INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS 6º 01

Hora	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		VIERNES
10 Ta	LONES	MARIES	MIERCOLES	JOEVES	VIERNES
07,30					
08,10 2 0					
08,10					
08,50					
30 09,00					
09,40					
4º 09,40					
10,20					
5º 10,30					
11,10					
6º 11,10					
11,50					
70					
12,00 12,40					
80					
12,40 13,20					
90					PRÁCTICAS PROF <mark>e</mark> s.
13,20 14,00					BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
10º					PRÁCTICAS PROFES.
14,00 14,40					BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
110		CIENCIA Y		PRÁCTICAS PROFES.	PRÁCTICAS PROFES.
14,50 15,30		TECNOLOGÍA ACRI		BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
120		CIENCIA Y	EDUCACIÓN FÍSICA	PRÁCTICAS PROFES.	
15,30 16,10	\	TECNOLOGÍA ACRI	Grupo 133 POSE [N] y [V]	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
130	GESTIÓN DE LOS	CIUDADANÍA Y	EDUCACIÓN FÍSICA	1 7	PRÁCTICAS PROFES.
16,20	PROC PRODUCTIVOS PÉREZ, Matías	TRABAJO ANTONIC	Grupo 133 POSE [~] y [V]	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
17,00 14 0	GESTIÓN DE LOS	CIUDADANÍA Y	EDUCACIÓN FÍSICA	1 /	PRÁCTICAS PROFES.
17,00	PROC PRODUCTIVOS	TRABAJO	Grupo 133 POSE [N] y [V]	BERDIER ABREO (A)	BERDIER ABREO (A)
17,40 15 0	PÉREZ, Matías BROMATOLOGÍA Y	ANTONIC TALLER	PROCESO IND. DE	PROCESO IND. DE	MICROBIOLOGÍA Y
17,50	ANÁL DE LOS ALIM II	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	LOS ALIMENTOS	LOS ALIMENTOS	BIOTEC ALIMENTA
18,25 16 0	RIQUELME BROMATOLOGÍA Y	<i>Romero</i> (S) (a c p) T ∆ I F D	CÁCERES	CÁCERES	MOLINA TIRADO
18,25	ANÁL DE LOS ALIM II	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA
19,00	RIQUELME	Romero (S) (a c p)	CÁCERES	CÁCERES	MOLINA TIRADO
1 7º 19,15	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II	TALLER BUSTAMANTE, L	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA
19,50	RIQUELME	ROBLEDO Romero (S) (a c p) T A L L E R	CÁCERES	CÁCERES, N	MOLINA TIRADO
18º 19,50	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS
20,25	Romero (S) (a c p)	Romero (S) (a c p)	RIQUELME	CÁCERES, N	PÉREZ, Matías
19º 20,35	TALLER BUSTAMANTE, L	TALLER BUSTAMANTE, L	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS
21,10	ROBLEDO Romero (S) (a c p)	ROBLEDO Romero (S) (a c p)	RIQUELME	CÁCERES, N	PÉREZ, Matías
20º 21,10	TALLER BUSTAMANTE, L	TALLER BUSTAMANTE, L	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	
21,10	ROBLEDO Romero (S) (a c p)	ROBLEDO Romero (S) (a c p)	RIQUELME	CÁCERES, N	