INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS 6º 01

	DUSIKI		T		0,01
Hora	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
10					
07,30					
08,10 2°					
08,10					
08,50					
3°					
09,00					
09,40					
4º 09,40	-				
10,20					
5°					
10,30					
11,10					
6° 11,10					
11,10					
7°					
12,00					
12,40					
8° 12,40				/	
13,20					
9°					PRÁCTICAS PROFES.
13,20					BERDIER ABREO (A)
14,00					CERVERA (B)
10° 14,00					PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A)
14,00					CERVERA (B)
11°		CIENCIA Y		PRÁCTICAS PROFES.	PRÁCTICAS PROFES.
14,50		TECNOLOGÍA		BERDIER ABREO (A)	BERDIER ABREO (A)
15,30		ACRI		CERVERA (B)	CERVERA (B)
12° 15,30		CIENCIA Y TECNOLOGÍA	EDUCACIÓN FÍSICA Módulo 133	PRACTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A)	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A)
16,10		ACRI	POSE [N] y [V]	CERVERA (B)	CERVERA (B)
13°	GESTIÓN DE LOS	CIUDADANÍA Y	EDUCACIÓN FÍSICA	PRÁCTICAS PROFES.	PRÁCTICAS PROFES.
16,20	PROC PRODUCTIVOS	TRABAJO	Módulo 133 POSE [∾] y [V]	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)	BERDIER ABREO (A) CERVERA (B)
17,00	S/PTP4Mod54	ANTONIC		1-7	1
14° 17,00	GESTIÓN DE LOS PROC PRODUCTIVOS	CIUDADANÍA Y TRABAJO	EDUCACIÓN FÍSICA Módulo 133	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A)	PRÁCTICAS PROFES. BERDIER ABREO (A)
17,40	S / P T P 4 Mod 54	ANTONIC	POSE [N] y [V]	CERVERA (B)	CERVERA (B)
15°	BROMATOLOGÍA Y	TALLER	PROCESO IND. DE	PROCESO IND. DE	MICROBIOLOGÍA Y
17,50	ANÁL DE LOS ALIM II	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	LOS ALIMENTOS CÁCERES	LOS ALIMENTOS CÁCERES	BIOTEC ALIMENTA MOLINA TIRADO
18,25 16°		Romero (S) (a c p)			
18,25	BROMATOLOGÍA Y ANÁL DE LOS ALIM II	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA Y BIOTEC ALIMENTA
19,00	S/P	ROBLEDO Romero (S) (a c p)	CÁCERES	CÁCERES	MOLINA TIRADO
17°	BROMATOLOGÍA Y	TALLER	PROCESO IND. DE	TECNOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA Y
19,15	ANÁL DE LOS ALIM II S / P	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	LOS ALIMENTOS CÁCERES	ALIMENTARIA III CÁCERES, N	BIOTEC ALIMENTA MOLINA TIRADO
19,50 18°	TALLER	Romero (S) (a c p) TALLER	BROMATOLOGÍA Y	,	GESTIÓN DE LOS
19,50	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	ANÁL DE LOS ALIM II	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	PROC PRODUCTIVOS
20,25	Romero (S) (a c p)	ROBLEDO Romero (S) (a c p)	S/P	CÁCERES, N	S/PTP4Mod54
19°	TALLER BUSTAMANTE, L	TALLER BUSTAMANTE, L	BROMATOLOGÍA Y	TECNOLOGÍA	GESTIÓN DE LOS
20,35 21,10	ROBLEDO	ROBLEDO	ANÁL DE LOS ALIM II	ALIMENTARIA III CÁCERES, N	PROC PRODUCTIVOS S / P T P 4 Mod 54
21,10 20°	Romero (S) (a c p) TALLER	Romero (S) (a c p) TALLER	BROMATOLOGÍA Y		THE WEIGHT II I I I I I
21,10	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	BUSTAMANTE, L ROBLEDO	ANÁL DE LOS ALIM II	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	
21,45	Romero (S) (a c p)	Romero (S) (a c p)	<mark>S / P</mark>	CÁCERES, N	