	0	50

101

ABRIL

	TOTAL HORAS MES	TOTALES MÓDULO
Preelaboración	18	145
Técnicas	24	171
Técnicas M	0	16
Ofertas T	12	48
Ofertas M	0	10
Productos	18	114
Seguridad	0	50

72

MAYO					
					1
	L	M	X	J	V
09:30-10:30					FESTIVO
10:30-11:30					
11:30-12:30					
12:30-13:30					
13:30-14:30					
14:30-15:30					
15:30-16:30					
16:30-17:30					
	4	5	6	7	8
	L	M	X	J	V
09:30-10:30	Productos	Preelaboración	Preelaboración	Productos	Productos
10:30-11:30	Productos	Preelaboración	Preelaboración	Productos	Productos
11:30-12:30	Productos	Preelaboración	Preelaboración	Productos	Productos
12:30-13:30	Productos			Productos	Productos
13:30-14:30	Productos	Preelaboración	Preelaboración	Productos	Productos
14:30-15:30	Productos	Técnicas	Técnicas	Productos	Productos
15:30-16:30		Técnicas	Técnicas		
16:30-17:30		Técnicas	Técnicas		
	11	12	13		
	L	M	X		
09:30-10:30	Productos	Preelaboración	Preelaboración		
10:30-11:30	Productos	Preelaboración	Preelaboración		
11:30-12:30	Productos	Técnicas	Preelaboración		
12:30-13:30					
13:30-14:30	Productos	Técnicas	Técnicas		
14:30-15:30	Productos	Técnicas	Técnicas		
15:30-16:30	Productos	Productos	Técnicas		
16:30-17:30	Productos	Productos	Técnicas		

	TOTAL HORAS MES	TOTALES MÓDULO
Preelaboración	13	158
Técnicas	13	184
Técnicas M	0	16
Ofertas T	0	48
Ofertas M	0	10
Productos	27	141
Seguridad	0	50
	53	607

