

1CVC

CPA

1CVCP A/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	Higien RodRod A3	Operac CasRom A3	Materi RodRod A3	Operac CasRom A3	Tratam CasRom A3
2		Envasa CasRom A3			
3	Operac CasRom A3	Formac TorTor A3	Higien RodRod A3	Materi RodRod A3	Sistem RodRod A3
4		Tratam CasRom A3			
5	Materi RodRod A3	Sistem RodRod A3	Operac CasRom A3	Formac TorTor A3	La Ind RodRod A3
6				Envasa CasRom A3	Operac CasRom A3

Nomb	Nombre compl.
EnvyEmb/1FCVCydP	Envasado y Embalaje/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
ForyOriLab/1FCVCydP	Formación y Orientación Laboral/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
HigySegenlaIndAli/1FCVCydP	Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
LaIndAlienAnd/1FCVCydP	La Industria Alimentaria en Andalucía/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
MatPriProyProenIndCon/1FCVCydP	Materias Primas Productos y Procesos en Industria Conservera/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
OpeBásdeEladeCon/1FCVCydP	Operaciones Básicas de Elaboración de Conservas/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
OpeyCondeAlm/1FCVCydP	Operaciones y Control de Almacén/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
SisdeConyAuxdelosPro/1FCVCydP	Sistemas de Control y Auxiliares de los Procesos/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
TraFindeCon/1FCVCydP	Tratamientos Finales de Conservación/1º F.P.E.G.M. (Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado)
CasRom	Castillo Román María Victoria
RodRod	Rodríguez Rodríguez María del Mar
TorTor	Torres Torres José