

INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS 5° 01

Hora	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1° 07,30 08,10					
2° 08,10 08,50					
3° 09,00 09,40					
4° 09,40 10,20					
5° 10,30 11,10					
6° 11,10 11,50					
7° 12,00 12,40					
8° 12,40 13,20					
9° 13,20 14,00					
10° 14,00 14,40	INGLES GIORDANO				
11° 14,50 15,30	INGLES GIORDANO	ECONOMÍA GESTIÓN DE LAS ORGANIZA BRIGNOLE	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES		
12° 15,30 16,10	INGLES GIORDANO	ECONOMÍA GESTIÓN DE LAS ORGANIZA BRIGNOLE	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES	ECONOMÍA GESTIÓN DE LAS ORGANIZA BRIGNOLE	EDUCACIÓN FÍSICA Grupo 05 ALONSO CAMOS <i>INyVI</i>
13° 16,20 17,00	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II S / P	BROMATOLOGÍA Y ANALI. ALIMENTOS SIMÓN	BROMATOLOGÍA Y ANALI. ALIMENTOS SIMÓN	BROMATOLOGÍA Y ANALI. ALIMENTOS SIMÓN	EDUCACIÓN FÍSICA Grupo 05 ALONSO CAMOS <i>INyVI</i>
14° 17,00 17,40	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II S / P	BROMATOLOGÍA Y ANALI. ALIMENTOS SIMÓN	BROMATOLOGÍA Y ANALI. ALIMENTOS SIMÓN	BROMATOLOGÍA Y ANALI. ALIMENTOS SIMÓN	EDUCACIÓN FÍSICA Grupo 05 ALONSO CAMOS <i>INyVI</i>
15° 17,50 18,25	TALLER SALAZAR JUANICO	NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA CERVERA	MATEMÁTICA ESTRIK	TALLER SALAZAR JUANICO	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES
16° 18,25 19,00	TALLER SALAZAR JUANICO	NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA CERVERA	MATEMÁTICA ESTRIK	TALLER SALAZAR JUANICO	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES
17° 19,15 19,50	TALLER SALAZAR JUANICO	QUÍMICA BIOLÓGICA JUANICO	MATEMÁTICA ESTRIK	TALLER SALAZAR JUANICO	PROCESO IND. DE LOS ALIMENTOS CÁCERES
18° 19,50 20,25	QUÍMICA BIOLÓGICA JUANICO	QUÍMICA BIOLÓGICA JUANICO	LENGUA Y LITERATU CAFFAREL MAYDANSKI (S)	TALLER SALAZAR JUANICO	MICROBIOLOGÍA GENERAL CÁCERES
19° 20,35 21,10	QUÍMICA BIOLÓGICA JUANICO	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II S / P	LENGUA Y LITERATU CAFFAREL MAYDANSKI (S)	TALLER SALAZAR JUANICO	MICROBIOLOGÍA GENERAL CÁCERES
20° 21,10 21,45		TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II S / P	LENGUA Y LITERATU CAFFAREL MAYDANSKI (S)	TALLER SALAZAR JUANICO	MICROBIOLOGÍA GENERAL CÁCERES