

## Curso 2024/2025 Ikasturtea

IRAILA · SEPTIEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	3	4	5	6	8
9	10	10	11	12	13	15
16	17	17	18	19	20	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	25	26	27	28	29
30	31					

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						

<b>Ikasgela birtualaren irekitzea</b> Apertura del aula virtual
<b>Azterketa asteak</b> Semanas de exámenes

MODULUA · MÓDULO	SAIOAK · SESIONES	JRDUTEGIA · HORARIO	OHARRAK · OBSERVACIONES
SUKALDARITZAKO TEKNIKAK <i>TÉCNICAS CULINARIAS</i>	42 egun · días	16:15-20:15 (Osteleguna - Jueves)	
ELIKAGAIEN AURRETIAZKO ELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA <i>PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</i>	23 egun · días	16:15-20:15	
SUKALDARITZAKO PRODUKTUAK <i>PRODUCTOS CULINARIOS</i>	24 egun · días	16:15-20:15	
JATETXE-ARLOKO POSTREAK <i>POSTRES EN RESTAURACIÓN</i>	20 egun · días	16:15-20:15	
PASTELGINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO OINARRIZKO PROZESUAK <i>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</i>	24 egun · días	16:15-20:15	