

INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS 6º 01

Hora	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º 07,30 08,10					
2º 08,10 08,50					
3º 09,00 09,40					
4º 09,40 10,20					
5º 10,30 11,10					
6º 11,10 11,50					
7º 12,00 12,40					
8º 12,40 13,20					
9º 13,20 14,00					PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)
10º 14,00 14,40					PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)
11º 14,50 15,30		CIENCIA Y TECNOLOGÍA ACRI		PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)	PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)
12º 15,30 16,10		CIENCIA Y TECNOLOGÍA ACRI	EDUCACIÓN FÍSICA Módulo 133 POSE [N] y [V]	PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)	PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)
13º 16,20 17,00	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS SCHAEGLER	CIUDADANÍA Y TRABAJO ANTONIC	EDUCACIÓN FÍSICA Módulo 133 POSE [N] y [V]	PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)	PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)
14º 17,00 17,40	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS SCHAEGLER	CIUDADANÍA Y TRABAJO ANTONIC	EDUCACIÓN FÍSICA Módulo 133 POSE [N] y [V]	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES	PRÁCTICAS PROFES. DE ANTONI (A) CERVERA (B)
15º 17,50 18,25	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II DE ANTONI	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES	MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA MOLINA TIRADO
16º 18,25 19,00	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II DE ANTONI	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES	MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA MOLINA TIRADO
17º 19,15 19,50	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II DE ANTONI	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III CÁCERES, N	MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA MOLINA TIRADO
18º 19,50 20,25	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II DE ANTONI	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III CÁCERES, N	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS SCHAEGLER
19º 20,35 21,10	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II DE ANTONI	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III CÁCERES, N	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS SCHAEGLER
20º 21,10 21,45	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	TALLER BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II DE ANTONI	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III CÁCERES, N	