

# 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					<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
10º 14,00 14,40					<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
11º 14,50 15,30		<b>CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b> ACRI		<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
12º 15,30 16,10		<b>CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b> ACRI	<b>EDUCACIÓN FÍSICA</b> Módulo 133 POSE <b>III</b> y <b>IV</b>	<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
13º 16,20 17,00	<b>GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS</b> S / P T P 4 Mod 54	<b>CIUDADANÍA Y TRABAJO</b> ANTONIC	<b>EDUCACIÓN FÍSICA</b> Módulo 133 POSE <b>III</b> y <b>IV</b>	<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
14º 17,00 17,40	<b>GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS</b> S / P T P 4 Mod 54	<b>CIUDADANÍA Y TRABAJO</b> ANTONIC	<b>EDUCACIÓN FÍSICA</b> Módulo 133 POSE <b>III</b> y <b>IV</b>	<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	<b>PRÁCTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
15º 17,50 18,25	<b>BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II</b> S / P	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS</b> CÁCERES	<b>PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS</b> CÁCERES	<b>MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA</b> MOLINA TIRADO
16º 18,25 19,00	<b>BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II</b> S / P	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS</b> CÁCERES	<b>PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS</b> CÁCERES	<b>MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA</b> MOLINA TIRADO
17º 19,15 19,50	<b>BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II</b> S / P	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS</b> CÁCERES	<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III</b> CÁCERES, N	<b>MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA</b> MOLINA TIRADO
18º 19,50 20,25	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II</b> S / P	<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III</b> CÁCERES, N	<b>GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS</b> S / P T P 4 Mod 54
19º 20,35 21,10	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II</b> S / P	<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III</b> CÁCERES, N	<b>GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS</b> S / P T P 4 Mod 54
20º 21,10 21,45	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>TALLER</b> BUSTAMANTE, L ROBLEDO Romero (S) (a c p)	<b>BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II</b> S / P	<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III</b> CÁCERES, N	