

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. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
10º 14,00 14,40					PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
11º 14,50 15,30		CIENCIA Y TECNOLOGÍA ACRI		PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
12º 15,30 16,10		CIENCIA Y TECNOLOGÍA ACRI	EDUCACIÓN FÍSICA Grupo 133 POSE I y IV	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
13º 16,20 17,00	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS PÉREZ, Matías	CIUDADANÍA Y TRABAJO ANTONIC	EDUCACIÓN FÍSICA Grupo 133 POSE I y IV	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
14º 17,00 17,40	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS PÉREZ, Matías	CIUDADANÍA Y TRABAJO ANTONIC	EDUCACIÓN FÍSICA Grupo 133 POSE I y IV	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
15º 17,50 18,25	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II RIQUELME	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (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 RIQUELME	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (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 RIQUELME	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (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 BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II RIQUELME	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III CÁCERES, N	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS PÉREZ, Matías
19º 20,35 21,10	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II RIQUELME	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III CÁCERES, N	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS PÉREZ, Matías
20º 21,10 21,45	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II RIQUELME	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III CÁCERES, N	