## INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS 6º 01

Hora	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		VIERNES
10 a	LUNES	WARTES	MIERCOLES	JOEVES	VIERNES
07,30					
08,10					
20 08,10					
08,50					
30 09,00					
09,40					
40					
09,40 10,20		-			
5º					
10,30 11,10				The state of the s	<
60		_			
11,10					
11,50 <b>7</b> 0					
12,00					
12,40		- 1		//	
8º 12,40				/	
13,20					
90				7	PRÁCTICAS PROFES.
13,20 14,00					BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
10°					PRÁCTICAS PROFES.
14,00 14,40					BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
110		CIENCIA Y		PRÁCTICAS PROFES.	PRÁCTICAS PROFES.
14,50		TECNOLOGÍA ACRI		BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
15,30 <b>12º</b>		CIENCIA Y	EDUCACIÓN FÍSICA	PRÁCTICAS PROFES.	
15,30		TECNOLOGÍA	Grupo 133	BERDIER ABREO (A)	BERDIER ABREO (A)
16,10	05071611.05	ACRI	POSE [N] y [V]	CERVERA (B)	CERVERA (B)
13º 16,20	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS	CIUDADANÍA Y TRABAJO	EDUCACIÓN FÍSICA  Grupo 133	PRÁCTICAS PROFES.  BERDIER ABREO (A)	<b>PRACTICAS PROFES.</b> BERDIER ABREO (A)
17,00	PÉREZ, Matias	ANTONIC	POSE [N] y [N]	CERVERA (B)	CERVERA (B)
14º 17,00	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS	CIUDADANÍA Y TRABAJO	EDUCACIÓN FÍSICA  Grupo 133	PRÁCTICAS PROFES.  BERDIER ABREO (A)	PRÁCTICAS PROFES.  BERDIER ABREO (A)
17,40	PÉREZ, <mark>M</mark> atias	ANTONIC	POSE [N] y [V]	CERVERA (B)	CERVERA (B)
15°	BROMATOLOGÍA Y	TALLER BUSTAMANTE, L * ROBLEDO	PROCESO IND. DE	PROCESO IND. DE	MICROBIOLOGÍA Y
17,50 18,25	ANÁL DE LOS ALIM II RIQUELME	BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	LOS ALIMENTOS  CÁCERES	LOS ALIMENTOS CÁCERES	MOLINA TIRADO
16º	BROMATOLOGÍA Y	TALLER  BUSTAMANTE, L * ROBLEDO	PROCESO IND. DE	PROCESO IND. DE	MICROBIOLOGÍA Y
18,25 19,00	ANÁL DE LOS ALIM II RIQUELME	BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	LOS ALIMENTOS CÁCERES	LOS ALIMENTOS  CÁCERES	BIOTEC ALIMENTA  MOLINA TIRADO
170	BROMATOLOGÍA Y	TALLER	PROCESO IND. DE	TECNOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA Y
19,15	ANÁL DE LOS ALIM II RIQUELME	BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S)	LOS ALIMENTOS  CÁCERES	ALIMENTARIA III CÁCERES, N	BIOTEC ALIMENTA  MOLINA TIRADO
19,50 <b>18</b> 0	TALLER	Cáceres, N (S) (a c p)  TALLER	BROMATOLOGÍA Y	TECNOLOGÍA	GESTIÓN DE LOS
19,50	BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S)	BUSTAMANTE, L * ROBLEDO BRAGA (S) * CERVERA(S)	ANÁL DE LOS ALIM II	ALIMENTARIA III	PROC PRODUCTIVOS
20,25	Cáceres, N (S) (a c p)	Cáceres, N (S) (a c p)	RIQUELME	CÁCERES, N	PÉREZ, Matías
19º 20,35	BUSTAMANTE, L * ROBLEDO	BUSTAMANTE, L * ROBLEDO	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS
21,10	BRAGA (S) * CERVERA(S) <u>Cáceres, N (S) (a c p)</u>	Cáceres, N (S) (a c p)	RIQUELME	CÁCERES, N	PÉREZ, Matías
20° 21,10	BUSTAMANTE, L * ROBLEDO	BUSTAMANTE, L * ROBLEDO	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	
21,10	BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	BRAGA (S) * CERVERA(S) Cáceres, N (S) (a c p)	RIQUELME	CÁCERES, N	